

MENU

PER COMENÇAR

- 5.5€** **LINGOTS DE PATATA BRAVA**
 (G) (M) *Amb allioli d'ou fregit i cruixent de ceba*
- 4€/U.** **OSTRES DEL DELTA**
 (M) (S) *Amb échalotte marinada*
- 9.8€** **MILHOJAS DE FORMATGE DE CABRA**
 (G) (P) (S) *Amb albergínia, ceba caramel·litzada i salsa de mel i espècies*
- 11.5€** **NACHOS AL BRIE TRUFATS**
 (G) (P) (M) (S) *Amb ceba cruixent*
- 7.4€** **CROQUETES DE FUNGHI**
 (G) (P) (S) *Amb salsa d'espínacs, panses i pinyons*
- 7.8€** **CROQUETES DE GAMBES**
 (G) (L) (M) (S) *Amb Kataifi*
- 18.5€** **PERNIL IBÈRIC**
 (G) (C) *Amb bastons de focaccia al romaní*
- 11.5€** **OUS ESTRELLATS**
 (H) (C) *Amb patates i pernil ibèric*
- 13.9€** **CARPACCIO D'ANGUS MADURAT**
 (C) *Amb peres al safrà, virutes de foie micuit, fulles d'alfàbrega i bastons de focaccia fregida. Afumat amb canyella de l'Índia*
- 15€/U.** **ZAMBURIÑES AMB SALSA THAI**
 (M) *Amb salsa de peix i gambes*
- 11.5€** **SALMÓ MARINAT AL GINTÒNIC**
 (G) (P) (A) *Sobre llet de canonges amb palomites a la pebre*



PLATS

- 21€** **PASTA A LA CAPRI**
 (P) (L) (C) (S) *Amb tàrtar de tonyina*
- 12.5€** **PASTA TRUFADA AL PARMESÀ**
 (L) (C) (S) (S) *Amb crema de gorgonzola, ceba caramel·litzada, cruixent de pomesa i allioli d'ou fregit*
- 16€** **HAMBURGUESA DE WAGYU**
 (G) (L) (H) *Amb crema de gorgonzola, ceba caramel·litzada, cruixent de pomesa i allioli d'ou fregit*
- 22€** **RISOTTO**
 (G) (M) (C) *Amb crema de llagosta, llagostins cítrics i tàrtar de zamburiñes*
- 18€** **CORVINA SALVATGE**
 (C) *Amb llet de fonoll a l' taronja, crema d'api i fulla de sisho cruixent*
- 24€** **TONYINA A LA MEDITERRÀNIA**
 (C) *Amb tomàquet confitat i flor de tàpera*
- 23€** **OJO DE BIFE ROBESPIERRE**
 (G) *Amb patates a la gitana amb romaní*

MILANESAS

- 13.5€** **MILANESA D'ALBERGÍNIA**
 (V) (C) (S) *Amb formatge vegà fos i pico de gallo*
- 14.5€** **MILANESA CAPRESE**
 (H) (G) (L) (P) *Pollastre amb burrata, tomàquet sec i pesto*
- 15.5€** **MILANESA CABRONA**
 (H) (C) (L) *Pollastre amb porcini, formatge de cabra i romaní*
- 15.2€** **MILANESA MEXICANA**
 (H) (G) (S) (S) *Pollastre amb cruixent de nachos, guacamole, cremette, pico de gallo i bitxo*

NANNI

LES NOSTRES AMANIDES

- 8.2€** **AMANIDA VERDA**
 (V) (S) (C) (M) *Amb vinagreta d'alfàbrega i cruixent d'arròs negre*
- 9.8€** **AMANIDA VEGANA**
 (V) (S) (M) *Amb quinoa, hummus, rúcula, edamame i guacamole*
- 9.8€** **AMANIDA D'ESPINACS BABY**
 (G) (C) (P) *Amb formatge feta caramel·litzat, daus de remolatxa, nous gebrades i vinagreta d'anet fresc*
- 12.8€** **AMANIDA DE BURRATA MARINA**
 (L) (P) (M) (H) (S) *Amb alga wakame, rúcula, llagostins i maionesa d'anxoves*

