



RETOLACIÓ GENERAL

Rètols, indicadors i escrits



***Espai reservat a fumadors
.... a no fumadors***

NO FUMEU

**Espai reservat al personal
..... als cambrers**

PROPINES

Gràcies per la vostra visita

Amb IVA inclòs

**TAULA
RESERVADA**

**LAVABO D'HOMES
LAVABO DE DONES**

OBERT

**Avui tenim tancat
per descans del personal**

TANCAT

Informació d'interès general per a comerços

- Descomptes i facilitats de pagament

OFERTES

OFERTA DEL DIA
OFERTA DE LA SETMANA
OFERTA DEL MES

OFERTA 3 X 2

REBAIXES

DESCOMPTES

SETMANA DEL POLLASTRE

OFERIM FINANÇAMENT A LA VOSTRA MIDA

Els productes amb descompte s'han de pagar al moment.



○ Informació per a l'usuari

Prohibit entrar animals, begudes
I menjar en aquest establiment

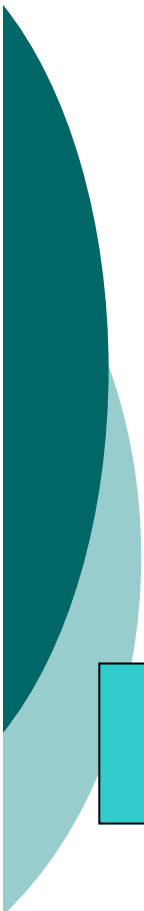
Disposam de fulls de reclamació
a disposició de l'usuari

Pressuposts
a mida

Reservat el dret d'admissió

Oferim servei de repartiment
de compra a domicili

FULL DE COMANDA



Disposam de servei de manteniment
i reparacions

Si no troba el producte desitjat, sol·liciti'ns-ho
i l'hi cercarem per catàleg

Tornarem en _____ minuts

Tancat per _____.
Disculpau les molèsties

CLIENT SEGÜENT



□ Informació sobre els productes

NO HO TOQUEU

CONSUMIU PRODUCTES
FRESCS I DE QUALITAT

FET A MÀ

PRODUCTE NATURAL
PRODUCTE ARTESANAL



Les seccions d'una botiga

- De roba:

Caixa

Emprovador

Mostrador /aparador

Magatzem

- Altres:

Servei de manteniment i/o reparacions. Servei tècnic

Servei de repartiment /repartidors.



**MODELS
DIVERSOS
DE CARTES DE
BAR I
RESTAURANT**

BAR I CAFETERIA

BERENARS

Torrades amb mantega i confitura
Croissant
Ensaimada
Magdalenes
Ou (bullit, fregit, truita francesa)
Panet/entrepà de...
Sandvitx

Servim les nostres
begudes calentes amb sacarina
sucre blanc o de canya i
mel

BEGUDES CALENTES

Tallat
Cola Cao
Cafè

Tassó de llet
Cafè amb (llet, gel)
Poliol
Cafè (bombó, americà, irlandès, rebentat, descafeïnat ...)
Camamil·la
Til·la
Capuccino
Te
Xocolata a la tassa
Infusions especials: te verd, te vermell, te negre, te gris, fruites del bosc, roibos

REFRESCS

Aigua (amb o sense gas)
Cervesa (amb alcohol o sense alcohol)
Coca Cola
Sprite
Tònica
Taronjada
Llimonada
Suc de (taronja, poma, pinya, melicotó, aranja, raïm, plàtan,...)

ALTRES

Llet freda o preparada
Orxata
Granissades
Batuts
Gelats de (vainilla, xocolata, nata, stracciatella, fraula o maduixa, llimona, taronja, kiwi, menta, festuc *-pistacho-*, nous, avellana, ametla, tiramisú, cafè,...)



BEGUDES AMB ALCOHOL

Còctels

Sangria

Pomada

San Francisco (sense alc.)

Margarita

~~Pinya colada~~

Mojito

Caipirinha

Cava

Vi (negre, rosat, blanc, d'agulla, escumós, de la casa, etc)

Licors

Herbes

Oruxo

Licor (d'avellana, de poma, de melicotó, etc)

Palo

Patxaran

Rom

Whisky

Vodka

Anís

Crema de (cafè, xocolata, vainilla, plàtan...)

