



Picar & share

Todo hecho con natural products de nuestra región.

DE TEMPORADA



Verduras a la plancha ~ 7,80€

Manolito de caldo de pollo

~ 3€

Caldo de la abuela servido en vaso.

Doña croquetas ~ 6,50€

Croquetas de fricandó de pollo con setas.

Cosinetas

Costillas de jabalí.

Media ~ 8,60€

Entera ~ 14,20€

No sólo
de burgers
se vive

DE TEMPORADA



Hummus de guisante y

albahaca fresca ~ 6,30€

Acompañado con nachos.

Ensalada ~ 7,20€

Según la estación preparamos una ensalada diferente aprovechando los productos de mercado. ¡Pregúntanos!

Santa Rita ~ 4,80€

Patatas gajo con mojo picón rojo.



Rustic burgers

Disfruta de las burgers más jugosas hechas con carne de primera quality, 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, lechuga francesa, tomate, cebolla caramelizada y chutney de mango.

DE TEMPORADA



Tita Gladys ~ 11,20€

Burger de pato con lechuga, paté de campaña tostado, queso brie y mermelada de higos.

La Suegra ~ 10,80€

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

Yayo Xavier ~ 10,20€

Burger con pimentón, queso de tetilla y lacón de pavo con grelos.

The real pan

Nuestra familia de Terrassa elabora cada pan a mano, y los cuece en horno de piedra siempre con agua mineral embotellada.

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.



Homemade salchichas

Todas son caseras, 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 de higos.

Tarta de la Tía Julita ~ 6,90€

Torrija casera King size.

Natillas ~ 4,50€

Receta secreta de la abuela.

DE TEMPORADA

Fruta fresca ~ 3,00 €

Fruta flambeada ~ 4,20 €

Helado artesanal ~ 4,90 €

Manzanilla, higos, tomate y albahaca, ... 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

