



TAPAS

BRAVAS.	4,50€
CROQUETAS DE POLLO.	4,00€
CROQUETAS DE CEPES.	5,00€
CROQUETAS DE IBERICO	6,00€
CHAMPIÑONES A LA BRASA	4,50€
PIMIENTOS DEL PADRON	4,50€
JALAPEÑOS RELLENOS DE QUESO	4,50€
ALITAS DE POLLO A LA BRASA	4,50€
CHOCOS A LA ANDALUZA	7,00€
TIGRES "MEJILLONES RELLENOS"	6,00€
PUNTILLA A LA ANDALUZA	6,00€
TACOS DE BACALAO Y ROMESCO	9,50€
PROVOLETA " Provolone fundido"	6,00€
LANGOSTINOS EN TEMPURA	7,00€
MEJILLONES AL VAPOR	5,00€
MEJILLONES A LA MARINERA	6,00€
PULPO A LA BRASA*	15,90€
*Con Patata Panadera	

PIZZAS

PROSCUITO	9,50€
Tomate, mozzarella y jamón dulce	
4 ESTACIONES	9,90€
Tomate, mozzarella, atún, jamón dulce, champiñones y olivas negras.	
BARBACOA	9,90€
Tomate, mozzarella, beicon, boloñesa y salsa barbacoa.	
4 FORMATGI	10,90€
Tomate, mozzarella, emmental, brie y roquefort	
TROPICAL	9,90€
Tomate, mozzarella, jamón dulce y piña	
MEXICANA	10,90€
Tomate, mozzarella, pimientos, boloñesa, guindillas y olivas.	
VEGETAL	9,90€
Tomate, mozzarella, calabacín, berenjena, cebolla	
POLLO	9,90€
Tomate, mozzarella, pollo, emmental y tomate deshidratados.	
CAPRICHOSA	10,90€
Tomate, mozzarella, salmón ahumado, olivas y cebolla.	
TONNO	9,90€
Tomate, mozzarella, atún y cebolla	
MALLOQUINA	11,50€
Tomate, mozzarella, sobrasada, brie y manzana.	
JOHN ´S	9,90€
Tomate, mozzarella, beicon, champiñones, cebolla y olivas.	
PEPERONI	9,90€
Tomate, mozzarella, rodajas de peperoni	
FUNGHI	10,50€
Tomate, mozzarella, champiñones y cebolla.	
CATALANA	11,90€
Tomate,mozzarella, butifarra, champiñones y cebolla caramelizada.	
LUIGGI	11,90€
Tomate, mozzarella, cebolla y jamón ibérico.	
CINQUE TERRE	11,90€
Tomate, mozzarella, butifarra, roquefort, rodajas de tomate, anchoas y huevo.	
RUCULA	9,90€
Tomate, mozzarella, champiñones, y Rúcula.	

CALZONES

CALZONE DI CARNE	12,50€
Tomate, mozzarella, jamón dulce, boloñesa, champiñones y olivas.	
CALZONE VEGETAL	12,50€
Tomate, mozzarella, calabacín, cebolla, berenjenas, champiñones y pimientos.	
CALZONE 4 FORMAGI	12,50€
Tomate, mozzarella, emmental, brie y roquefort.	

PIDENOS INFORMACION SOBRE LOS ALERGENOS

El Servicio en terraza puede conlleva suplemento

BURGUERS

Burger con pan Rustico	
Acompañado de guarnición a escoger	
Ensalada o Patatas	
GRINGO	8,90€
Hamburguesa De Ternera 100%,Queso Cheddar, Mozzarella Y Huevo.	
BURGUER	7,90€
Hamburguesa De Ternera 100%,Lechuga, Tomate, Pepinillo, Cheddar Y Mozzarella.	
JALISCO	7,90€
Hamburguesa De Ternera 100%, Jalapeño, Tomate, Lechuga Y Cheddar.	
EXTREMEÑA	9,90€
Hamburguesa De Ternera 100%, Jamón Ibérico D.O. Extremadura, Queso Curado	
CABRA	7,90€
Hamburguesa De Ternera 100%, Queso De Cabra, Tomate Y Lechuga.	
PERSEA	7,90€
Pollo, Aguacate, Lechuga, Tomate En Rodajas Y Queso Cheddar.	
RUSTIDA	7,90€
Ternera Rustida, Queso Brie, Aguacate, Tomate En Rodajas Y Lechuga.	
VEGANA	9,90€
Hamburguesa vegana 100%, lechuga, Tomate En Rodajas, Champiñones Y Pimiento Verde.	

