

Carta de junio-julio 2018

Cambiamos el menú para aprovechar los ingredientes en su mejor momento, ¡no te pierdas los platos de temporada!

Picar & share

Para cuidarte con natural products de nuestra región.

DE TEMPORADA

Verduras a la plancha ~ 7,80€

Cultivadas en huertos ecológicos de la comarca del Vallés occidental, a menos de 15 km. cumpliendo estándares Slowfood y Km0.

Doña croquetas ~ 6,50€

De fricandó de pollo con setas. ¡Hechas en casa, of course!

Cosinetas ~ 8,60€

Costillas de jabalí asadas toda la noche al horno.



DE TEMPORADA

Hummus de Karim ~ 6,30€

De pimiento rojo asado, con nachos o con crudités.

Ensalada ~ 7,20€

La preparamos según la estación y los productos de mercado. ¡Ahora es tiempo de espinacas!

Santa Rita ~ 4,80€

Patatas gajo con mojo picón rojo casero.

Rustic burgers

Disfruta de las burgers más jugosas hechas con carne de vaca vieja, macerada 48 horas con nuestra receta secreta. Siempre acompañadas con patatas.

—

Tita Lola ~ 10,50€

Burger con queso cheddar, bacon crujiente, tomate, lechuga francesa, cebolla caramelizada, pepinillo y huevo frito.

—

Primo Carlos ~ 9,90€

Burger con mozzarella de búfala, queso brie, roquefort, tomate y cebolla caramelizada.

—

Torito ~ 9,10€

Burger con queso brie, bacon crujiente, lechuga francesa, tomate, cebolla caramelizada y chutney de mango.

—

DE TEMPORADA

Carlotta de pollo ~ 10,20€

1/4 de pollo rebozado, espinacas, cebolla roja y mayonesa de lima.

Tito Jose ~ 10,60€

Burger de sobrasada con queso manchego y miel de acacias.

—

La Suegra ~ 10,80€

La más picante. Burger con mozzarella de búfala, tomate seco italiano, lechuga francesa y auténtica salsa pesto de habaneros casera.

—

Yayo Xavier ~ 10,20€

La tradición hecha burger con queso de tetilla y lacón con grelos.

—
The real pan Nuestra familia de Terrassa elabora cada pan a mano y lo cuece en horno de piedra.
—

Cris Del Poble ~ 9,90€

Burger con jamón ibérico tostado, queso manchego, lechuga francesa y alioli.

—

JJ ~ 7,50€

Burger con queso cheddar y cebolla caramelizada.

—

Primo Yankee ~ 9,70€

Burger con queso cheddar, bacon crujiente, lechuga francesa, tomate, pepinillo y salsa barbacoa.

—

La Teca (vegana) ~ 9,80€

Burger de cebada de avena, soja y setas. Con tomate seco, pepinillos, lechuga, calabacín marinado, salsa de tomate con especias, germinado de cebolla y mayonesa de soja.

—

Tito Eric ~ 8,40€

Burger con mozzarella ahumada en madera de nogal y cebolla caramelizada.

—

Abrimos todos los días,
de 12:00 a 16:00 h. y de 20:00 a 24:00 h.

TIO  JOE
— RUSTIC BURGER HOUSE —

Via Augusta 9, Barcelona
Tel: 932 013 569 — www.tiojoe.es



Homemade salchichas

Elaboradas a mano por nuestra family de Mataró. Van en pan de chapata acompañadas con patatas.

—
Tito Alberto ~ 6,20€
Salchicha ibérica con muselina de jamón, queso manchego y lechuga francesa.

—
Baby Joe ~ 4,20€
Salchicha del país con queso cheddar.

—
Granjera ~ 5,80€
Salchicha de pollo con queso manchego, lechuga francesa, tomate, cebolla fresca y mayonesa.

—
Yaya Chari ~ 6,30€
Salchicha de ceps y rovellons con bacon, lechuga francesa, queso manchego, pepinillo y mostaza.

Lo más sweet de la casa

Postres caseros y sorprendentes, prueba algo nuevo today.

—
Sobao ~ 5,20€
A la plancha con paté de tarta de queso y mermelada homemade de higos.

—
Torrija de la Tía Julita ~ 6,90€
Casera y King size.

—
Natillas ~ 4,50€
Receta secreta de la abuela.

DE TEMPORADA

Fruta fresca ~ 3,00 €

—
Fruta flambeada ~ 4,20 €

—
Helado artesanal ~ 4,90 €
Nuestro artesano heladero se atreve con todo.

—
Helado queso de cabra ~ 4,90 €
Acompañado con membrillo y reducción de vinagre balsámico.

—
Helado de chocolate ~ 4,90 €
Cacao ecológico servido con flor de sal y aceite de oliva.

Lo mejor for drinking

Nuestra cerveza es tan rustic que se siente el sabor del campo.

—
Rustic beer de elaboración propia
Caña ~ 2,20€
Vasazo ~ 4,20€
Jarra 1L ~ 7,60€

—
Refrescos ~ 2,20€

—
Agua ~ 1,50€

DE TEMPORADA

Bebida casera ~ 2,50€
Limonada, sangría o vino caliente (según si hace frío o calor).

—
To beer or not to beer, esa es la cuestión
—

Vinos

La selección del tito Alberto.

—
Tintos
Protos (D.O. Ribera Duero)
Copa ~ 3,30€ / Botella 75 cl ~ 18€

Marmellans (D.O. Catalunya)
Copa ~ 2,50€ / Botella 75 cl ~ 13€

Finca Valpiedra (D.O. Rioja)
Botella 75 cl ~ 29€

—
Les Cousins (D.O. Priorat)
Botella 75 cl ~ 20€

—
Blancos
Palomo cojo (D.O. Rueda)
Copa ~ 3€ / Botella 75 cl ~ 16€

Sumarroca (D.O. Penedés)
Copa ~ 2,30€ / Botella 75 cl ~ 12€

Santiago Ruiz (D.O. Rias Baixas)
Botella 75 cl ~ 24€

—
Otros
Cava AT Roca.
Botella 75 cl ~ 24€

Rosado Ullones (D.O. Empordà).
Copa ~ 2,80€ / Botella 75 cl ~ 15€

Come y bebe que the life is breve

