

— BEBIDAS —

Agua Bezoya 50cL 2,5€

Vichy Catalan 2,5€

Coca-Cola 0,35cL 2,5€

Tónica 2€

Schweppes 2€

Vermut de la casa 3,5€

Vermut Lustau 4,5€

Caña de cerveza Alhambra 2€

Copa de cerveza Alhambra 3€

Pinta cerveza Alhambra 5€

Alhambra 1925 3,5€

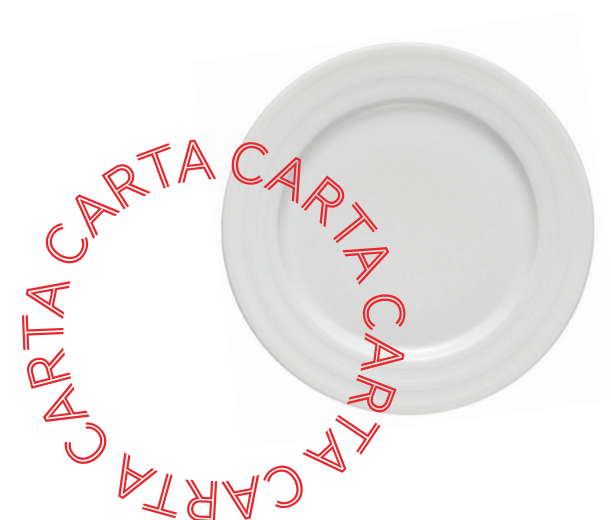
Vinos por copa en carta de vino

Sangría de vino 1/2L 8€

Sangría de vino 1L 16€

Sangría de cava 1/2L 10€

Sangría de cava 1L 20€



— AL CORTE —

- Jamón* ibérico de bellota 100% Puro 14/26€
Chicharrones de Cádiz con aceite de oliva y lima 8/16€
 Surtido de *quesos*: payoyo tierno, majorero, idiazabal,
 oveja curado Reserva, petit blau 9/18€

— DE BARCELONA CIUDAD —

- Patatas bravas* con alioli, tomate y ñoras 5,5€
Croquetas de jamón ibérico (2 uni.) 2,5€
 Mini buñuelos de *bacalao* 7€
Bombeta de la Barceloneta 2,5€

— DE HUERTOS DE PROXIMIDAD —

- Ensalada* de quinoa con aguacate 9€
Berenjenas a la miel y lima 8€
Yakisoba de verduritas y setas 10€
Puerro confitado a la plancha con olivada 9€
Espárragos tempura con romesco ligero 10€
Pan de coca con tomate 3€

— FRESCO & BUENO —

- Tomate con *burrata* de búfala 9,5€
Caballa fresca marinada 8,5€
Ceviche de corvina con kimchi y berenjena ahumada 15€
 Tapeo *steak tartar* 12€

— DE CALAF N.º 1 —

- Huevos *trufados* con *foie* y *setas* 16,5€
 Huevos estrellados con *butifarra negra* 10€
 Huevos estrellados con *jamón ibérico* de bellota 14€

— CLÁSICOS DEL TAPEO —

- Pincho moruno* de cordero con yogur a la menta 7€
 Hamburguesa de *ternera gallega* con foie y mayonesa de ceps 8€
 Hamburguesa *ibérica* con jamón y mayonesa de trufa 8€
Entraña de ternera fileteada con chimichurri 10€
Costillas de cerdo ibérico glaseadas con miel y mostaza 12€
Boquerones marinados al limón fritos 9€
Pulpo a la plancha con crema de garbanzos 20€
Meloso de ternera con tuétano asado y miso 16€
 Rabo de *toro* con judías de Santa Pau 14€
Solomillo de ternera & salsa de trufa 16€
Costilla de ternera ECO madurada
 20 días asada con soja y ajo 22€

— TRADICIÓN CATALANA —

- Carrillera de *ternera* joven glaseada 12€
Canelones de butifarra rustida con ceps 10€
 Meloso de *cordero* con chirivía y piñones 14€
Conejo deshuesado con caracoles 12€
Pies de cerdo deshuesados con gambas 15€

— ROSSEJATS —

- Fideuá* negra con sepia 14€
Fideuá de erizos con gambas 18€

— POSTRES Y VINOS DULCES —

- Espuma de *crema catalana* 5,5€
 Cremoso de *chocolate* con pan, aceite y sal 5,5€
Torrija de pan de leche 5,5€
Panna cotta de Maria Luisa y fruta de la pasión 5,5€
 Moscatel 4,5€ Pedro Ximénez 5€
 Olivares (Dulce de Monastrell), Jumilla 6€