



A qui li agrada menjar, li agrada picar. Li encanta picar!

Tastar diferents plats alhora i compartir-los amb els amics, parella, família i totes aquelles persones especials... I, a veure qui li posa més barra i es menja l'últim mos: "El de la vergonya".

#10 Unes PATATES BRAVES per començar a obrir gana!	4.5€
#11 EL PA AMB TOMÀQUET de tota la vida... Quin gran descobriment!	3.5€
#12 Si us plau! Una ració d' ESPATLLA IBÈRICA D'ENCEBALL!	9.5€
#13 CROQUETES DE PERNIL IBÈRIC (unitat)	0.9€
#14 NACHOS AMB FORMATGE, molt, molt de formatge, GUACAMOLE i SALSA MEXICANA...	5.5€

#15 CARXOFETES FREGIDES amb sal de carbó. Increïbles!	4.5€
#16 CALAMARS A LA ANDALUSA En la seva cassoleta...	5€
#17 Què bones Les GAMBETES A L'ALLET!	5€
#18 NUGGETS DE POLLASTRE ARREBOSSAT	4.5€
#19 OUS TRENCATS AMB PATATES i XISTORRETES	7.5€

ARRIBAT DE L'HORT

#20 LA MEDITERRÀNIA Mesclum, tomàquets cherry, olives negres y Ventresca de tonyina.	8€
#21 AMANIDA CAPRESE Rodanxes de tomàquet amb mozzarella de Búfala amanit amb oli i alfàbrega.	7€

#22 LA DE FORMATGE DE CABRA Mesclum, crostons, tomàquets cherry, fruits secs i formatge de cabra, amanida amb una vinagreta de mel.	10€
#23 AMANIDA CÈSAR Mesclum, pollastre a la planxa, bacó torrat, tomaquetes cherry, crostons i la mítica salsa Cèsar.	12€

¡¡A CULLERADES!!	
#24 CREMA DE BOLETS Deliciosa! Gustosa, lleugera i perfecta per combatre el fred.	9€

#25 BAGEL DE SALMÓ Pa torrat amb formatge Philadelphia, tomàquet en rodanxes, ceba, enciam i salmó fumat.	10€
--	-----

ITALIAN CORNER

CARPACCIO DE VEDELLA

Finíssimes rodanxes de tall rodó amanides amb una vinagreta de llimona i flocs de formatge parmesà

12€

CARPACCIO DE BACALLÀ

Sobre un llit de tomàquet fresc picat i amb oliva negra triturada per sobre ...

11€

FOCACCIA NUDA

4.5€

#30 PIZZA MARGHERITA

Tomàquet fregit de l'àvia, formatge mozzarella i un toc d'orenga. Tota una institució.

8€

#31 PIZZA PROSCIUTTO

Margherita amb cintes de pernil dolç. Boníssima!

9€

#32 PIZZA QUATTRO STAGGIONI

Tomàquet, mozzarella, pernil dolç, olives negres, xampinyons i bacó.

10€

#33 PIZZA AI QUATTRO FORMAGGI

Emmental i Brie, dos formatges que parlen Francès, contra Parmesà i Mozzarella de Búfala, pur caràcter i frescor italians.

11€

#34 PIZZA MELOSA

Increïble pizza de formatge de cabra i mel, per als més llaminers.

10€

#35 SNOB PIZZA

Mozzarella, porro, ou i tòfona. Una pizza gourmet!!

11€

#36 PIZZA ARRABIATA

Pizza picant a base de salsa arrabiata i xistorretes a rodanxes.

11€

#40 PENNE RIGATE POMODORI E BASILICO

Pasta saltejada amb tomàquets de l'hort i alfàbrega.

8€

#41 PENNE RIGATE AL PESTO

Oli d'Oliva Verge, pinyons picadets, alfàbrega fresca i parmesà triturats. Sabor d'Itàlia en estat pur.

9€

#42 PENNE RIGATE ALLA CARBONARA

Crema de llet amb trossets de bacó torrat, ceba tendra i ou.

11€

#43 PENNE RIGATE ALLA ARRABIATA

Picant, picant!! Un sofregit de tomàquet amb bitxo per als més atrevits.

9€

PELS CARNÍVORS

#50 LA TAGLIATA DE BOU

16€

Una increïble peça de carn vermella servida en medallons, cruixent per fora i tendra per dins ...

*ATENCIÓ: només per als carnívors més exigents.

#51 MILFULLS DE POLLASTRE AMB BACÓ, TOMÀQUET I FORMATGE

10€

Un plat sa i gustós. Pollastre a la planxa amb rodanxes de tomàquet, bacó cruixent, formatge i herbes de Provença.

#52 STEAK TARTAR (per encàrrec)

20€

Els que ho han tastat aquí, li són fidels per sempre.

Truca'ns amb temps i tindrem la millor carn preparada per a oferir-te el nostre Steak Tàrtar de la casa.

Demana el cistell de salses i escull l'acompanyament que més t'agradi:

- | | |
|--------------------------------------|----|
| #A PATATES FREGIDES (gens greixoses) | 3€ |
| #B VERDURETES SALTEJADES | 3€ |
| #C BOL D'AMANIDA VERDA | 3€ |

FLASH BURGERS

Les millors hamburgueses de la zona.

Carn certificada Black Angus i els ingredients de millor qualitat!



#60 ELVIS PRESLEY Flash Burger

8€

Clàssica hamburguesa amb formatge Cheddar, enciam, tomàquet i cogombre. La de tota la vida, però en la seva millor versió.

