

Desayunos y meriendas

De 09:00h a 12:30h y de 16:30h a 20:30h (VITRINA RESTAURANTE)

DESAYUNOS Y MERIENDAS

Dulces

Croissant   	3,00 €
Croissant de chocolate    	3,20 €
Croissant de jamón cocido y queso   	4,00 €
Croissant de jamón serrano y brie   	4,90 €
Muffin    	3,20€

¡Bocanallas!

La sobrada   Pan de molde con sobrasada de Mallorca, queso fundido y miel	6,90 €
El truquini    Pan de molde con queso brie trufado y jamón cocido	6,90 €

Tostadas

Clásica   Tostada con tomate y AOVE	4,50 €
Dulce   Tostada con mantequilla y mermelada	5,10 €
Golosa    Tostada con crema de Nutella®	5,10 €
La ibérica  Tostada con jamón ibérico, AOVE y tomate	7,50 €
Capitana    Tostada con mantequilla y salmón marinado de la casa	7,50 €
Al-bocado   Tostada de cremoso de aguacate, tomates cherri confitados, aceite de oliva, frutos secos y rúcula	7,50 €

*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  CRUSTÁCEOS  APIO  PESCADO  VEGANO  C. FRUTOS SECOS
 LÁCTEOS  HUEVO  CACAUETE  SOJA  MOLUSCOS  MOSTAZA  SULFITOS

BAR

De tapa en tapa y tiro porque...

De 13:00h a 16:00h y de 16:30h a 18:30h

Pan de coca  	ración / 2,50 €	Gambao       	u / 6,90 €
Pan sin gluten 	ración / 6,50 €	Bao de gambas al ajillo y emulsión de su aceite	
Pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen extra  	ración / 4,50 €	Croquetón de rabo de toro    	u / 3,00 €
Patatas de bolsa Perelló 	2,30 €	Croqueta de jamón ibérico   	u / 2,50 €
Olivas Perelló 	2,90 €	Croqueta de queso de cabra y cebolla caramelizada   	u / 2,50 €
Berberechos Ria  	13,50 €	Ruleta rusa      ★	11,90 €
Mejillones en escabeche Ria  	6,90 €	Pan brioche relleno de ensalada rusa flameada con cebolla crujiente y pepinillos encurtidos) *En el menú no se incluye el pan de brioche*	
Popurrí  	6,10 €	El impostor   ★	13,90 €
Mix de patatas chips, olivas, mejillones en escabeche y cebolla encurtida		Surtido de tomates, caballa fresca escabechada al estilo Binomi, piparras dulces, cebolla encurtida y olivas de Kalamata *En el menú no se incluye la caballa*	
Menuda escabechina...   	13,50 €	No me toques las crudités que no estoy de hummus     ★	7,90 €
Sardinas en nuestro escabeche con tostaditas		Hummus de temporada con crudités y papadum *Consulta al personal de sala el sabor*	
La Espabilada    ★	9,50 €		
Tostada de escalivada, tomates cherrí confitados, olivas de Kalamata, AOVE y CAVIAROLI® de vinagre			
Las bravas de Binomi   ★	6,90 €		
Patatas confitadas y fritas con salsa brava casera y alioli			
Embobao      	u / 6,90 €		
Bao de meloso de carrillada ibérica con cebolla encurtida, rúcula y mayonesa de kimchi			

*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  CRUSTÁCEOS  APIO  PESCADO  VEGANO  C. FRUTOS SECOS
 LÁCTEOS  HUEVO  CACAUETE  SOJA  MOLUSCOS  MOSTAZA  SULFITOS

Platillo que te pillo

De 13:00h a 16:00h y de 16:30h a 18:30h

Coquin-coquette...  	15,90 €	Juntos y revueltos  ★	13,50 €
Moluscos de temporada con picada de ajo y perejil y vino blanco		Huevos rotos con panceta ibérica curada	
OBSESSION     	20,90 €	Fuá, qué tremenda   	15,90 €
Tataki de atún con verduritas baby encurtidas, ensalada wakame y salsa de yogur		Hamburguesa de Angus 200 g, virutas de foie-gras, brie, cebolla tierna y rúcula	
Non-smoked   	16,90 €	Codillo que te pillo	16,90 €
Tartar de salmón marinado en cítricos, remolatxa y hierbas aromáticas, emulsión de yuzu, guacamole y tostaditas		Codillo de ternera con salsa y verduras al vapor	
El Musse Lina  	19,50 €	Engaltat d'haver-te conegut   ★	14,90 €
Bacallà confitat amb samfaina i allioli gratinat		Carrillera de cerdo ibérico guisada con puré de boniato y chips vegetales *El menú no incluye las chips	
La del pulpo 	18,50 €	Esparracada   ★	13,90 €
Pulpo a la parrilla con patata, pimentón de la Vera, sal en escamas y AOVE		Butifarra de payés esparracada con salteado de setas de temporada	
Verde que te quiero verde   ★	13,90 €	La Vurguesa       ★	14,90 €
Rodajas de merluza con salsa verde y patatas al horno		HamVurguesa vegana de Heura, queso vegano, cremoso de setas, espinacas y cebolla caramelizada	
		Ración de patatas fritas	4,00 €

