

Desayunos y meriendas

De 9:00 a 12:30 y de 16:30 a 20:30 (VITRINA RESTAURANTE)

Minibocatas  

3,00 €

Dolce vita

Croissant   

3,00 €

Croissant de chocolate    

3,20 €

Croissant de jamón y queso   

4,00 €

Pastel del día

6,10 €

*Pregunta al camarero/a

¡Bocanallas!

El ibérico 

7,90 €

Flautín con AOVE, tomate de colgar y jamón ibérico acompañado de patatas paja

La sobrada  

6,90 €

Pan de molde con sobrasada de Mallorca, queso fundido y miel

El capitán  

8,50 €

Pan de molde con salmón marinado de la casa, cremoso de hierbas y rúcula

El truquini  

6,90 €

Pan de molde con queso trufado y jamón cocido

El serranito  

9,50 €

Pan de cristal, jamón ibérico, gorgonzola y pimientos de Padrón

Al-bocado  

6,90 €

Tostada de aguacate, tomates cherri, aceite de hierbas y micromézclum





























* Opción de pan sin gluten

* Todos nuestros bocatas pueden contener trazas de sésamo, mostaza, soja y/o derivados

 GLUTEN  SÉSAMO  CRUSTACIOS  APIO  PESCADO  F.CÁSCARA  VEGANO
 LÁCTICOS  HUEVO  CACAHUETE  SOJA  MOLUSCOS  MOSTAZA  SULFITOS

Toca tapa

De lunes a jueves de 13:00h a 16:00h y de 16:30h a 20:30h,
viernes y sábados de 13:00h a 16:00h y de 16:30h a 23:00h




















Pan de coca  	<i>ración / 2,50 €</i>	La Espabilada Vegana  	8,00€
Pan sin gluten 	<i>ración / 6,50 €</i>	Tostada de escalibada	
Pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen extra  	<i>ración / 4,50 €</i>	¡Que te pincho!  	5,00€
Patatas de bolsa Perelló 	2,10 €	Pintxo de tortilla de patatas casera con pan con tomate	
Olivas Perelló 	3,60 €	Ración de patatas fritas 	4,00€
Mejillones en escabeche 	<i>lata / 8,50 €</i>	Bravas del Binomi 	6,90 €
Berberechos 	<i>lata / 16,50€</i>	Patatas bravas con salsa casera de tomate picante y alioli	
La Divina Trinidad 	13,90 €	Croqueta de rabo de toro    	<i>unidad / 2,50 €</i>
Mejillones en escabeche, olivas y bol de patatas		Croqueta de calamar en su tinta     	<i>unidad / 2,50 €</i>
La Santísima Trinidad 	24,90 €	Croqueta de queso de cabra y cebolla caramelizada   	<i>unidad / 2,50 €</i>
Mejillones en escabeche, berberechos, olivas y bol de patatas		La Rusa del Binomi    	6,50 €
Embobao     	<i>unidad / 5,90€</i>	Ensaladilla rusa de patata, zanahoria, judía tierna, guisantes, mayonesa, mostaza antigua y palillos de pan	
Bao de meloso de carrillada ibérica con cebolla encurtida y mayonesa de kimchi			
La Espabilada   	10,50€		
Tostada de escalibada y anchoas de L'Escala			

* Todos nuestros platos pueden contener trazas de pescado y derivados, soja, apio, sésamo, moluscos y derivados, gluten y lácteos

 GLUTEN  SÉSAMO  CRUSTACIOS  APIO  PESCADO  F.CÁSCARA  VEGANO
 LÁCTICOS  HUEVO  CACAHUETE  SOJA  MOLUSCOS  MOSTAZA  SULFITOS

Platos y platillos

De lunes a jueves de 13:00h a 16:00h y de 16:30h a 20:30h,
viernes y sábados de 13:00h a 16:00h y de 16:30h a 23:00h

Juntos y revueltos  	12,90 €
Huevos rotos con sobrasada	
Engaltat d'haver-te conegut 	10,90 €
Carrillada de cerdo ibérico guisada con puré de boniato	
Tela marinera...  	14,50 €
Mejillones a la marinera	
El impostor  	12,90 €
Surtido de tomates, caballa fresca escabechada al estilo Binomi, piparras dulces, cebolla encurtida y olivas de Kalamata	
Non-smoked   	16,90 €
Tartar de salmón marinado con cítricos y hierbas aromáticas, emulsión de yuzu, guacamole y tostadas	
El Musse Lina  	19,50 €
Bacalao confitado con pisto y alioli gratinado	
Entretiras	80g / 9,00 €
Tiras de entrecot con pimientos de Padrón	180g / 18,50 €
La reina del POP 	18,50 €
Pulpo a la parrilla con parmentier de temporada, pimentón de la Vera y aceite de oliva	
La vurguesa      	14,50 €
HamVurguesa vegana de Heura, queso vegano y salsa de cacahuete y hoisin con rúcula, cebolla encurtida y tomate	

* Opción de pan sin gluten

* Todos nuestros platos pueden contener trazas de pescado y derivados, soja, apio, sésamo, moluscos y derivados, gluten y lácteos

