



<b>TOSTES</b> amb pa 9 cereals Bull de Gironella, rúcula i mel Mendieta: Morcilla de ceba i pinyons, ceba caramel·litzada i moniato * Albergínia, samfaina, formatge de cabra, tomàquets secs i mel Salmó, crema de carxofa, anet i tàperes ** Hamburguesa de soja, samfaina i ceba caramel·litzada	4,50
<b>ENTREPANS</b> amb pa de coca * Kristof: albergínia, samfaina i anxoves o parmesà Bergman: salmó, crema de iogurt i ànet, tàperes, cogombrets i enciam ** ViVi: tofu, paté de carbassa i alga wakame ** Mònica: Paté de frijoles, ceba i chipotle amb enciam i alvocat Frango: pollastre, alvocat, enciam i mostassa ** Cogumelo: xampinyons, tofu, nous i salsa romesco ** SojaBurger: muselina d'all, ceba, cogombrets, tomàquet i amanida)	5,80
<b>BIKINIS</b> amb pa anglès Clàssic. Pernil dolç i formatge Menorquí: sobrassada, formatge i mel	3,50
<b>BIKINIS</b> amb pa 9 cereals ** Yoli: paté vegetarià, tofu i formatge * Rúcula, tomàquet sec i mozzarella ** Babaganush, pastanaga, tomàquet i pesto de rúcula Bull, ceba caramel·litzada i rúcula	4,50
<b>Extres de:</b> formatge de cabra, mozzarella o parmesà, ceba caramel·litzada, anxoves, rúcula, samfaina, tomàquets secs, xampinyons, pollastre... i altres	0,90



\* Vegetarià \*\* Vegà / Pa del Forn Boix / opcions sense gluten

HORARI BAR: DILLUNS A DISSABTE DE 12,30 A 12,30H / DIUMENGES I FESTIUS DE 12,30 A 22H  
A LA TERRASSA, 10 CÈNTIMS DE RECÀRREG PER PRODUCTE

<b>AMANIDES</b>	6,30
* Caprese: tomàquet, mozzarella i alfàbrega	
* Rúcula, espinacs, parmesà, nous i vinagreta de mostassa i mel	
** Noelia; mezclum, col llombarda, pastanaga, civada i vinagreta de fruits vermells	
<b>PATES VEGETALS amb torradetes</b>	4,50
* Humus amb remolatxa	
** Paté de carbassa, cacauets, curri i quinoa	
* Babaganush (albergínia, tahine, alls i oli d'oliva)	
** Paté de tomàquets secs, nous i alfàbrega	
** Paté de frijoles, ceba, chipotle i xocolata	
* Safata 3 patés	10,50
** Crudités	2,00
<b>CALENT</b>	
* Lasanya de verdures (carbassó, pebrot, pastanaga, albergínia, ceba, tomàquet, orenga i formatge gratinat) / Lasanya de verdures amb carn	5,90
* Provoleta	4,80
* Patates al forn (salsa Romesco **, Tsatsiki o formatge fos)	5,10
Xoricets a la mel	3,70
<b>FRED</b>	
* Tacs de formatge d'ovella en oli d'herbes	3,70
** Tomàquets secs amb oli	4,00
** Antipasti: carxofa, tomasino, envoltini, peperoncini i albergínia	6,10
** Olives	1,70
** Patates "chips" en oli d'oliva verge	1,90
<b>DOLÇ</b>	3,70
Pastís de pastanaga i nous	
Pastís de formatge	
Pastís de coco	
Gelat japonès de vainilla	
Brownie	
Brownie amb gelat de vainilla	6,00



VINS · VINOS · WINES de Casa Bardella

	<b>copa</b>	<b>bot.</b>
<b>NEGRES · TINTOS · RED</b>		
<b>Coto de Hayas.</b> DO Campo de Borja. Tempranillo-Cabernet Sauvignon. Afruïtat i suau.	1,90	8,10
<b>Solà Fred.</b> DO Montsant. Samsó-Garnatxa. Fruïta negra, dens i amb cos.	2,60	11,00
<b>Viñademoya.</b> DO Bierzo. Mencia. Fruïta fresca i làctic	3,60	14,80
<b>Fincas Valdemacuco.</b> DO Ribera del Duero. Tempranillo. Estructurat i persistent.	3,90	15,80
<b>Vi del mes</b> (Preguntar al cambrer/a)		
<b>BLANCS · BLANCOS · WHITE</b>		
<b>Emina.</b> DO Rueda. Verdejo. Tropical, fruïta madura i lleuger.	2,30	9,80
<b>Blanc Pacs.</b> DO Penedès. Ecològic. Parellada-Xarel·lo-Macabeu. Fruïta, floral i fresc,	2,60	11,10
<b>Blanc de Seré.</b> DO Costers del Segre. Macabeu-Parellada-Chardonnay. Sec, fruïta fresca i intens.	3,30	14,00
<b>Alta Alella Privat.</b> DO Alella. Xarel·lo. Orgànic. Sec, fruïta fresca i cos mig	3,40	14,50
<b>CAVA</b>		
<b>Miquel Pons.</b> Brut Reserva. Macabeu-Xarel·lo-Parellada. D'aroma especiada recordant fruites madures. Intensa i persistent.	3,80	14,00