RUSTICOS

Bocadillo en pan Rustico	
Acompañado de guarnición a escoger	
Ensalada o Patatas	
BEICON	7,90€
Beicon, Lomo, Queso, Rodajas de Tomate.	
BUTIFARRA	7,90€
Butifarra a la Brasa Abierta, Pimientos Escalibados Y Salsa de Anchoas.	
IBERICO	9,50€
Jamón Ibérico D.O. Dehesa de Extremadura.	
SALMON	7,90€
Salmón Ahumado, Queso De Cabra, Pesto Y Tomates Deshidratados.	
SALTIMBANQUI	7,90€
Lomo, Jamón País, Cebolla Caramelizada. Y Mozzarella.	
VEGETARIANO	7,90€
Con Calabacín, Berenjena, Cebolla, Salsa Pesto Y Mozzarella.	
CHICKEN	7,90€
Pollo a la Brasa, Pimientos Escalibados, Mostaza Dijon Y Queso.	
THE DOCTOR	8,90€
Beicon, Lomo, Huevo, Jamón y Mayonesa.	

PASTA

LINGUINI



PENNE



SPAGHETTI



RAVIOLI



+1€

CARNE TERNERA

RAVIOLONE



+1€

Q. CABRA Y NUECES

ELIGE TU SALSA

NAPOLITANA	Nuestra salsa de tomate casera	9,50€
BOLOÑESA	Salsa de tomate y carne de ternera 100%	10,50€
CARBONARA	Crema de leche y beicon.	10,50€
4 QUESOS	Roquefort, Cabra, Emmenthal i Parmesano	11,50€
PESTO	Salsa de Pesto Casera, Queso de Cabra y olivas	11,50€

CANELONES JOHN ´S	De Carne Rostida y Salsa Bechamel	9,90€
LASAÑA VEGETAL	Verduras Salteadas, parmesano y salsa de tomate	10,00€
LASAÑA DE CARNE	De Carne Rostida y Salsa Bechamel	10,90€
ARROZ		
RISOTTO DE CEPES		13,00€

A LA BRASA

PARRILLA DE VERDURAS	9,90€
acompañada de Queso de Cabra.	
ENTRECOT de Ternera	18,50€
con guarnición a escoger	
SOLOMILLO de Ternera	19,50€
con guarnición a escoger	



PESCADO

BACALAO A LA MUSELINA	12,90€
Con Muselina de ajo i langostinos	
BACALAO CON SAMFAINA	12,90€
Sanfaina i Patata al Horno	
SEPIA A LA PLANCHA	10,90€
Con Verduras a la brasa y Romesco	

RESERVAS Y PEDIDOS

Telf: 937315070 Whatsapp 692090320

PARA ROMPER

CON 2 HUEVOS Y PATATAS



con JAMÓN IBERICO	10,50€
con BEICON	9,00€
con CHISTORRA	9,00€

ENSALADAS



MEDITERRANEA	7,00€
Atún, cebolla, tomate canario y Zanahoria.	
COLISEO	8,50€
Queso de cabra gratinado con setas piñone y Miel.	
CAPRESSE	7,50€
Albahaca, mozzarella, rodajas De tomate, olives Kalamata y la vinagreta John's	
CESAR CON POLLO	7,50€
Con crotones calabreses, salsa César, pollo y parmesano.	
VENTRESCA	7,50€
Tomate, ventresca, cebolla fresca i olivas	

COCAS

BRIE	5,50€
con compota de manzana y mozzarella..	
JAMÓN PAIS	5,50€
El pan de coca con tomate..	
ESCALIVADA	6,50€
Anchoas, escalivada y queso	
SALMÓN	7,00€
Sanfaina, Salmóm, olivas negras y queso	
JAMÓN IBERICO	9,90€
El pan de coca con tomate..	

