



CARTA CAPPUCCINO

COVID-19, la teva seguretat és la de tots

COMPORTAMENT A LES TERRASSES

TERRASSA AMB AFORAMENT LIMITAT



OCUPACIÓ MÀXIMA 10 PERSONES PER TAULA



ESPEREU-VOS A QUÈ US DONEM TAULA



MANTINGUEU LES DISTÀNCIES DE SEGURETAT



SI SOU MÉS DE 4 US MOVEM NOSALTRES LES TAULES

UTILITZEU EL GEL DESINFECTANT



PORTEU LA MASCARETA MENTRE US SERVIM

NETEGEM I DESINFECTEM CADA TAULA ENTRE CLIENTS

ANEU AL WC D'UN EN UN



PAGUEU PREFERIBLEMENT AMB TARGETA



Menú nits, festius i cap de setmana

MENÚ



PRIMEROS

Melón con jamón
Canelón de brandada de bacalao al ajo quemado y romesco
Gazpacho con picatostes
Carpaccio de salmón con aceite de oliva, tomate y alcaparras
Foie de pato con mermelada de higos y tostadas
Arroz caldoso de bogavante
Habitas con chipirones
Ensalada de pollo con miel y mostaza o Cesar
Crema o sopa del día
Risotto de boletus o Roquefort
Ensaladilla rusa
Carpaccio de buey con virutas de parmesano
Esqueixada de bacalao con tomate y olivada
Ensalada con crujiente de queso de cabra y vinagre de Módena
Canelones con bechamel o con salsa de setas
Raviolis con salsa carbonara o roquefort
Espaguetis o macarrones boloñesa, carbonara o Fruit di mare
Timbal de escalibada con anchoas o queso de cabra

SEGUNDOS

Bacalao con romesco o alioli gratinado
Secreto a la plancha con miel y mostaza o a la pimienta
Calamares a la plancha con ajo y perejil o a la romana
Costillas de cordero a la plancha
Medallones de atún a la plancha o suquet de almejas
Cazuela de calamares encebollados
Imbultini a la mostaza y miel o con salsa de almendras
Gambas a la plancha
Dorada al horno con guarnición (+ € 4)
Confit de pato
Solomillo de cerdo a la plancha, funghi, pimienta, mostaza y miel
Rustido de ternera con guarnición
Lenguado a la plancha, con salsa de almendras (+ € 4)
Sepia a la plancha
Hamburguesa con patatas fritas
Bistec a la plancha, al roquefort o al pebre
Entrecote de vaca 30 dies maduració de 400gr. a la plancha o salsa (+ € 5)

Bebida: agua, copa de vino, copa de sangria, copa de cava, caña cerveza, Coca Cola o Fanta. Pan y postres
(tiramisú, flan, pastel de la casa, yogur, Macedonia o crema catalana)

€ 17.90

IVA incluido. Menú por persona. No podemos asegurar al 100% la ausencia de alérgenos porque tenemos una sola línea de producción

CAFFE

Expresso	1,20 €
Tallat (Cafè machiato)	1,30 €
Cafè amb llet (Cafè latte)	1,40 €
Cafè amb llet descafeïnat	1,40 €
Tallat descafeïnat	1,30 €
Cafè americà	1,50 €

CAPUCCINI

Cappuccino Italiano (el clàssic)	2,30 €
Cappuccino Dek (sense cafeïna)	2,30 €
Cappuccino Viennès (amb nata)	2,80 €
Cappuccino Napolità (amb un toc de crema de whisky)	2,90 €
Cappuchoe (el nostre cappuccino de xocolata)	2,80 €

XOCOLATA

Xocolata a la tassa	2,50 €
Suís (xocolata amb nata)	2,80 €
Mokachoe (xocolata, llet condensada i nata)	2,70 €
Xocolata a la tassa amb canyella	2,80 €
Xocolata a la menta	2,80 €
Xocolata amb Bailey's	2,90 €