A LA TERRASSA, 10 CÈNTIMS DE RECÀRREG PER PRODUCTE



**CERVESES · CERVEZAS · BEER**

Canya Amstel 25cl / 33cl / 50cl	1,75	2,00	3,10
Clara Radler (cervesa i llimonada) 25cl / 33cl / 50cl	1,90	2,20	3,30
Amstel 33cl	2,00		
Amstel sense alcohol 33cl	2,15		
Heineken 25cl	1,75		
Maes 33cl	2,50		
Sol 33cl	2,80		
Cruzcampo gran reserva. Doble malta 33cl	2,80		
Paulaner Weissbier. Blat 50cl	3,85		

**REFRESCS · REFRESCOS · SOFT DRINKS**

Aigua Viladrau	1,35		
Vichy Catalán	1,90		
Coca-Cola / Zero	1,85	2,00	
Nestea	2,10		
Schweppes tònica, taronja o llimona	1,85		
Bitter Kas	1,85		

**BATUTS I SUCS · BATIDOS Y ZUMOS · FRUIT & MILK SHAKES**

Suc de taronja natural	2,90		
Batut del dia	3,80		
Cacaolat	2,35		
Sucs Pago de poma, préssec, pinya o tomàquet	2,35		

**CAFÈS I INFUSIONS · CAFÉS Y INFUSIONES · COFFEE & TEAS**

Cafè expresso, ristreto o americà	1,15		
Cafè amb gel, tallat o macchiato	1,25		
Cafè amb llet / Capuccino / Cafè bombon	1,40	1,90	2,50
Carajillo Rom, brandy, whisky o Bailey's / Especial	2,20	2,85	
Infusions de sobre	1,60		
Earl grey, verd, roibos, blanc, bosc...	2,20		
Infusions especials	2,50		

**BEGUDES D'ESTIU · BEBIDAS DE VERANO · SUMMER DRINKS**

Tinto de verano: vi i llimonada	3,50		
Pimm's 1 Royale Cup: Pimm's nº1 + llimonada + fruita	5,00		
Pastís: Ricard + aigua freda	3,50		
Cafè frappe amb Cointreau / Te amb gel	4,00	2,80	



## VERMUTS

Vermut de la casa negre (Reus)	2,60
Yzaguirre rosat (Reus)	3,60
Yzaguirre negre (Reus)	3,60
Olave negre (Reus)	3,60
Miró extra dry blanc (Reus)	3,60
Miró gran reserva negre (Reus)	4,80
	3,60
Martini blanc (Itàlia)	
Martini negre (Itàlia)	3,60
Campari (Bitter) (Itàlia)	3,60
Peruchy negre (Barcelona)	4,80
Nouilly-Prat negre (França)	6,00
Vi de Porto (Portugal)	3,00

## APERITIUS

Spritz: Aperol + cava + soda	4,60
Negroni: Vermut negre + Campari + ginebra + soda	
Americano: Vermut negre + Campari + soda	
Jai -Alai: Vermut negre + ginebra + angostura	
Dry Martini: Vermut blanc sec + ginebra	5,00
Campari tònic Campari + tònica	
Pampetini: Vermut blanc sec + Campari + rom	



A la terrassa, 10 cèntims de recàrreg per producte



## COCKTAILS

Pimm's 1 Royale Cup: Pimm's nº1 + llimonada + fruita	5,00
Bloody Mary: Suc tomàquet + vodka + llimona + tabasco + perrins	
Daiquiri: Rom + llimona i sucre moreno	
Old fashioned: Bourbon + angostura + sucre moreno + soda	
Margarita: Tequila + suc de llimona + Cointreau	
Caipirinha: Llima + cachasa + sucre moreno + soda	
Caipiroska`Llima + vodka + sucre moreno + soda	
Mojito: Llima + sucre moreno + rom+ menta + soda	
San Francisco: Suc de taronja + suc de préssec + suc de pinya + granadina	

## COPES · COPAS · SHOTS & LONG DRINKS

	<b>copa</b>	<b>comb</b>
Gin Tònic Tanqueray (Londres) + poma		6,00
Gin Tònic Seagram's (Canadà) + twist taronja + canyella		7,00
Gin Tònic Bulldog (Londres) + taronja + llimona		7,00
Gin Tònic Martin Miller's (Londres) + twist llima + ginebró		8,00
Gin Tònic Hendrick's (Escòcia) + cogombre		9,00
Whisky JB (Escòcia)	4,50	6,00
Whisky Famous Grouse (Escòcia)	4,50	6,00
Bourbon Jack Daniel's (Tennessee-USA)	5,50	7,00
Whisky Malta Knockando (Escòcia)	6,50	8,00
Rom Santiago de Cuba	4,50	6,00
Rom Flor de Caña Gran Reserva 7 (Nicaragua)	6,00	7,50
Vodka Absolut (Suècia)		6,00
Tequila José Cuervo (Jalisco - Mèxic)	4,50	6,00
Tequila Jimador (Jalisco - Mèxic)	5,50	7,00
Brandy Torres 10 (Espanya)	4,00	
Bailey's (Irlanda)	4,50	
Patxarán Etxeko (Navarra)	3,60	
Orujo d'herbes (Espanya)	3,60	
Jägermeister (Alemanya)	3,60	