



TAPES & BURGERS



LA CARTA

TAPES

Braves.	4,50 €
Jalapeños farcits de Formatge.	5,00 €
Pebrots del Padró.	4,50 €
Provoleta "Provolone Fos"	6,00 €
Esparrecs Verds amb Brie i bacó	8,00 €
Croquetes de Pollastre. 6ud.	5,00 €
Croquetes de Ceps 5ud.	6,00 €
Croquetes de Pernil Iberic 5ud.	7,00 €
Daus de Filet *	14,00 €
Cap i Pota	8,00 €
Aletes de Pollastre	4,50 €
Xocos a L'andalusa	7,00 €
Llagostins en tempura.	7,00 €
Musclos al Vapor.	6,00 €
Musclos a la Marinera.	7,00 €
Puntillas a L'andalusa	7,50 €
Sípia amb fregides, all i julivert.*	9,50 €
Tacs de Bacallà amb Romesco.	9,50 €
Pop a la Brasa**	15,90 €

*Amb Patates fregides

TAPES

Bravas.	
Jalapeños rellenos de Queso.	
Pimientos del Padrón.	
Provoleta. "Provolone Fundido	
Esparragos Verdes con Brie y Beicón	
Croquetas de Pollo. 6 ud.	
Croquetas de Ceps 5 ud.	
Croquetas de Jamón 5ud.	
Dados de Solomillo*	
Callos.	
Alitas de Pollo	
Chocos a la Andaluza	
Langostinos en tempura.	
Mejillones al Vapor.	
Mejillones a la Marinera.	
Puntillas a la Andaluza.	
Sepia con fritas, ajo y perejil*	
Tacos de Bacalao con Romesco.	
Pulpo a la Brasa**	

**Amb Patates Panadera

PER TRENCAR

PARA ROMPER

CON 2 HUEVOS Y PATATAS
AMB 2 OUS I PATATES

PERNIL IBÈRIC	10,90€	JAMÓN IBERICO
BACÓ	9,00€	BEICON
XISTORRA	9,00€	CHISTORRA

COQUES

COCAS

BRIE 5,50€

Amb compota de poma i mozzarella. / Con compota de manzana y mozzarella.

PERNIL PAIS 5,50€

Amb tomàquet I Pernil Pais. / Con Tomate y Jamón

ESCALIVADA 6,50€

Anxoves, escalivada i formatge. / Anchoas, escalivada y queso.

ESPA DENYA 6,50€

Tomaquet macerat amb Pernil a la planxa / Con Tomate Macerado y Jamón Plancha

SALMÓ 7,00€

Samfaina, salmó, olives negres i formatge. / Pisto, salmón, olivas negras y queso.

PERNIL IBERIC 9,90€

Amb tomàquet i Pernil Iberic. / Con Tomate y Jamón Iberico

ESPARRACADA 7,00€

Botifarra, Ceba caramel·litzada, tomaquet i formatge. / Butifarra Cebolla caramelizada, tomate y queso.

BURGERS

Burger amb pa Rustico
Acompanyat de guarnició a escollir
Amanida o Patates

Burger con pan Rustico
Acompañado de guarnición a escoger
Ensalada o Patatas

GRINGO 9,50€

Hamburguesa De Vedella 100%, formatge cheddar, mozzarella i ou. Hamburguesa De Ternera 100%, queso cheddar, mozzarella y huevo.

BURGUER 8,90€

Hamburguesa De Vedella 100%, Enciam, tomàquet, cogombre, cheddar i mozzarella. Hamburguesa De Ternera 100%, lechuga, tomate, pepinillo, cheddar y mozzarella.

JALISCO 8,90€

Hamburguesa De Vedella 100%, jalapenyo, tomàquet, enciam i cheddar. Hamburguesa De Ternera 100%, jalapeño, tomate, lechuga y cheddar.

EXTREMEÑA 9,90€

Hamburguesa De Vedella 100%, pernil ibèric DO Extremadura, formatge curat. Hamburguesa De Ternera 100%, jamón ibérico D.O. Extremadura, queso curado.

CABRA 8,90€

Hamburguesa De Vedella 100%, formatge de cabra, tomàquet i enciam. Hamburguesa De Ternera 100%, queso de cabra, tomate y lechuga.