#61 CADILLAC Flash Burger

9€

Deliciosa hamburguesa amb tomàquet, pernil ibèric cruixent, formatge Brie, i ceba confitada.

#62 TEXAS Flash Burger

10€

Una hamburguesa molt especial. Formatge Manxec, ou fregit, bacó torrat i tomàquet a la planxa.

#63 HARLEY DAVIDSON Flash Burger

9€

Amb formatge de Cabra, bacó torrat, xampinyons i ceba confitada.

Demana el cistell de salses i escull l'acompanyament que més t'agradi:

#A PATATES FREGIDES (gens greixoses) 3€

#B VERDURETES SALTEJADES 3€

#C BOL D'AMANIDA VERDA 3€

LA COSA
MÉS DOLÇA

PERQUÈ
ET VE
DE GUST

POSTRES

- #70 GELATS CLÀSSICS 4€
Vainilla, Maduixa, Xocolata
- #71 SORBET DE LLIMONA 4€
¡Anima'l amb un rajolí de Vodka
o Marc de Cava! (1€)
- #72 COULANT DE XOCOLATA 6€
Deliciós volcà de xocolata.
- #73 CHEESE CAKE 6€
Pastís de formatge sobre base de crumble
de galeta i coulis de fruits vermells.
- #74 GIPSY 6€
Cafè batut amb gelat de vainilla.

COCKTAILS

- COSMOPOLITAN 4.5€
Vodka, Cointreau i suc de nabius.
- MARGARITA 4.5€
Vodka, autèntic Tequila mexicà, suc de
Llimona.
- DRY MARTINI 4.5€
"MEZCLADO, NO AGITADO"
Vermouth blanc sec, Ginebra, alives,
escorça de llimona.
- KIR ROYAL 4.5€
Copa de Cava amb licor de Cassis.
- MARTINI ROYALE 4.5€
Martini Bianco amb Cava.
- MOJITO FLASH BAR 4.5€
Ron blanc, soda, fulles de menta, llima,
sucre.
- CAIPIRINHA 4.5€
Cachaça, llima, sucre blanc.

GRÀCIES PER LA TEVA VISITA I BENVINGUT A TERRITORI

FLASH BACK

COMPTA AMB NOSALTRES PELS TEUS MILLORS ESDEVENIMENTS !!

AL PAN, PAN. Y AL VINO...

TINTOS

HMR BLACK (D.O. Penedès) 100% garnacha	17€
SCALA DEI JOVE (D.O. Priorat) garnacha, syrah, cabernet sauvignon	19€
LES TERRASSES (D.O. Priorat) garnacha, cariñena, cabernet sauvignon	35€
BRUNUS (D.O. Montsant) cariñena, garnacha, syrah	19.5€
MAS FRANCH OPTIM (D.O. Montsant) cabernet sauvignon, garnacha, syrah, merlot, cariñena	19€
LES SORTS VILLES VELLES (D.O. Montsant) garnacha, cariñena, tempranillo	23€
RAMÓN BILBAO CRIANZA (D.O. Rioja) 100% tempranillo	15€
ABADÍA RETUERTA "Selección Especial" (V.T. Vinos de Castilla) tempranillo, merlot, cabernet sauvignon	26.5€

ROSADOS

CHIVITE GRAN FEUDO (D.O. Navarra) 100% garnacha	14€
JARRA DE ROSADO DE PROVENZA cinsault y garnacha	12€

BLANCOS

HMR WHITE (D.O. Penedès) 100% xarel·lo	17€
GRAMONA MOUSTILLANT (D.O. Penedès) 100% parellada (de aguja)	14€
GRAMONA GESSAMÍ (D.O. Penedès) muscat de Alejandría, sauvignon blanco, moscatel de grano menudo, gewürztraminer	16€
LES BRUGUERES (D.O. Priorat) 100% garnacha blanca	22€
DE MULLER (D.O. Tarragona) 100% chardonnay	15€
MAR DE FRADES (D.O. Rías Baixas) 100% albariño	21€
MONTE BLANCO - Ramón Bilbao (D.O. Rioja) 100% verdejo	14€
PERRO VERDE VERDEJO (D.O. Rueda) 100% verdejo	17.5€
JOSÉ PARIENTE (D.O. Rueda) 100% verdejo	19€

CAVA & CHAMPAGNE

ORIOI ROSELL xarel·lo, macabeo, parellada	17€
TORELLÓ BRUT NATURE xarel·lo, macabeo, parellada	21€
RECAREDO BRUT NATURE xarel·lo, macabeo	24€
JAUME DE CODORNIU chardonnay	30€
CODORNIU PINOT NOIR ROSADO pinot noir	20€
MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL chardonnay, pinot noir, pinot meunier	55€

COCKTAILS

COSMOPOLITAN Vodka, Cointreau y Zumo de Arándanos.	4.5€
MARGARITA Vodka, auténtico Tequila mexicano, zumo de limón.	4.5€
DRY MARTINI "MEZCLADO, NO AGITADO" Vermouth blanco seco, Ginebra, aceitunas, corteza de limón.	
KIR ROYAL Copa de Cava con licor de Cassis.	4.5€
MARTINI ROYALE Martini Bianco con Cava.	4.5€
MOJITO Ron blanco, soda, hojas de hierbabuena, lima, azúcar.	4.5€
CAIPIRINHA Cachaça, lima, azúcar blanco.	4.5€