POSTRES

John's  Tapes & Rustics

TIRAMISU	4,50€
CARDENAL	5,50€
RED VELVET	4,90€
BROWNIE amb Nata	4,25€
BROWNIE amb gelat de Vainilla.	5,50€
PASTIS DE POMA amb gelat de Vainilla.	5,50€
PASTIS DE FORMATGE Amb confitura de maduixa	4,90€
COULANT Amb Gelat....	4,90€



GELATS



1 BOLA 2.90€ 2 BOLAS 5,50€

VAINILLA
XOCOLATA CHOCOLATE

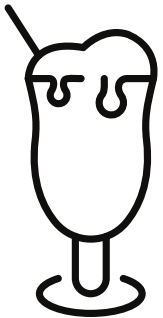
STRACCIATELLA

MADUIXA FRESA

SORBET DE LLIMONA
SORBETE DE LIMON

Cafes amb Estil

CAFE IRLANDES	5,75€
AFFOGATO Helado de Vainilla Y Cafe Espresso	4,00€
AFFOGATO By Baileys.Igual Pero con Bayles	5,00€
CAPUCCINO	2,75€



Gin Tonic / Copas

GIN TONIC		San Francisco Sin Alcohol	4.50€
Beefeater, Larios	6,30€	San Francisco con Vodka	6.00€
Seagram's Bombay, Puerto de Indias	6,50€	MOJITO	5,00€
Cintadelle, Bloom, Larios 12	7,90€		
VODKA TONIC Absolut	6,50€		



John's

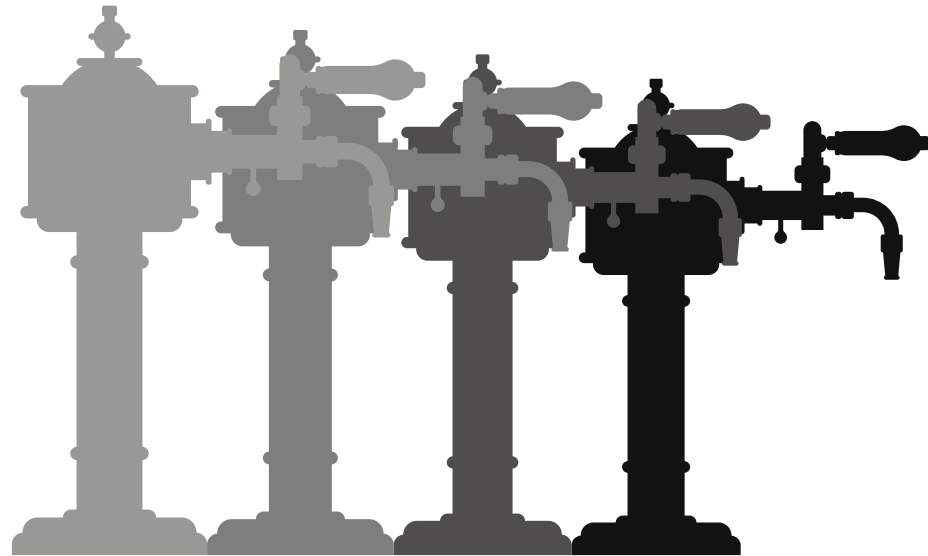
Tapes & Rustics

CERVESES



BARRIL

- Mahou 5 estrellas.
Copa 35cl 1,95€ 5,5%
Gerra / Jarra 50cl 2,90€
- Mahou Radler amb Suc de llimona.
Copa 35cl 1,95€ 3,2%
Gerra / Jarra 50cl..... 2,90€
- Maestra de Mahou Torrada.
Copa 33cl 2,20€ 7,5%
Gerra / Jarra 50cl 3,90€
- Ladron de Manzanas 
Copa 33cl ...Cider..... 3,50€ 4,5%



