

L'ÀÏIC



MENÚ

PER COMENÇAR / PARA EMPEZAR / TO START / POUR COMMENCER

Ostra Amélie Fine de Claire n° 2

5,00 €/u.

Ostra Amélie Fine de Claire n° 2

Oyster Amélie Fine de Claire n° 2

Oyster Amélie Fine de Claire n° 2

Pernil ibèric

19 €

Jamón ibérico

Iberian cured ham

Jambon ibérique

Selecció de formatges

16 €

Selección de quesos

Cheese selection

Sélection de fromages

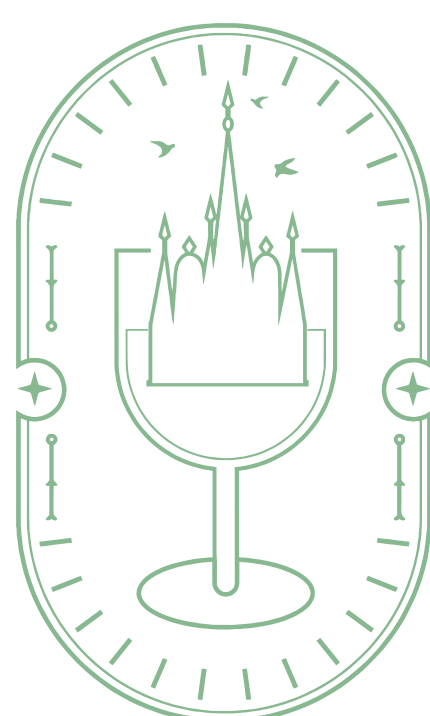
Caviar imperial Caspian (30gr.)

70 €

Caviar imperial Caspian (30gr.)

Caviar imperial Caspian (30gr.)

Caviar imperial Caspian (30gr.)



Ensalada russa amb llagostins 13 €

Ensaladilla rusa con langostinos

Russian salad with prawns

Salade russe aux crevettes

Amanida de formatge de cabra i poma 13 €

Ensalada de queso de cabra y manzana

Goat cheese and apple salad

Salade au fromage de chèvre et à la pomme

Crema de burrata i alfàbrega 13 €

Crema de burrata con albahaca

Creamy burrata with basil

Crème de burrata au basilic

Salmó fumat amb blinis 16 €

Salmón ahumado con blinis

Smoked salmon with blinis

Saumon fumé au blinis

Amanida de cabdells, raves i alvocat 13 €

Ensalada de cogollos, rábano y aguacate

Lettuce hearts with radishes and avocado salad

Salade aux cœurs de laitue, aux radis et à l'avocat

Hummus amb feta i olives de Kalamata 12 €

Hummus con feta y aceitunas de Kalamata

Hummus with feta and Kalamata olives

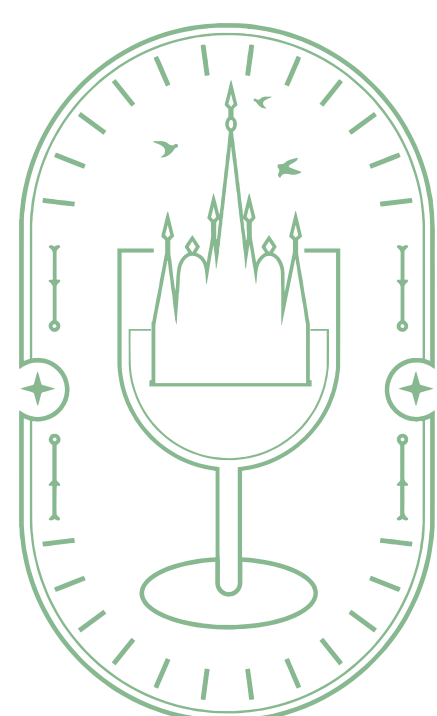
Hoummos au feta et aux olives de Kalamata