CAPRICCIS

Irish coffee (cafè, whisky i nata)	4,50 €
Cafè de Paris (cafè, bailey's i nata)	4,50 €
Dream team (cafè, rum i nata)	4,50 €
Pippo (cafè, llet condensada i whisky)	4,50 €
Mokaccino (cafè, llet condensada i nata)	2,80 €
Bicherin (cafè, xocolata i nata)	2,80 €
Triestino (cafè i llet condensada)	1,80 €

TES NATURALS

TE BLANC DE PAPAIA I LLIMA Sorprenent explosió de sabors amb aromes de llima	2,40 €
TE GROC TEA HOUSE Poc conegut, però molt apreciat, et sorprendrà	2,40 €
TE BLAU ALGAS WAKAME Un plaer degustar aquesta especialitat	2,40 €
TE VERD EL LAMA D'intens gust a cítrics, molt saludable	2,40 €
TE VERD AMB MENTA Un clàssic	2,40 €
ROOIBOS FIRESADE Una barreja molt aromàtica	2,40 €
ROOIBOS XOCOLATA I COCO Un dels més apreciats per la seva harmonia perfecta	2,40 €
TE NEGRE CANYELLA Un veritable clàssic per preparar amb llet	2,40 €
TE NEGRE PUR CEYLAN OPI Llargament vermellat i d'equilibrat gust	2,40 €
TE NEGRE EARL GREY SUPERIOR El més fi i aromàtic de tots els Earl Grey	2,40 €
TE NEGRE ORANGE COOKIS Ideal per acompanyar l'ho amb xocolates	2,40 €
TE VERMELL SILUETA D'ESTIU El més exclusiu dels nostres tes	2,40 €
TE DE FRUITES JARDI DE L'ÀVIA Una festa maravillosa per al paladar	2,40 €

COCKTAILS

GREEN PASSION	4,50€
PIÑA COLADA	4,50€
COCOLOC	4,50€
MOJITO	4,50€
MOJITO DE FRESA	4,50€
TEQUILA SUNRISE	4,50€
MARGARITA	4,50€
SEXY NITE	4,50€
SEX ON THE BEACH	4,50€
COSMOPOLITAN	4,50€
CAIPIRINHA	4,50€
TROPICAL DREAM	4,50€
SAN FRANCISCO	4,50€

GIN

BEEFEATER	5,00€
PUERTO DE INDIAS	7,00€
BOMBAY	7,00€
SEAGRAM'S	7,00€
BOMBAY SAPPHIRE	7,50€
OXLEY	8,00€
MARTIN MILLER'S	8,00€
BEEFEATER 24	8,00€
BULLDOG	8,00€
CITADELLE	8,00€
TANQUERAY	8,00€
BROCKMANS	8,00€
THE LONDON N°1	8,00€
HENDRICK'S	9,00€
G'VINE	10,50€
N° 209	10,50€

FRAPPÉS

GIN-TONIC SLOANE'S FRAPPÉ	4,50€
BAILEY'S FRAPPÉ	4,50€
MOJITO FRAPPÉ	4,50€



Suplement taula: 0,15 € per producte · Suplement terrassa: 0,30 € per producte. IVA inclòs
De manera puntual tots els nostres productes poden ser servits en gots de plàstic
Per elaborar-se de forma artesanal, no sempre els productes servits, seran iguals a les fotografies.

GIN TÒNICS



BEEFEATER
5,00€



PUERTO
DE INDAS
7,00€



BOMBAY
7,00€



SEAGRAM'S
7,00€



BOMBAY
SAPPHIRE
7,50€



OXLEY
8,00€



MARTIN
MILLER'S
8,00€



BEEFEATER 24
8,00€



BULLDOG
8,00€



CITADELLE
8,00€



TANQUERAY
8,00€



BROCKMANS
8,00€



THE LONDON N°1
8,00€



HENDRICK'S
9,00€



G'VINE
10,50€



N° 209
10,50€

Plaça de la Font, 39 - 41 · 977 25 29 56
Rambla Nova, 40 · 977 24 25 93
Rambla Nova, 9 · 977 22 06 34
TARRAGONA