AMPOLLA

- Mahou 5 Estrellas. 1,90 € 5,5%
- Alhambra Especial 2,00 € 5,4%
- Alhambra 1925...."Verde" 2,30 € 6,4%
- Alhambra Reserva "Roja" 2,70 € 7,2%
- Mahou IPA 2,90€ 4,5%
- Voll Damm. 2,10 € 7,2%
- Barrica Mahou 3 Mesos 2,90 € 6,1%
- Barrica Bourbon 4 Mesos 3,80 € 6,9%
- Barrica Ruore Frances 12 Mesos 4,50 € 7,0%
- Maestra DUNKEL .. Lager oscura 2,90 € 6,1%
- Baltic Porter de Alhambra 4,90 € 7,8%
- Heineken 2,10 € 5,0%
- 18/70 La Rubiaby Donosti 2,40 € 6,2%
- Desperados 2,40 € 5,9%
- Corona "Coronita" 2,40 € 4,5%
- König Ludwig cervesa de blat 3,40 € 5,5%
- Birra Moretti. 2,60 € 4,8%
- Free Lemon 2,20 € 0,0%
- Sin Mahou 1,90 € 0,1%
- Sin Torrada Mahou 2,20 € 0,0%
- Mahou sense Gluten 2,20 € 5,4%
- EL AGUILA sin Filtrar 2,20€ 5,5%



VINS / VINOS

John's  Tapes & Rustics

NEGRE/TINTO

Negre de la Casa "Clot Arada" D.O. Catalunya



VARIETATS: Ull de Llebre - Merlot 13% vol

NOTA DE TAST:

Vi de tanins suaus, amb bon cos. Predominen els aromes de fruites del bosc. Notes de mora i espècies es troben equilibrades en aquest vi. Clot Arada és un vi fàcil i molt gustós; agradable per la seva frescor.



7,90€



1,90€

Gardenos Crianza

DOCa Rioja.



VARIETATS: Tempranillo, Garnacha y Mazuelo. 14 % vol

NOTA DE TAST:

Color cirera granat, destaquen les notes especiades de vainilla i pebre, així com els records de fruita en licor (cirera) i notes balsàmiques.

Color Cereza granate, destacan las notas especiadas de vainilla y pimienta, así como los recuerdos de fruta en licor (cereza) y notas balsámicas.



8,90€



2,10€

Viña Vilano Roble

D.O. Ribera del Duero



VARIETATS: 100% Tempranillo 14% vol

NOTA DE TAST:

En nas destaquen les notes florals, fruita de bosc madura amb notes de vainilla i regalèssia. En boca és rodons estructurats, persistent. En el seu conjunt, complex i harmoniós.

En nariz destacan las notas florales, fruta del bosque madura con notas de vainilla y regaliz. En boca resulta redondos estructurados, persistente. En su conjunto, complejo y armonioso.



12,90€



2,50€

Finca Cucó Crianza

D.O. Montsant



VARIETATS: Cariñena i Garnacha 14,5% vol

NOTA DE TAST:

Color robí intens. Brillants fruits vermells. Els aromes a cireres es complementen amb notes minerals, torrats i espècies. Concentrat en boca, fruites madures i torrats agradables. Tanins suaus i rodons.



12,90€

Reconeixements:

9,49 puntos a la Guia de Vins de Catalunya 2020

89 puntos Guía Peñín 2019

9,42 puntos a la Guia de Vins de Catalunya 2019

Envellit entre 8 i 10 mesos en bótes de roure francès.

Noir Príncipe Crianza

D.O. Penedes



VARIETATS: Cabernet Sauvignon 50%, Ull de LLebre 35% i Syrah 15%

NOTA DE TAST:

color robí. Envellut amb subtils aromes de torrats i fumats.

13,5% vol



Temps d'envelliment: 6 mesos en bóta de roure americà; finalment 12 mesos de repòs en ampolla

14,50€

Reconeixements:

MEDALLA D'OR PENEDES'17*

VINS / VINOS John's

Tapes & Rustics

NEGRE/TINTO

Viñas del Vero Roble

D.O. Somontano..



VARIETATS: Cabernet Sauvignon y Merlot.