*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  CRUSTÁCEOS  APIO  PESCADO  VEGANO  C. FRUTOS SECOS
 LÁCTEOS  HUEVO  CACAUETE  SOJA  MOLUSCOS  MOSTAZA  SULFITOS

Combo infantil

De 13:00 a 16:00h *Hasta los 16 años

Pasta con salsa boloñesa y tiras de pollo con patatas fritas    

14,90 €

*Incluye agua km 0 con o sin gas

Menú para grupos

Consulta el menú de temporada con nuestro personal

35,00 € p.p.

Con reserva * disponible solo en el interior del restaurante.

A partir de 20 comensales

*Incluye pan, vino blanco, vino tinto (1 botella cada 4) y agua

Final de la partida

De 13:00h a 16:00h y de 16:30h a 18:30h

Trufas artesanas  

3 u / 4,00 €

Pregunta a nuestro personal los sabores

Yogur natural con crumble y coulis  

4,50 €

Pastel de queso casero con crumble y frutos rojos    

6,50 €

Ensalada de fruta de temporada 

4,50 €

Helado de expreso, Baileys, crema de chocolate y frutos secos garrapiñados  

7,50 €

Helado a tu gusto

1 bola / 3,50 €

Pregunta a nuestro personal

2 bolas / 5,50 €

Postre del chef

Pregunta a nuestro personal

6,50 €

*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  CRUSTÁCEOS  APIO  PESCADO  VEGANO  C. FRUTOS SECOS

 LÁCTEOS  HUEVO  CACAUETE  SOJA  MOLUSCOS  MOSTAZA  SULFITOS

No coffee no roasters con Café de FINCA

Expreso	2,10 €
Expreso doble	2,40 €
Cortado	2,20 €
Cortado con leche vegetal (soja o avena)	2,50 €
Expreso con hielo	2,20 €
Latte	2,60 €
Latte con leche vegetal (soja o avena)	2,80 €
Iced latte	3,20 €
Iced latte con leche vegetal (soja o avena)	3,50 €
Capuchino	3,10 €
Capuchino con leche vegetal (soja o avena)	3,40 €
Americano	2,10 €
Carajillo	3,20 €
Trifásico	3,30 €
Irish coffee	7,90 €
Café bombón	3,10 €
Café Affogato	5,50 €

En remojo

Infusiones variadas Dammann	3,30 €
Infusión de té chai	4,00 €
Infusión de té macha	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 €
Cacaolat	2,60 €
Agua PET 0,33 l	1,10 €
Agua sin gas 0,5 l	2,00 €
Vichy Catalan 0,33 l	2,50 €
Vichy Catalan 0,33 l by CUPRA	3,50 €
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 €

Cervermut

Copa de Estrella Damm	3,00 €
Estrella Damm 1/3	3,20 €
Free Damm 1/3	3,20 €
Free Damm Tostada 1/3	3,40 €
Free Damm Limón 1/3	3,20 €
Damm Lemon 1/3	3,20 €
Complot IPA	4,50 €
Turia 1/3	3,20 €
Daura (sin gluten)	3,30 €
Cubo (5 quintos Estrella Damm)	9,90 €
Vermut rojo de Cinzano	4,50 €
Vermut blanco de Cinzano	4,50 €
Vermut Puigmartí	4,90 €
Aperol Spritz	7,00 €
Campari Spritz	7,00 €
Crodino	4,50 €
Mimosa	5,90 €
Cava con zumo de naranja	
RumBeer	5,10 €
Zumo de limón, azúcar, ron y cerveza	
Negroni	7,90 €
Campari, Seagram's, vermut rojo, cáscara de naranja y hielo	
Moscow Mule	9,80 €
Vodka, jengibre, lima, Vichy by CUPRA, menta y hielo picado	

Con más graduación °

Ginebra	CHUPITO	COPA	COMBINADO
Gin Seagram's			9,00 €
Gin Nordés			10,00 €
Gin Bulldog			11,00 €
Gin Monkey			15,00 €
 Vodka			
Absolut Vodka	3,00 €	7,00 €	10,00 €
Ciroc	4,00 €	9,00 €	12,50 €
 Ron			
Havana 3	2,50 €	5,50 €	9,00 €
Havana 7	3,00 €	6,50 €	10,00 €
 Whisky			
Ballantine's	3,00 €	6,50 €	10,00 €
Jack Daniel's	4,00 €	9,00 €	12,50 €
The Glenrothes	5,50 €	12,50 €	15,00 €
 Licor			
Amaretto Disaronno	3,00 €	6,00 €	
Baileys	3,00 €	6,00 €	
Licor de hierbas	3,00 €	5,50 €	
Jägermeister	3,00 €	6,50 €	10,00 €