POSTRES

- 7€** **CARROT CAKE**
 (G) (L) (P) (S) *Amb nous, frosting de formatge, sucre moreno i molta pastanaga*
- 7€** **RED VELVET**
 (G) (L) (H) *Amb remolatxa, cacau i vainilla*
- 7€** **OREO**
 (G) (L) (H) *Cacau negre, bescuit de mantega, frosting de formatge i Oreo*
- 7€** **TRES LLETRES MARACUYA**
 (G) (L) (H) *Mousse de maracujà, dolç de llet, frosting de formatge i galeta Lotus*

THE COCKTAILS

- 12€ FRESA MILK PUNCH**
La jugositat dolça de les maduixes amb la cremositat de la llet en un còctel transparent.
- 12.5€ MUSE**
Un còctel delicat amb ginebra, nous i alfàbrega per inspirar noves idees.
- 12€ CATABASIS**
Un còctel enigmàtic amb notes amaderades de xerès i rom Santa Teresa infusionat amb bolets.
- 13€ PARM-TINI**
Un martini-còctel clàssic elaborat amb ginebra infusionada amb formatge parmesà amb un toc de meló.
- 11€ CINEMA OLD FASHION**
Un twist al clàssic Old Fashion amb sabor americà típic com al cinema.
- 13€ GRASSHOPPER**
És com un bombó de xocolata i menta però líquid. Un bon digestiu cremos per a la sobretaula.
- 14€ MURANO**
Un còctel infusionat amb maduixa basat en porto envellit i mezcal exquisit.
- 12€ SUN LOVER**
Un twist al llegendari Boulevardier en què infusionem bourbon amb crema de cacauets i pipes de gira-sol i obtenim un perfil de sabor molt complex.
- 11€ BLOOD & SAND**
El whisky Dewars 12 combina bé amb vermut tal qual però també afegim cireres i taronges jugoses.
- 11€ WISKEY WINDOW**
Còctel de fruites a base de bourbon amb licor de bergamota italiana i llimona siciliana.

- 13€ NANAI PALOMA**
Amarg, salat, dolç i àcid: tota la paleta de sabors reunida en un got.
- 13€ NANAI LEVEL WHITE RUSSIAN**
Un bon bourbon americà suavitat amb xocolata, cafè i crema de pistatxo.
- 13€ DAIQUIRI DE PARIS**
Còctel a base de dos tipus de rom (Bacardi Blanco, Bacardi 8) i licor d'herbes francès.
- 12.5€ COCO BLUE**
La clàssica mescla caribenya de coco i rom sempre és actual en una ciutat costanera.
- 13€ KINGS BREAKFAST**
Còctel gimlet avançat amb melmelada de maduixa, hibisc i licor de bergamota.
- 13€ MARGARITA CLÁSICA O SPICY**
Tequila patrón, trtple sec, lima
Opción spicy: con jalapeños.

SENSE ALCOHOL

- 9€ BRAZIL LIMONADA**
Una llimonada molt refrescant amb llet condensada.
- 9€ FRAMBUESA-PASSIÓ LLIMONADA**
Una combinació molt reeixida de frambuesa i fruita de la passió.

[CAT]

CAFES

ESPRESSO	1.75€
AMERICÀ	2.5€
FLAT WHITE	2.4€
CAPPUCCINO	3€
MACCHIATO	2€
CAFÈ AMB LLET	2.3€
NOCIOLO	3.7€
CARAJILLO	4€
FLAVOURED LATTE	4.2€
(vainilla, caramel, xocolata)	
IRISH COFFEE	5.8€
BB BAR (AMB BRANDY)	5.8€

CAFES FREDS

2.2€	JUST COFFEE
4€	FLAVOURED LATTE
	(vainilla, caramel, xocolata)
4.5€	CARAMEL FRAPUCCINO
5.5€	CAFÈ GLASE (amb gel)
6€	CAFÈ AFFOGATO (amb gelat de vainilla)