14 % vol

NOTA DE TAST:

Un atractiu color granat amb ribet violaci denota la joventut d'aquest vi. Els seus aromes són expressius, amb records a fruita negra, prunes i nabius

Un atractivo color granate con ribete violáceo denota la juventud de este vino. Sus aromas son expresivos, con recuerdos a fruta negra, ciruelas, prunas y arándanos

4 meses en barricas de roble americano.



11,50€

Ramón Bilbao Crianza

DOCa Rioja.



Reconeixements:



VARIETATS: 100% Tempranillo,

14 % vol

NOTA DE TAST:

Vermell granat, amb aromes de fruita negra fresca com la mora i l'esbarzer, regalèssia i notes dolces de nou moscada. En paladar és intens.

Rojo granate, con aromas de fruta negra fresca como la mora y la zarzamora, regaliz y notas dulces de nuez moscada. En paladar es intenso.

Criado en barricas de roble americano.



13,50€

Valdehermoso

D.O. Ribera del Duero



Reconeixements:

VARIETATS: 100% Tempranillo

14,5% vol

NOTA DE TAST:

En nas, Aromes intensos a fruites silvestres molt madures esquitxats per aromes a espècies i tocs fins de torrats molt ben fosos.

En nariz, Aromas intensos a frutas silvestres muy maduras salpicados por aromas a especias y toques finos de tostados muy bien fundidos.



16,90€

Petalos del Bierzo

D.O. Bierzo



Reconeixements:

Oro Bacchus -93 Puntos R. Parker

VARIETATS: 100% Mencia

14% vol

NOTA DE TAST:

El seu aroma de fruites madures (vermelles i negres) juntament amb aromes florals. A l'destapar ens sorprèn amb unes olors suaus fumats i torrats.

Su aroma de frutas maduras (rojas y negras) junto con aromas florales. Al descorcharlo nos sorprende con unos olores suaves ahumados y tostados.

Temps d'envelliment: En barrica 12 meses.



19,50€

BLANCS/BLANCOS

Blanc de la Casa "Clot Arada"
D.O. Catalunya



VARIETATS: Macabeo - Xarel·lo - Moscatel 11% vol
NOTA DE TAST:

Notes de fruites suaus amb fins matisos d'espècies. Sensació de frescor i joventut.

Sabor suau equilibrat amb una fina estructura àcida. Fons de poma verda i d'piña. Amable persistència al paladar.



7,90€



1,90€

Centum Verdejo
D.O. Rueda



VARIETATS: Verdejo 100% 13% vol
NOTA DE TAST:

Gran expressivitat, barrejant aromes varietals com el fenc acabat de tallar i fonoll, amb aromes típics de les fruites tropicals com la pinya, guaiaba i mànec.

Boca: explosiu, afruitat i untuós, amb un final molt marcat, llarg i sedós.



10,90€



2,40€

Ramon Bilbao " Verdejo
D.O. Rueda.



VARIETATS: Verdejo 100% 13% vol
NOTA DE TAST:

És un vi net i brillant amb presència de llàgrima. En nas presenta intensitat alta amb aromes de fruites cítriques i tropicals. Apareixen notes herbals de fonoll i florals com la tarongina.

Es un vino limpio y brillante con presencia de lágrima. En nariz presenta intensidad alta con aromas de frutas cítricas y tropicales. Aparecen notas herbales de hinojo y florales como el azahar.



12,90€



2,70€

Blanc Prínceps Muscat
D.O. Penedes.



VARIETATS: Muscat 100% 11,5% vol
NOTA DE TAST:

Ampolla numerada. Servir fred entre 4 i 5 °C.

Vi de color groc pàl·lid. Afruitat i aromàtic. Suau, equilibrat i harmònic.



14,90€

Reconeixements:

MEDALLA DE PLATA DO PENEDES'16 / SILVER MEDAL

Paco & Lola
D.O. Rias Baixas.



VARIETATS: Albariño 100% 13% vol
NOTA DE TAST:

Intensitat mitjana-alta, herbes aromàtiques, balsàmics, cítrics, aranja, llimona, tropical, pinya, litxis i flors blanques.

Intensidad media-alta, hierbas aromáticas, balsámicos, cítricos, pomelo, limón, tropical, piña, lichis y flores blancas.