 GLUTEN  SÉSAMO  CRUSTACIOS  APIO  PESCADO  F.CÁSCARA  VEGANO
 LÁCTICOS  HUEVO  CACAHUETE  SOJA  MOLUSCOS  MOSTAZA  SULFITOS

Combo infantil

COMIDA

Pasta con salsa boloñesa y tiras de pollo con patatas fritas    

* Incluye agua km 0 con o sin gas

14,90€

Traca final

Trufas artesanas con nata montada 

5 unidades / **7,50 €**

Yogur natural con crumble y coulis  

4,50 €

Ensalada de fruta de temporada 

4,50 €

Pastel del día

6,10 €

Helado a tu gusto

pregunta a nuestro personal

1 bola / **3,50 €**

2 bolas / **5,50 €**

Postres de la chef

6,50 €

* Todos nuestros platos pueden contener trazas de pescado y derivados, soja, apio, sésamo, moluscos y derivados, gluten y lácteos

 GLUTEN  SÉSAMO  CRUSTACIOS  APIO  PESCADO  F.CÁSCARA  VEGANO
 LÁCTICOS  HUEVO  CACAHUETE  SOJA  MOLUSCOS  MOSTAZA  SULFITOS

CEL

No coffee no roasters by Tornado

Si traes tu vaso reutilizable te descontamos 0,10 €

Expreso	2,10 €
Expreso doble	2,40 €
Cortado	2,20 €
Expreso con hielo	2,10 €
Latte	2,50 €
Iced Latte	3,20 €
Capuchino	3,10 €
Americano	2,10 €
Carajillo	3,20 €

En remojo

Si traes tu vaso reutilizable te descontamos 0,10 €

Infusiones variadas	3,00 €
Infusión de té chai	4,00 €
Infusión de té matcha	4,00 €

¡Refréscate!

Zumo de naranja natural	4,00 €
Zumo de melocotón y uva	3,10 €
Zumo de manzana	3,10 €
Zumo de piña	3,10 €
Agua PET 0,33 l	1,10 €
Agua sin gas 0,5 l	2,00 €
Agua con gas 0,5 l	2,10 €
Coca-Cola	3,50 €
Coca-Cola Zero	3,50 €
Fanta de naranja	3,50 €
Fanta de limón	3,50 €
Nestea	4,00 €
Fever-Tree Premium Indian Tonic Water	3,50 €
Fever-Tree Ginger Beer	3,50 €
Cacaolat	2,60 €

Cervermut

Copa de Estrella Damm	3,00 €
Estrella Damm 1/3	3,20 €
Free Damm 1/3	3,20 €
Free Damm Tostada 1/3	3,20 €
Free Damm Limón 1/3	3,20 €
Damm Lemon 1/3	3,20 €
Complot IPA	4,50 €
Daura (sin gluten)	3,00 €
Vermut rojo de Casa Mariol	5,10 €
Vermut blanco de Casa Mariol	5,10 €
Aperol Spritz	6,00 €
Mimosa	5,10 €
Cava con zumo de naranja	

Vinos y espumosos

Blancos

Garnacha Blanca Casa Mariol

*D. O. Terra Alta

COPA

4,00 €

BOTELLA

20,00 €

Gramona Gessamí

*D. O. Penedès

26,00 €

Mar de Frades

*D. O. Rías Baixas, albariño

35,00 €

Rosados

Garnacha Negra Casa Mariol

*D. O. Terra Alta

4,00 €

20,00 €

Tintos

Merlot Casa Mariol

*D. O. Terra Alta

4,00 €

20,00 €

Ramón Bilbao Crianza 2020

*D. O. Rioja

26,00 €

Pétalos del Bierzo

*D. O. Bierzo

36,00 €

Espumosos

Bocchoris de Sais Brut Nature

*D. O. Cava

4,00 €

20,00 €

Bufadors Les Voranes Brut Nature

*D. O. Corpinnat

42,00 €

Juvé & Camps Millesimé Chardonnay

*D. O. Cava

55,00 €

Con más graduación °

Ginebra	COPA
Gin Seagram's	9,00 €
Gin Nordés	10,00 €
Gin Monkey	15,00 €

Vodka

Absolut Vodka	10,00 €
----------------------	----------------

Ron

Havana 3	9,00 €
Havana 7	10,00 €

Whisky

Ballantine's	10,00 €
Jack Daniel's	10,00 €
The Glenrothes	15,00 €

Licor

	CHUPITO	COPA
Amaretto Disaronno	3,00 €	6,00 €
Baileys	3,00 €	6,00 €
Campari		6,00 €
Aguardiente blanco	2,00 €	5,50 €
Aguardiente de hierbas	2,00 €	5,50 €

Cócteles

God Father	15,00 €
Ballantine's, Disaronno, angostura, cáscara de naranja y hielo	

Negroni	15,00 €
Campari, Seagram's, vermut rojo, cáscara de naranja y hielo	

Moscow Mule	15,00 €
Vodka, jengibre, lima, ginger beer, menta y hielo picado	

San Francisco 0,0	15,00 €
Zumo de naranja, limón, piña y melocotón con sirope de granadina	