Amanida de pollastre i alvocat 14 €

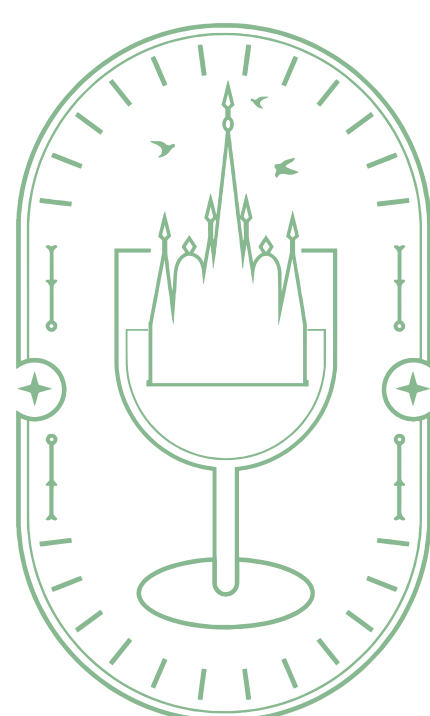
Ensalada de pollo y aguacate

Chicken and avocado salad

Salade de poulet et avocat



<p>Patates braves</p> <p>Patatas bravas Fried potatoes with “brava” sauce <i>Pommes de terre frites à la sauce “brava”</i></p>	10 €
<p>Croquetes de pernil ibèric</p> <p>Croquetas de jamón ibérico Iberian cured ham croquetes <i>Croquettes au jambon ibérique</i></p>	12 €
<p>Hamburguesa amb formatge Comté</p> <p>Hamburguesa con queso Comté Comté cheese hamburger <i>Hamburguer au fromage Comté</i></p>	17 €
<p>Biquini de pernil dolç i formatge</p> <p>Bikini de jamón y queso Ham and cheese sandwich <i>Sandwich jambon fromage</i></p>	12 €
<p>Tacos de pollastre de pagès</p> <p>Tacos de pollo de pagés Free-range chicken tacos <i>Tacos au poulet de base-cœur</i></p>	15 €
<p>Rotllet cruixent de verdures</p> <p>Rollito crujiente de verduras Vegetable crispy roll <i>Rouleaut croustillant aux légumes</i></p>	12 €
<p>Costelles Ral a la BBQ</p> <p>Costillas Ral a la BBQ BBQ Ral ribs <i>Côtelettes Ral à la BBQ</i></p>	16 €
<p>Gambas amb allada</p> <p>Gambas al ajillo Shrimps with garlic <i>Crevettes à l'ail</i></p>	18 €



POSTRES / DESSERTS

Crema catalana	8 €
Crema catalana Catalan custard cream <i>Crème catalane</i>	
Milfulls de mascarpone i festuc	8 €
Milhojas de mascarpone y pistacho Mascarpone and pistachio millefeuille <i>Millefeuille au mascarpone et aux pistaches</i>	
Amanida de fruites	8 €
Ensalada de frutas Fruit salad <i>Salade de fruits</i>	
Gelats	6 €
Helados Ice creams <i>Glaces</i>	
Churros con chocolate / Churros with hot chocolate	10 €

CAFÈ / CAFÉ / COFFEE

Café espresso	4,5 €
Café cortado	4,5 €
Café con leche / Latte	6 €
Café Americano	5 €
Doble espresso	6,5 €
Infusión Autor	6 €

REFRESCOS I AIGÜES / REFRESCOS Y AGUAS SOFTDRINKS AND WATERS

Refrescos / Softdrinks / Boisson	6 €
Aigua mineral 0,50 l.	5 €
Agua mineral 0,50 l. Mineral water 0,50 l. <i>Eau minérale 0,50 l.</i>	
Aigua amb gas 0,50 l.	5 €
Agua con gas Vichy 0,5l. Sparkling mineral water 0,50 l. <i>Eau minérale gazeuse 0,50 l.</i>	
Sucs: Taronja, Pinya, Préssec, Poma	6 €
Zumos: Naranja, Piña, Melocotón, Manzana Juices: Orange, Pineapple, Peach, Apple <i>Jus: Orange, Ananas, Pêche, Pomme</i>	

VI BLANC / VINO BLANCO / WHITE WINE / VIN BLANC



Fonoll	D.O. Penedès Xarel·lo	7€	29 €
Miranda d'Espiells 100% ECO 🌿	D.O. Penedès Chardonnay	7€	29 €
Eresma	D.O. Rueda Verdejo	7€	29 €
Thentic 100% ECO 🌿	D.O. Almansa Sauvignon blanc	7€	30 €
Jean Leon 3055	D.O. Penedès Chardonnay	7€	30 €

VI NEGRE / VINO TINTO / RED WINE / VIN ROUGE



Casa Vella d'Espiells	D.O. Penedès Cabernet Sauvignon	7€	29 €
Figuero Asomo	D.O. Ribera del Duero Tempranillo	7€	29 €
Jean Leon 3055	D.O. Penedès Petit Verdot, Merlot	7€	30 €

VI ROSAT / VINO ROSADO / ROSÉ WINE / VIN ROSÉ



Aurora d'Espiells	D.O. Penedès Pinot noir, Xarel·lo, Syrah		29 €
Museum Rosé	D.O. Cigales Valladolid Tempranillo, Verdejo, Garnatxa	7€	28 €
Rosa d'Abril	D.O. Penedès Macabe, Malvasía, Syrah		30 €
Jean Leon Rosé	D.O. Penedès Pinot Noir, Garnatxa Negra	7€	29 €

CAVA



Torelló Tradicional Brut Nature	Corpinat Macabeo, Xarel·lo, Parellada	8€	33 €
Torelló Pàl·lid Brut Reserva	Corpinat Macabeo, Pinot Noir	8€	32 €
Juvé & Camps R. Essential Púrpura	Cava Macabeo, Xarel·lo, Parellada	8€	30 €
Oriol Rosell Mític Gran Reserva	Cava Macabeo, Xarel·lo	10€	40 €
Oriol Rosell Brut Nature	Cava Macabeo, Xarel·lo, Parellada	8€	30 €

CHAMPAGNE



Moët & Chandon Impérial Brut	Champagne Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	75 €
Moët & Chandon Rosé Impérial Brut	Champagne Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	82 €

APERITIUS / APERITIVOS / APPERITIFS / APÉRITIFS

Vermut / Vermouth Cala morisca (Sitges)	9 €
Campari	10 €
Kir Royal	9 €
Copa de sangria	14 €
Aperol Spritz	14 €

CERVESES / CERVEZAS / BIER / BIÈRE

Estrella Damm	7 €
Voll Damm	8 €
Free Damm	7 €
Lemon Damm	7 €
Turia	8 €
Rosa Blanca	7 €
Complot	8 €

COMBINATS / COMBINADOS / MIXED DRINKS / COCKTAILS

GIN

Tanqueray	15€
Bombay Sapphire	17€
Hendrick's	18€
Citadelle	18€

WHISKY

Johnnie Walker Red	15€
Ballantine's	15€
Macallan	20€
Jack Daniel's	17€

RON

Bacardí	15€
Havana Club 5	17€
Havana Club 7	19€

VODKA

Absolut	15€
Grey Goose	20€