CARTA

CAPPUCCINI, XOCOLATA, TEA



cappuccino italià

2,30€



xocolata a la tassa

2,50€



cappuccino vienès (amb nata)

2,80€



cappuchoc (cappuccino de xocolata)

2,80€



tè naturals

2,40€



suís (xocolata amb nata)

2,80€



mokaccino (café, llet condensada i nata)

2,80€



suc de taronja natural oranje juice

2,40€



café de París (café, baileys i nata)

4,50€



irish coffee (café, whisky i nata)

4,50€



pippo (café, llet condensada i whisky)

4,50€



triestino (café i llet condensada)

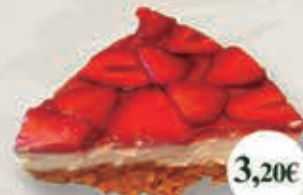
1,80€

PASTICCERIA



pastís de formatge
pastís de formatge i panses

3,20€



pastís de formatge i maduixa

3,20€



pastís vienesa de trufa

2,80€



pastís americà

2,80€



napolitana de xocolata

1,70€



napolitana de crema

1,70€



ensaïmada

1,70€



croissant

1,20€



croissant de xocolata

1,70€



berlina de xocolata

2,10€



sneken

1,80€



pastís de poma

3,20€



palmera

1,60€



muffin

1,70€



donut

1,20€



gofre amb gelat i nata

3,90€



crep de xocolata i nata

3,90€

MONTADITOS VARIATS



1,00€

PANINI & FOCCACCIA



3,10€



1,70€



croissant
pernil i formatge

2,10€



focaccia
prosciutto, formatge i tomàquet

3,60€

COLD DRINKS & ICE CREAM



batuts de gelats
(vainilla, xocolata, maduixa, café)
milk shakes
(vainilla, chocolate, strawberry, coffee)

4,40€



veneziano
(granissat de café amb nata)
(iced coffee with whipped-cream)

3,95€



gelato cappuccino
(gelat de xocolata amb nata muntada)
(ice-cream of chocolate with whipped-cream)

6,00€



granissats
(llimona, café, taronja)
ice drinks
(lemon, coffee, orange)

3,20€



te freddo (llimona)
iced tea (lemon)

2,75€



copa roma
(bola de torrò, nata muntada i sirope xocolata)
(nougat ball, whipped cream and chocolate syrup)

6,00€



sangria

3,50€



cervesa beer

3,55€



cappuccino fredde
iced cappuccino

3,95€



granissat de Bailey's
pacharán, malibú, amareto, tia maria

4,50€



TURIA

CERVEZA TOSTADA

Una cerveza tostada de color ámbar con reflejos rojizos. Su riqueza aromática, los recuerdos a pan tostado y las notas cítricas hacen de Turia la acompañante ideal de tapas y aperitivos.

Grado de alcohol: 5,4% Vol.

FORMATOS DISPONIBLES

33cl 2,00 €



ROSA BLANCA

HOPPY LAGER

Cerveza de baja fermentación (Lager) con un toque característico de lúpulo (hop, en inglés). Es suave, refrescante y de aroma intenso.

Grado de alcohol: 4,8% Vol.

FORMATOS DISPONIBLES

33cl 2,00 €



MALQUERIDA

ROJA FRESCA

Un nuevo estilo de cerveza elaborada con malta de cebada, trigo, maíz, naranja y flor de Jamaica.

Grado de alcohol: 5,0% Vol.

FORMATOS DISPONIBLES

33cl 2,30 €



COMLOT

MEDITERRANEAN INDIA PALE ALE

Una receta compleja que incorpora 8 variedades de lúpulo, uno de ellos el Nugget de origen mediterráneo. Una cerveza lupulada, de amargor equilibrado y con notas de cítricos frescos y fruta madura.

Grado de alcohol: 6,6% Vol.

