

BISTROT

Els Nostres Esmorzars i Berenars

Nuestros desayunos y meriendas

Els nostres croissants

Nuestros croissants

Croissant de mantega i mermelada	5€
<i>Croissant de mantequilla y mermelada</i>	
Croissant amb atmelles	3,5€
<i>Croissant con almendras</i>	
Croissant calent amb pernil cuit i formatge	5,5€
<i>Croissant caliente con jamón cocido y queso</i>	
Croissant amb salmó	8,5€
<i>Croissant con salmón</i>	

Les torrades

Las tostadas

Mermelada i mantega	3,5€
<i>Mermelada y mantequilla</i>	
Tomàquet i oli d'oliva	3,5€
<i>Tomate y aceite de oliva</i>	
Truita francesa	6€
<i>Tortilla francesa</i>	

Torrada Bistrot

Tostada Bistrot

Ou poché, pernil cuit premium Julius Mezzo i alvocat	16€
<i>Huevo poché, jamón cocido premium Julius Mezzo y aguacate</i>	
Ou poché, salmó fumat "Carpier", alvocat i crema fresca	18€
<i>Huevo poché, salmón ahumado "Carpier", aguacate y crema fresca</i>	
Ou poché, pernil ibèric i alvocat	19€
<i>Huevo poché, jamón ibérico y aguacate</i>	

BISTRÒT

Bikinis

Clàssic: Pernil cuit premium Julius Mezzo, formatge emmental	5,5€
<i>Clásico: Jamón cocido premium Julius Mezzo, queso emmental</i>	
Trufat: Pernil cuit trufat, formatge emmental	6,8€
<i>Trufado: Jamón cocido trufado, queso emmental</i>	
Ibèric: Pernil ibèric, formatge emmental	7,5€
<i>Ibérico: Jamón ibérico, queso emmental</i>	

Els entrepans *Amb pa normal o de malta

*Los bocadillos * Con pan normal o de malta*

Pernil ibèric de glà	8,5€
<i>Jamón ibérico de bellota</i>	
Llom ibèric de glà	8€
<i>Lomo ibérico de bellota</i>	
Salsitxó o xoriço ibèric de gla	6€
<i>Salchichón o chorizo ibérico de bellota</i>	
Mortadella trufada	6€
<i>Mortadela trufada</i>	
Formatge manxec	6€
<i>Queso manchego añejo</i>	
Pernil cuit trufat	6€
<i>Jamón cocido trufado</i>	
Pernil cuit "premium" Julius Mezzo	6€
<i>Jamón cocido "premium" Julius Mezzo</i>	
De truita francesa	6€
<i>De tortilla francesa</i>	
Sobrassada sense tomàquet	6€
<i>Sobrasada sin tomate</i>	
Truita de patata	6€
<i>Tortilla de patata</i>	
Salmó "Carpier"	9,5€
<i>Salmón "Carpier"</i>	

BISTROT

Els cafès i les infusions

Los cafés e infusiones

Cafè sol	2,6€
<i>Café solo</i>	
Cafè tallat	2,7€
<i>Café cortado</i>	
Cafè amb llet	2,8€
<i>Café con leche</i>	
Cafè amb llet XL	3€
<i>Café con leche XL</i>	
Capuccino, Bombón, Carajillo	3,5€
Irlandès	6,5€
Xocolata calenta (textura espessa o lleugera)	4€
<i>Chocolate caliente (textura espesa o ligera)</i>	
Infusions	2,8€
<i>Infusiones</i>	
Tè Matcha	4,8€
Chai latte	4,8€

Els suc

Los zumos

Suc natural de taronja	4€
<i>Zumo natural de naranja</i>	
Suc de pinya, poma o préssec	3,5€
<i>Zumo de Piña, manzana y melocotón</i>	

Refrescos

Aigua, aigua amb gas	3,1€
<i>Agua, agua con gas</i>	
Refrescos	3,5€
<i>Refrescos</i>	