PERSEA 8,90€

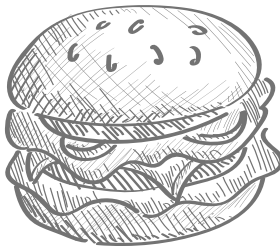
Pollastre, alvocat, enciam, tomàquet en rodanxes y formatge cheddar. Pollo, aguacate, lechuga, tomate en rodajas i queso cheddar.

RUSTIDA 8,90€

Vedella rostida, formatge brie, alvocat, tomàquet en rodanxes i enciam. Ternera rustida, queso brie, aguacate, tomate en rodajas y lechuga.

VEGANA 9,90€

Hamburguesa vegana 100%, enciam, tomàquet en rodanxes, xampinyons i pebrot verd. Hamburguesa vegana 100%, lechuga, tomate en rodajas, champiñones y pimienta verde.



AMANIDES

ENSALADAS

MEDITERRANEA 7,00€

Tonyina, ceba, tomàquet canari i pastanaga. Atún, cebolla, tomate canario y zanahoria.

COLISEO 8,50€

Formatge de cabra gratinat amb bolets pinyons i toc de mel. Queso de cabra gratinado con setas piñones y Toque de miel

CAPRESSE 7,50€

Alfàbrega, mozzarella, rodanxes de tomàquet, olives Kalamata i la vinagreta 1909. Albahaca, mozzarella, rodajas de tomate, olivas Kalamata y la vinagreta 1909.

CESAR AMB POLLASTRE 7,50€

Amb crostons calabresos, salsa César, pollastre i parmesà. Con picatostes calabreses, salsa César, pollo y parmesano.

VENTRESCA 7,50€

Tomàquet, ventresca, ceba fresca i olives. Tomate, ventresca, cebolla fresca y olivas.

NORDICA 8,50€

Mesclum d'enciams amb pinyons, salmó fumat, ceba i tomàquet. Mezclum de lechugas con piñones, salmón ahumado, cebolla y tomate.

MENU SETMANAL DE DILLUNS A DIVENDRES

Museu Nacional de la Ciència i de la Tècnica de Catalunya.
RAMBLA DE EGARA, 270 (mNACTEC) Telf. 937343674



VERMUTS & TAPES



TAPES

Bossa de Xips	1,50 €
Olives Farcides	1,50 €
Montadet de Seitons.	1,25 €
Braves.	4,50 €
Croquetes de Pollastre. 6 ud.	5,00 €
Croquetes de Ceps 5ud.	6,00 €
Croquetes de Pernil 5ud.	7,00 €

Aperol Spritz

Aperol Spritz



4,30 €

VERMUTS

Vermut de Reus	2,80 €
Vermut de Terrassa "EGARA"	2,90 €
Yzaguirre Blanc	2,80 €
Yzaguirre Negre	2,80 €
Martini Negre	3,10 €
Martini Blanc	3,10 €



Vermut Premium

Yzaguirre Reserva "Rojo"	3,90 €
Padró & Co. "Rojo" Clásic.	3,90 €

Combinats amb Vermut de la Casa

La Fàbrica 9,95€

2 Vermuts
Bossa de Xips
2 Montadets de Seitons
Olives Farcides

Aymerich 11,95€

2 Vermuts
Bossa de Xips
Olives Farcides
Braves

Amat - 15,25€

2 Vermuts
Olives Farcides
Escopinyes
2 Montadets de Seitons

Jover - 17,95€

2 Vermuts
Braves
Olives Farcides
Xocos a L'andalusa

Combinats Sense Beguda

1909 - 5,00€

Bossa de Xips
2 Montadets de Seitons
Olives Farcides

el Museu - 7,00€

Bossa de Xips
Olives Farcides
Braves

el Pati - 9,95€

Olives Farcides
Escopinyes
2 Montadets de Seitons

Historic - 12,50€

Braves
Olives Farcides
Xocos a L'andalusa

Combinat Cider "Ladron de Manzanas"



2 Landrón de Manzanas

Bossa de Xips i Olives Farcides

7,90 €

TAPES

Jalapeños farcits de Formatge.	5,00 €
Pebrots del Padró.	4,50 €
Provoleta "Provolone Fos"	6,00 €
Esparrecs Verds amb Brie i bacó	8,00 €
Daus de Filet *	14,00 €
Cap i Pota	8,00 €
Aletes de Pollastre	4,50 €