FORMATOS DISPONIBLES

33cl 2,60 €



INEDIT

CERVEZA DE MALTA Y TRIGO CON ESPECIAS

Elaborada a partir de dos tipos de cervezas: cerveza de malta de cebada tradicional y cerveza de trigo. Creada para combinar con multitud de elaboraciones culinarias.

Grado de alcohol: 4,8% Vol.

FORMATOS DISPONIBLES

33cl 2,50 €



A.K.DAMM

CERVEZA ALSACIANA

Nuestra cerveza 100% malta elaborada únicamente con agua, malta de cebada, lúpulo y levadura. Una cerveza con aromas especiados y con una sensación dulce y amarga equilibrada.

Grado de alcohol: 4,8% Vol.

FORMATOS DISPONIBLES

33cl 2,30 €



BOCK DAMM

CERVEZA NEGRA CON 3 MALTAS DIFERENTES

Es el resultado de la combinación de tres tipos de maltas diferentes: maltas torrefactas, caramelo y maltas tipo Pilsen. Se elabora con ingredientes 100% naturales.

Grado de alcohol: 5,9% Vol.

FORMATOS DISPONIBLES

33cl 2,00 €



KELER

LA CERVEZA DE DONOSTIA DESDE 1890

El espíritu y el amor por la gastronomía de Euskadi están presentes en cada sorbo de Keler. Su selecto sabor la ha hecho merecedora de numerosos premios internacionales.

Grado de alcohol: 6% Vol.

FORMATOS DISPONIBLES

33cl 2,00 €



FREE DAMM

CERVEZA SIN ALCOHOL

Una cerveza 0,0 % fresca, ligera y de un amargor equilibrado que recupera los aromas que se perdían durante el proceso de desalcoholización a fin de lograr todavía más sabor.

FORMATOS DISPONIBLES

33cl 1,85 €



FREE DAMM LIMÓN

CERVEZA SIN ALCOHOL CON SABOR DE LIMÓN

Una cerveza 0,0 %. El sabor a limones maduros y limas ácidas le aporta cuerpo y frescor.

FORMATOS DISPONIBLES

33cl 1,85 €



FREE DAMM TOSTADA

CERVEZA 0,0% TOSTADA

Una cerveza 0,0% con todos los matices de las maltas tostadas. Para elaborarla se utilizan maltas tostadas que se obtienen mediante un proceso de torrefacción similar al del tueste del café. Una 0,0%, donde predominan las notas a cereales tostados, caramelo, café y cacao.

FORMATOS DISPONIBLES

33cl 1,85 €



DAURA

CERVEZA SIN GLUTEN

La cerveza sin gluten más premiada del mundo por su sabor. Antes de salir al mercado, cada lote es analizado por el CSIC para asegurar que su contenido en gluten es inferior a 3 ppm.

Grado de alcohol: 5,4% Vol.

FORMATOS DISPONIBLES

33cl 2,00 €



VOLL-DAMM

DOBLE MALTA

La doble cantidad de malta le confiere más fuerza, más sabor y más cuerpo. 100% ingredientes naturales.

Grado de alcohol: 7,2% Vol.

FORMATOS DISPONIBLES

33cl 2,00 €



ESTRELLA DAMM

CERVEZA MEDITERRÁNEA

Cerveza de malta, arroz y lúpulo elaborada según la receta original de August Kuentzmann Damm en 1876. 100% ingredientes naturales, sin aditivos ni conservantes.

Grado de alcohol: 5,4% Vol.