SMOOTHIES Y ZUMOS

7€	MILKSHAKE (Vainilla - Choco - Berries)
8€	BERRISIMO
	(confitura de fruits vermells, plàtan, suc de llimona, sorbet de fruits vermells, poma)
8€	BANANA HONEY
	(plàtan, mel, gelat de vainilla, llet)
8€	GRANMAS GREEN
	(pebrot, poma, api, espinacs, llet)
	SUCRE DE TARONJA
	(Petit 4€ / Gran 5.5€)

REFRESCOS

2.9€	COCA-COLA / COCA-COLA ZERO
2.9€	FANTA TARONJA / FANTA LLIMONA
2.6€	SPRITE
3€	FUZE TEA
3€	TÓNICA
3.5€	RED BULL
3.2€	GINGER BEER
2.2/2.8€	AIGUA SENSE GAS / AMB GAS (50cl)
3€	SUC DE PRÉSSEC / POMA

SUPLEMENT DEL 10% A LA TERRASSA

DRINKS

APERITIVS

4.8€	VERMUT DE LA CASA
6.2€	VERMUT NOILY PRAT (negro, blanc)
7.5€	NEGRONI CLASSICO
	(Ginebra, Campari, Vermut)
8.5€	FIGRONI
	(Campari infusionat amb figues, ginebra de vainilla, vermut)
9€	APEROL SPRITZ
	(Aperol, prosecco, soda)
9€	HUGO SPRITZ
	(Sirope de Saúco, prosecco, soda)
12€	SAINT GERMAIN SPRITZ
	(Saint Germain, prosecco, soda)
9€	LIMONCELLO SPRITZ
	(Limoncello, prosecco, soda)

AFEGEIX EL TEU SABOR (maracuyá, mango)

SANGRIAS

SANGRIA DE VI
Copa 5.5€ / Jarra 24€

SANGRIA DE CAVA
Jarra 32€

Sangria de Maracujà
Sangria de Fruits vermells
Sangria de Mango

CERVEZAS

ESTRELLA DAMM	copa 2.5€ / jarra 4.9€
COPA DE CLARA 33cl	copa 2.5€
VOLL DAMM 33cl	copa 3.5€
TURIA 33cl	copa 3.4€
FREE DAMM 33cl	copa 3.4€
DAURA (Sense gluten) 33cl	copa 3.5€

GIN TONIC

BULLDOG	13€
BOMBAY SAPPHIRE	14€
HENDRICK'S	15€
BROCKMANS	15€
BOMBAY PRIMER CREW	15€

VINS BLANCOS

3.8 / 18€	ANAIS DO Penedés. Muscat, macabeo. Ecològic. Molt aromàtic, notes florals i de fruita exòtica.
3.8 / 19€	ANAIS DO Penedés. Xarel·lo. Ecològic. Vi blanc sec amb notes de fruita blanca i mineral.
4.5 / 22€	DON PEDRO DE SOTOMAIOR D.O. Rias Baixas. 100% Albariño. Fresc, aroma de fruita tropical i cítrics. En boca és ampli i untuós.
4.2 / 23€	CAMINO LA FARA. Verdejo. Alta intensitat aromàtica, notes a fruites exòtiques i anisats.

VINS NEGRES

3.8 / 18€	ANAIS DO Penedés. Syrah, tempranillo. Ecològic. 4 mesos en barrica. Aromes a fruits vermells amb notes especiades.
4 / 19€	VALLEJO ROBLE. DO Ribera del Duero. 6 mesos en barrica. Tinta fina. 100% Color cirera picota, aromes a mora i notes especiades de la criança.
 38€	FINCA DE AZABACHE. DOQ Rioja. Garnacha 100% . 12 mesos en barrica. Aromes a fruits vermells, tanins suaus i notes balsàmiques de la seva criança en barrica.

VINS ROSATS

3.8 / 18€	ANAIS. DO Penedés. Garnacha tinta, tempranillo. Aroma floral amb notes de fruits vermells, fresc i golós.
 36€	DALIA DO Penedés. Garnacha tinta. Aromes florals de rosa i jasmí, notes de fruita roja.

CAVA I CHAMPAGNE

 75€	MOËT CHANDON. Brut imperial.D.O. Champagne. Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier
4.2 / 22€	CAVA MONT MARÇAL. Brut Nature.

[CAT]

HORARI: 09H – 03H / TERRASSA FINS A LES 0H