Cerve

Cervezas

Canya Estrella Galicia	3,5€
Canya 1906	4€
1906 Black, Tostada 0'0, B lemon, Voll Damm i sense gluten	3,8€
<i>Sin gluten</i>	

BISTROT

Racions i taules

Raciones y tablas

Pernil ibèric de glà (100 gr)

Jamón ibérico de Bellota

35€

Llom ibèric de glà (100 gr)

Lomo Ibérico de Bellota

21€

Prosciutto Cotto trufat (100 gr)

Prosciutto Cotto trufado

10€

Mortadel·la trufada (100 gr)

Mortadela trufada

13€

Formatge Manxec (100 gr)

Queso Manchego

14€

Taula d'embotits

Tabla de embutidos:

Xoriço, salsitxó, mortadel·la, sobrasada, bull blanc, llonganissa dels Pirineus
acompanyat de pa amb tomàquet

*Chorizo, salchichón, mortadela, sobrasada, butifarra blanca, longaniza de los Pirineos
acompañados de pan con tomate.*

Ració / ración

16.5€

Taula de formatges

Tabla de quesos:

Selecció dels nostres formatges gourmet acompanyat de fruits secs, elaborat
amb figa confitada i codonyat + torrades

*Selección de nuestros quesos gourmet acompañado de frutos secos, relish elaborado con
higos confitados y membrillo + tostadas*

Ració / ración (3 tipus / 3 tipos)

24€

Gran ració / gran ración (5 tipus / 5 tipos)

29€

Gran taula Bistrot

Gran tabla Bistrot (4 Pers):

110€

Pernil de glà, llom, xoriço, salsitxó i sobrasada ibèrics, Brie trufat, formatge Vell
d'ovella (acompanyat de fruits secs, codonyat, i grissini)

*(Jamón de bellota, lomo, chorizo, salchichón y sobrasada ibéricos, queso brie trufado, queso
añejo de oveja (acompañado de frutos secos, membrillo, y grissini).*

BISTROT

Per picar Gourmet

Para Picar Gourmet

Cecina de Wagyu (maduració 18 mesos) / (maduración 18 meses)	21€
Pernil ibèric en daus / Jamón ibérico en taquitos	7€
Anxova del Cantàbric / Anchoa del Cantábrico	3,5€/u
Ostra Amelie nº3	5€/u
<i>Ostras Amelie nº3</i>	
Salmó fumat "Carpier "	
<i>Salmón ahumado "Carpier"</i>	
½ Ració / ½ ración (50 gr)	21€
Ració / ración (100 gr)	35€
Brie trufat «La Maison de la Truffe»	
<i>Brie trufado «La Maison de la Truffe»</i>	
½ Ració / ½ ración (50 gr)	9,5€
Ració / ración (100 gr)	17€
Foie Gras Mi- Cuit (100gr)	25€
Patates baby al forn amb alioli i salsa picant	8,5€
<i>Patatas baby al horno con alioli y salsa picante</i>	

Les amanides

Las ensaladas

Amanida de ventresca de tonyina i pebrot del "piquillo "	18,5€
<i>Ensalada Ventresca de atún y pimiento del piquillo</i>	
Amanida de salmó Carpier amb parmigiano	20€
<i>Ensalada de Salmón Carpier con parmigiano</i>	
Amanida tèbia de formatges, tomàquet sec i nous	15,5€
<i>Ensalada tibia de quesos, tomate seco y nueces</i>	
Amanida Cesar amb pollastre i parmigiano	15,5€
<i>Ensalada César con pollo y parmigiano</i>	
Amanida vegana de llenties	15€
(Llenties, tomàquet Barbastro, pebrot piquillo, ceba i vinagreta balsàmica)	
<i>Ensalada vegana de lentejas</i>	
<i>(Lentejas, pepinillo, tomate Barbastro, pimientos piquillo, cebolla y vinagreta balsàmica)</i>	
Amanida rusa amb ventresca de tonyina	9€
<i>Ensaladilla rusa con ventresca de atún</i>	