15,90€

Naia
D.O. Rueda



VARIETATS: Verdejo 100% 13,5 % vol
Crianza 4 Meses sobre Lias en tinos de Madera
NOTA DE TAST:

De color groc-palla, en nas recorda aromes cítrics i de fruita d'os com préssec o albercoc i notes de fonoll. És un nas complexa en què el vi va evolucionant aromàticament a la Copa mostrant diferents matisos. Boca equilibrada, densa i untuosa.



15,90€

ROSATS/ROSADOS

Rosat de la Casa "Clot Arada" D.O. Catalunya



VARIETATS: Tempranillo - Merlot

12% vol

NOTA DE TAST:

El seu pas per boca és gustós, fresc i amb un final que manté les notes de fruita.



7,90€



1,90€

Rose Princeps

D.O. Penedes



VARIETATS: Garnatxa Negra i Merlot.

12% vol

NOTA DE TAST:

Sabor: amb un paladar delicat, suau i melós, delicioses aromes varietals de maduixa i pètals de rosa. Aspecte: amb un preciós i envellutat color rosa violaci brillant.



12,90€

Clot dels Oms

D.O. Penedes



VARIETATS: Merlot 100%

12,5% vol

NOTA DE TAST:

Color robí amb reflexos violacis i d'alta densitat, molt net. Destaca la presència de llàgrimes fines i abundants. De nas intensa i molt afruitada, amb records a fruites de bosc amb predomini d'aromes de gerd i nabius.



14,90€

CAVAS

Juve & Massana Brut Reserva.



CUPATGE: Macabeu 60%, i Parellada 40%.

12% vol

TEMPS D'ENVELLIMENT: 14 mesos.

NOTA DE TAST:

Groc molt pàl·lid 4 amb lleus reflexos daurats, amb una aroma d'impressió potent i fina. La seva llarga persistència deixés en el teu paladar una empremta equilibrada i harmònica.



10,90€



2,40€

Insuperable Brut Nature



CUPATGE: Macabeu 40%, Xarel·lo 30% i Parellada 30%.

TEMPS D'ENVELLIMENT: 25 mesos.

12% vol

NOTA DE TAST:

Sabor: amb un paladar delicat, suau i melós, delicioses aromes varietals de maduixa i pètals de rosa. Aspecte: amb un preciós i envellutat color rosa violaci brillant.



12,90€

Insignia Brut Gran Reserva



CUPATGE: Xarel·lo 50%, Macabeu 30% y Parellada 20%.

TEMPS D'ENVELLIMENT: 36 mesos.

12% vol

NOTA DE TAST:

Daurat de palla. Aroma càlid i intens. Gust rodó, equilibrat, amb bon post gust i correcta acidesa



14,90€

Adn Canals Brut Nature



CUPATGE: Macabeu 40%, Chardonnay 30% i Parellada 30%

TEMPS D'ENVELLIMENT: 45 mesos.

12% vol

Ampolla numerada

NOTA DE TAST:

Aspecte i color: daurat de palla; bombolla petita i constant que forma una lleugera corona. Aroma: suau amb fons florals. Sabor: sec i amb un postgust intens llarg. Paladar afruitat



16,90€

SANGRIAS

Sangria de vi	1,1 L	7,90€
Sangria de Cava	1,1 L	12,50€
Copon Tinto de Verano	40 cL	2,70€

LAMBRUSCOS/ VINO FRIZZANTE

Rosado / Rosato



VARIETAT Lambrusco..

8% vol

Italia / Emilia-Romagna / Emilia



8,50€

Tinto / Rosso



VARIETAT Lambrusco..

8% vol

Italia / Emilia-Romagna / Emilia



8,50€

Blanco/ Moscato



VARIETAT Moscato

6% vol

Italia / Emilia-Romagna / Emilia



9,50€

NESTEA/COCA-COLA/ COCA- COLA 0/ FANTA NARANJA/ FANTA LIMON/AQUARIUS/COCA-COLA SIN CAFEINA/TRINA LIMON O NARANJA/VICHY/BITER KAS.