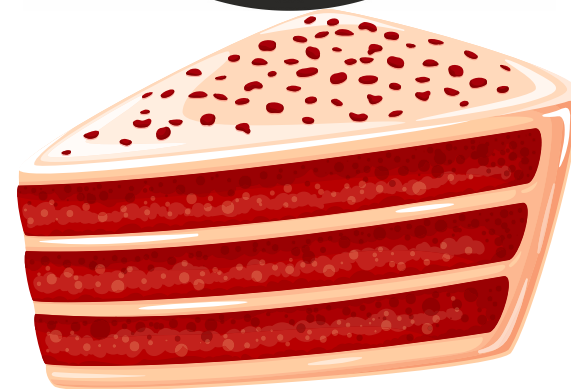
TAPES

Musclos al Vapor.	5,00 €
Musclos a la Marinera.	6,00 €
Xocos a L'andalusa	7,00 €
Llagostins en tempura.	7,00 €
Puntillas a L'andalusa	7,50 €
Sípia amb fregides, all i julivert.*	9,50 €
Tacs de Bacallà amb Romesco.	9,50 €
Pop a la Brasa**	15,90 €

*Amb Patates Fregides /** Patates Panaderas

POSTRES

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	5,25€
COULANT Amb Gelat....	4,90€
LEMON PIE... Pastís de Llimona i Merenga.	5,25€



GELATS

CERVESES PEL POSTRES.

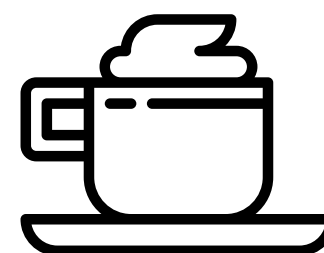
Alhambra Barrica Ron Granadino	4,45 €	6,0%
Baltic Porter de Alhambra	4,90 €	7,8%
Barrica Bourbon 4 Mesos	3,80 €	7,5%
Barrica Roble Frances 12 Mesos	4,50 €	7,0%
Alhambra Reserva "Roja"	2,90 €	7,2%
Ladron de Manzanas 	3,50 €	4,5%

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 Gelat de Vainilla i Cafe Espresso	4,00€
AFFOGATO By Baileys. amb toc de Bayles-	5,00€
CAPUCCINO	2,75€



Gin Tonic / Copas

GIN TONIC	
Beefeater, Larios	6,30€
Seagram's , Puerto de Indias	6,50€
Tann 's Gin, Bombay	6,90€
VODKA TONIC Absolut	6,50€



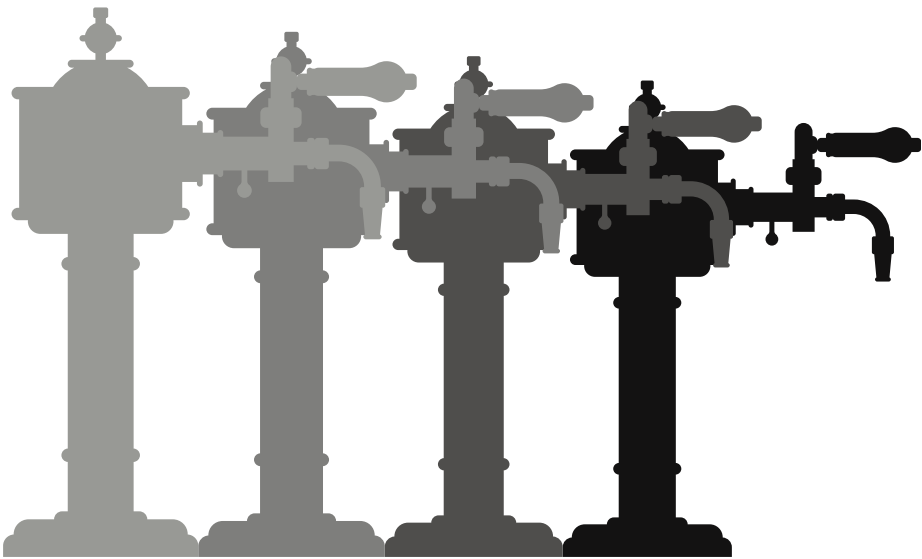
San Francisco Sin Alcohol	4.50€
San Francisco con Vodka	6.00€
Mojito	5.00€
Mojito amb Maduixa	5.50€