BISTROT

Els entrants

Los entrantes

Chatka de cranc real Vermell, sobre llit d'alvocat i la seva vinagreta de xallota i mostassa	31€
<i>Chatka de cangrejo real rojo, sobre cama de aguacate y su vinagreta de chalota y mostaza</i>	
Carpaccio de tomàquet Barbastro amb tonyina vermella	25€
<i>Carpaccio de tomate con atún rojo</i>	
"Rubia gallega" freda amb torrades i mostassa (maduració 9 mesos)	20,5€
<i>Rubia gallega fría en laminas con tostadas y moostaza (maduración 9 meses)</i>	
Ou poché amb encenalls de pernil ibèric i patata al forn	18€
<i>Huevo poché con virutas de jamón ibérico y patata horno</i>	
Formatge al forn servit amb pa, fruits secs, mel i mermelada de fruits vermells	
<i>Queso al horno servido con pan, frutos secos, miel y mermelada de frutos rojos</i>	
Camembert	22€
Cabra	28€
Ou poché amb salmó i patata al forn	19€
<i>Huevo poché con salmón y patata horno</i>	

Les nostres especialitats

Nuestras especialidades

Caneló xl amb confit d'ànec i foie	19€
<i>Canelón xl de confit de pato y foie</i>	
Pota de pop amb parmentier de tófonta	26€
<i>Pata de Pulpo con parmentier trufada</i>	
Trinxat tradicional amb encanalls de pernil ibèric	16€
<i>"Trinxat" tradicional con virutas de jamón ibérico</i>	

Les carns

Las carnes

Trio de mini burguers	19€
(Amb ruca, emmental, tomàquet sec i ceba caramelitzada)	
<i>(Con rúcula, emmental, tomate seco y cebolla caramelizada)</i>	
Costella de porc ibèric amb salsa bbq	22€
<i>Costilla de cerdo ibérico con salsa barbacoa</i>	
"Codillo" de porc amb patates baby	22€
<i>Codillo de jamón con patatas baby</i>	

BISTROT

Les postres

Los postres

Coulant de xocolata amb gelat	8€
<i>Coulant de chocolate con helado</i>	
Coulant de festuc amb gelat	8€
<i>Coulant de pistacho con helado</i>	
Pastís de formatge cassolà	7€
<i>Cheesecake casero</i>	
Pastís del dia cassolà	7€
<i>Tarta del día casero</i>	
Carpaccio de pinya caramelitzada amb gelat	8€
<i>Carpaccio de piña caramelizada con su helado</i>	
Tiramisú casolà	8€
<i>Tiramisu casero</i>	
Bola de gelat al gust	5,5€
<i>Bola de helado al gusto</i>	
Bola de gelat de formatge de cabra amb mel i cruixent de galeta	7€
<i>Bola de helado de queso de cabra con miel y crujiente de galleta</i>	

BISTROT

Tastets

Bocaditos

Anchoves	3,5€
<i>Anchoas</i>	
Salmó	2,6€
<i>Salmón</i>	
Xòriç ibèric	4,5€
<i>Xorizo ibérico</i>	
Llom ibèric	4,5€
<i>Lomo ibérico</i>	
Brie trufat	4,5€
<i>Brie trufado</i>	
Foie gras mi-cuit	4,5€
Pernil ibèric	4,5€
<i>Jamón ibérico</i>	
Sobrassada	2,6€
<i>Sobrasada</i>	
Formatge Vell manxec	2,6€
<i>Queso curado manchego</i>	

Per picar

Para picar

Xips	4€
<i>Chips</i>	
Olives	4,5€
<i>Olivas</i>	
Escopinyes	10,5€
<i>Berberechos</i>	
Duets de pernil	7€
<i>Taquitos de jamón</i>	
Dauets de mortadella	3,5€
<i>Taquitos de mortadela</i>	
Llonganiça dels Pirineus	4,5€
<i>Longaniza de los Pirineos</i>	