FORMATOS DISPONIBLES

33cl 1,85 €

CERVEZA DE BARRIL
ESTRELLA DAMM

Caña 1,50 Copa 1,80 Jarra 3,55



PASTA

Macarrons amb salsa a escollir: bolognesa, carbonara, 4 formatges, funghi o marinera 6.60€

Macarrones con salsa a escoger:
bolognesa, carbonara, 4 quesos, funghi o marinera
Macaroni with sauce to choose:
Bolognese, carbonara, 4 cheeses, funghi o seafood sauce

Espaguettis amb salsa a escollir: bolognesa, carbonara, 4 formatges, funghi o marinera 6.60€

Espaguettis con salsa a escoger:
bolognesa, carbonara, 4 quesos, funghi o marinera
Spaghetti with sauce to choose:
Bolognese, carbonara, 4 cheeses, funghi o seafood sauce

Raviolis amb salsa a escollir: bolognesa, carbonara, 4 formatges, funghi o marinera 7.00€

Raviolis con salsa a escoger:
bolognesa, carbonara, 4 quesos, funghi o marinera
Raviolis with sauce to choose:
bolognese, carbonara, 4 cheeses, funghi o seafood sauce

Lasanya a la bolonyesa 7.00€

Lasaña a la boloñesa
Lasagna bolognese

Canelons amb salsa beixamel o salsa de boletus 6.60€

Canelones con salsa bechamel o salsa de boletus
Cannelloni with bechamel sauce or mushroom sauce

Musaka 7.00€

Musaka
Musaka

PAELLA I ARRÓS

Paella marinera 10.50€

Paella Mixta 10.50€

Risotto funghi, al roquefort, a la carbonara, salsa marinera o de verdures 6.60€

Risotto funghi, al roquefort, a la carbonara, salsa marinera o de verduras
Risotto funghi or 4 cheeses, carbonara, seafood sauce or vegetables



APERITIUS

2 vermouth + patatas + olives 5,00€
2 vermouth + patatas + olivas
2 vermouth +chips + olives

Escopinyes amb salsa espinaler 6.50€
Berberechos con salsa Espinaler
Cockles with Espinaler sauce

AMANIDES

Amanida tèbia de formatge de cabra 7.00€
Ensalada tibia de queso de cabra
Goat cheese salad

Amanida de salmó a les fines herbes 7.00€
Ensalada de salmón a las finas hierbas
Salad of smoken salmon with herbs

Amanida verda amb tonyina 6.60€
Ensalada verde de atún
Tuna salad

Amanida de pernil i formatge 6.60€
Ensalada de jamón y queso
Ham and cheese salad

Amanida cesar amb pollastre 7.00€
Ensalada cesar con pollo
Cesar salad with chicken

CARPACCIO

Carpaccio de vedella amb formatge parmesà 8.00€
Carpaccio ternera con parmesano
Beef carpaccio with parmesan cheese

Carpaccio de salmó a les fines herbes 9.00€
Salmón a las finas hierbas
Salmon carpaccio with herbs

CREPS SALADES

Pernil i formatge 3.90€
Jamón y queso
Ham and cheese

Vegetal 3.90€
Vegetal
Vegetal

Bacó i formatge de cabra 3.90€
Bacon y queso de cabra
Bacon and goat cheese

Sobrassada y formatge 3.90€
Sobrasada y queso
Sobrassada and cheese



Carta



TAPES



Musclos al vapor o la marinera 6.00€
Mejillones al vapor o a la marinera
Steamed mussels or with typical sauce



Pebrots del "Piquillo" vermells farcits de bacallà 4.50€
Pimientos del piquillo rellenos de bacalao
Peppers stuffed with codfish



Patates braves 4.00€
Patatas bravas
Spicy potatoes



Croquetes 4.00€
Croquetas
Croquettes



Nuggets de pollastre 4.00€
Nuggets de pollo
Chicken nuggets



Sèpia a la planxa 6.00€
Sepia a la planxa
grilled cuttlefish



Xampinyons amb all i julivert 3.50€
Champiñones con ajo y perejil
mushrooms with garlic and parsley