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€
- IPA Mahou
Copa 33cl 2,90€ 4,5%
Pinta 40cl 3,90€
- Ladron de Manzanas 
Copa 33cl ...Cider..... 3,50€ 4,5%



AMPOLLA

- Mahou 5 Estrellas. 1,95 € 5,5%
- Alhambra Especial 2,10 € 5,4%
- Alhambra 1925...."Verde" 2,45 € 6,4%
- Alhambra Reserva "Roja" 2,90 € 7,2%
- Alhambra Barrica Ron 4,45 € 6,0%
- Voll Damm. 2,10 € 7,2%
- Barrica Mahou 3 Mesos 2,90 € 6,1%
- Barrica Bourbon 4 Mesos 3,80 € 6,9%
- Barrica Roble 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%
- AGUILA Sin Filtrar 2,20€ 5,5%



NEGRE/TINTO

VINS



Negre de la Casa "Clot Arada"	D.O. Catalunya	7,90€	1,90€
Finca Cucó Crianza	D.O. Montsant	12,90€	
Noir Prínceps Crianza	D.O. Penedès	14.50€	
Gardenos Crianza	D.O. Rioja	8,90€	2,10€
Ramon Bilbao Crianza	D.O. Rioja	13,50€	
Viñas del Vero	D.O. Somontano	12,90€	
Finca La Melandra Roble	D.O Ribera del Duero	12,90€	2,40€
Lucero "Cruz de Alba	D.O Ribera del Duero	14,90€	
Valdehermoso 9 meses	D.O Ribera del Duero	16,90€	
Petalos del Bierzo	D.O. Bierzo	19,50€	

BLANCS/BLANCOS



Vi de la Casa "Clot Arada "	D.O. Catalunya	7,90€	1,90€
Centum / Blume Verdejo.	D.O Rueda	10,90€	2,40€
Ramon Bilbao Verdejo	D.O Rueda	12,90€	2,80€
Blanc de Blancs	D.O. Penedès	14,90€	
Paco & Lola	D.O. Albariño	15,90€	

ROSATS/ROSADOS



Rosat de la Casa "Clot Arada "	D.O. Catalunya	7,90€	1,90€
Rosé Princeps	D.O. Penedès	12,90€	
Clot dels Oms	D.O. Penedès	14,90€	

SANGRIAS

Sangria LOLEA N°1	Sangria de Vi Frizzante	12,90€
-------------------	-------------------------	--------

Sangria de recepta artesana realitzada amb vi negre de qualitat Ull de llebre i Cabernet Sauvignon, suc natural de taronja i llimona i un toc de canyella.



Sangria LOLEA N°3 BRUT	Sangria Frizzante Brut	14,00€
------------------------	------------------------	--------

Coktail de Vi Blanc Frizzante amb Flor de Sauc i pomes silvestres que aporten un toc afruitat i sec, Aqueta LOLEA n° 3 es equilibrada i suau.



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

VINS / VINOS

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€

Finca La Melendra.

D.O. Ribera del Duero



VARIETATS: 100% Tempranillo 14% vol

NOTA DE TAST:

Posseeix matisos propis, on es percep el caràcter afruitat i les peculiaritats de la varietat Ull de llebre i aromes procedents del seu breu pas per bóta. Directe i addictiu, un cop presa la primera copa, ve de gust repetir.

Posee matices propios, donde se percibe el carácter afruitado y las peculiaridades de la variedad Tempranillo y aromas procedentes de su breve paso por bodega. Directo y adictivo, una vez tomada la primera copa, apetece repetir. Envellit 4 mesos en bótes de roure francès.



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.

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



12,90€

Reconeixements:

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

89 puntos Guía Peñín 2019

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

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.

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

13,5% vol



14,50€

Reconeixements:

MEDALLA D'OR PENEDES'17*

NEGRE/TINTO

VINS / VINOS

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 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



VARIETATS: 100% Tempranillo

14% 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.

Temps d'envelliment: 10 meses. en Barrica El 80% de esas barricas es de roble francés y el otro 20%, de roble americano.



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€