Gambes a la planxa 7.00€
Gambas a la plancha
grilled prawns



Esqueixada de bacallà 4.50€
Esqueixada de bacalao
"Esqueixada" Cod with paprika



Montaditos variats 1.00€
Montaditos variados
Small sandwich



Pebrots del Padró 4.00€
Pimientos del padrón
padron peppers



Xoricets 4.00€
Choricitos
Small sausage with paprika



Aletes de pollastre 4.00€
Alitas de pollo
Chicken wings



Truita de patates 3.50€
Tortilla de patatas
Potatoes omelette



Calamars a la romana 5.00€
Calamares a la romana
Fried calamars



Bunyols de bacallà 4.00€
Buñuelos de bacalao
Codfish doughnuts

PIZZA

Pizza prosciutto: tomàquet, formatge, pernil i orenga 8.50€
Pizza prosciutto: tomate, queso, jamón y orégano
Prosciutto Pizza: tomato, cheese, ham and oregano

Pizza Tonyina i Bacó: tomàquet, formatge, daus de bacó i tonyina 8.50€
Pizza atún y bacón: tomate, queso y dados de bacon y atún
Tuna and Bacon pizza: tomato, cheese and diced bacon and tuna

Pizza vegetal: tomàquet, formatge, verdures 8.50€
Pizza vegetal: tomate, queso, verduras
Vegetal pizza: tomato, cheese, vegetables

Pizza 4 estacions: Xampinyons, pernil dolç, bacó, olives negres i anxoves 8.50€
Pizza 4 estaciones: Champiñones, jamón dulce, bacon, olivas negras y anchoas
pizza 4 seasons: Mushrooms, ham, bacon, olives and anxovies

Pizza 4 formatges 8.50€
Pizza 4 quesos
pizza 4 cheeses

Pizza mariachi: Carn i salsa barbacoa 8.50€
Pizza 4 mariachi: Carne y salsa barbacoa
pizza 4 mariachi: meat with barbecue sauce



PLATS COMBINATS

Hamburguesa Black Angus (200 gr), ou ferrat i patates fregides 9.50€
Hamburguesa Black Angus(200 gr), huevo frito y patatas fritas
Hamburger Black Angus(200 gr), fried egg and french fries

Filet de porc a la planxa o salsa fungi o salsa roquefort amb amanida i patates 10.00€
Filete de cerdo a la plancha o salsa funghi o salsa roquefort con ensalada y patatas
Pork tenderloin grilled or funghi sauce or roquefort sauce with salad and potatoes

Escalopa de pollastre amb patates fregides o a la planxa 8.50€
Escalope de pollo con patatas fritas o a la plancha
Escalope chicken and chips or grilled

Bistec, ou ferrat i patates fregides 8.50€
Bistec, huevo frito y patatas fritas
Steak, fried egg and chips

Entrecot de vaca de 30 dies de maduració (450 gr) amb patata al forn i pebrots del padró 16.00€
Entrecot de vada de 30 días de maduración (450 gr) con patata al horno y pimientos del padrón
Beef Sirloin 30 days of ripening (450 gr) with baked potato and peppers pattern

Chuletón de vaca de 30 dies de maduració (650 gr) amb patata al forn i pebrots del padró 20.00€
Chuletón de vaca de 30 días de maduración (650 gr) con patata al horno y pimientos del padrón
EBeef Ribeye 30 days of ripening (650 gr) with baked potato and peppers pattern

Bacallà amb samfaina o romesco i patates 10.00€
Bacalao con samfaina o romesco y patatas
Cod with ratatouille or romesco and potatoes

Gambes a la planxa amb all i julivert i amanida 10.00€
Gambas a la plancha con ajo y perejil y ensalada
Grilled prawns with garlic and parsley and salad

Sípia amb amanida i patates fregides 8.50€
Sepia con ensalada y patatas fritas
Cuttlefish with salad and fries

Llenguado amb patates i pebrots del padró 12.00€
Lenguado con patatas y pimientos del padrón
Flounder with potatoes and peppers

Calamars a la planxa o a la romana amb amanida i patates fregides 9.00€
Calamares a la plancha o a la romana con ensalada y patatas fritas
Grilled squid or Roman with salad and fries

Orada al forn amb verduretes confitades i patates 12.00€
Dorada al horno con verduritas confitadas y patatas
Bream baked with candied vegetables and potatoes

Supl. mesa 0,15€
Supl. terraza 0,30€