Canya (dolça-seca)

Menta

PER PICAR

Olives

Allioli

Patates fregides

Natxos amb salsa

Copinyes amb sal, pebrebò i llimona

Musclos

Cuixot serrà i formatge

SANDVITXOS

Sandvitx de tonyina

Sandvitx de cuixot dolç i formatge

Sandvitx vegetal (tomàtiga, lletuga, pastanaga, formatge i maonesa)

Sandvitx tropical (tomàtiga, cuixot dolç, formatge i pinya)

HAMBURGUESES I SALSITXES

Hamburguesa (tomàtiga i ceba)

Hamburguesa amb formatge (tomàtiga, ceba i formatge)

Hamburguesa amb formatge i bacó (tomàtiga, ceba, formatge i bacó)

Hamburguesa doble

NOTA: la forma *pepito* en català és entrepà calent. Així *Pepito de llom*, *pepito de vedella* serien entrepà calent de *llom*, *entrepà calent de vedella*).

Salsitxa (NOTA: les denominacions *perrito* i *hot dog* s'haurien de traduir a la forma *salsitxa*)

Salsitxa de Frankfurt

Salsitxa de Bratwurst

Ració de patates fregides

Salses per acompanyar

salsa rosa – maonesa – quètxup – mostassa – salsa picant

Escalopines de pollastre/vedella

PINXOS I BROQUETES

Pinxo de llom (tomàtiga, ceba, pebre verd, xampinyons i llom)

Pinxo de pit de pollastre (tomàtiga, ceba, pebre verd, xampinyons i pit de pollastre)

Broqueta de verdures (tomàtiga, ceba, pebre verd, carxofa, carabassó, albergínia i pastanaga)

ENTREPANS / PA AMB OLI / PANETS

D'una llesca o dues

Formatge

Anxoves

Tonyina

Xoriço

Salsitxó

Salami

Cuixot o pernil dolç

Cuixot o pernil salat

Truita

Bacó amb formatge

Bacó

Sobrassada

Camaiot

Truita

Llom

Pitera de pollastre

Mixt (una llesca de cada)

*Servim els nostres pa
amb oli amb
olives, envinagrats,
pebre verd i all tendre*

*Si voleu,
servim els entrepans
calents*

També feim
baguettes

ENSALADES

Trempó

Ensalada mixta

Ensalada de (tonyina, pasta, salmó, pollastre, etc.)

Ensalada amb (mozzarella, fruita seca, formatges, olives, fruita, envinagrats, embotits, ou bullit, crostons, herbes aromàtiques i espícies, arròs, cuscús, bulgur, quinoa)

Ensalada especial

Ensalada de la casa

Cabdells de Tudela amb anxoves

Mesclum / Varietat d'enciam

(canonges, iceberg, col xinesa, col llombarda, *trocadero*, fulla de roure, etc)

Per acompanyar

salsa rosa – maonesa – vinagreta – iogurt – mel- soja

KEBABS

Doner kebab

Kebab de (vedella, pollastre)

Lamacun

Falàfel

Kefta

MENÚS

**També feim
menjar per
emportar-se'n/
Per dur'sen**

ENTRANTS

Croquetes (de pollastre, de bacallà, de verdura)
Raoles
Dàtils amb bacó
Carpaccio (de vedella, de bacallà, de carabassó)
Crudités
Ensalada de...
Espàrecs amb maonesa
Meló amb cuixot/pernil serrà
Pebres (de Padrón, del piquillo,...)
Pica-pica
Pa, allioli amb olives

MENÚ DE PLATS COMBINATS

Truita	Aquests plats van acompanyats amb:
Ous fregits	1) Opció 1 (patates fregides i ensalada)
Salsitxes	2) Opció 2 (minestra de verdures bullida)
Hamburguesa	3) Opció 3 (arròs amb verdura saltada)
Pitera de pollastre	
Llom	
Escalopa	
Lluç	
Llenguado	
Sardines	
Arròs a la cubana	

**Demani més informació
al nostre personal**

MENÚ VEGETARIÀ

Graellada de verdures
Remenat de verdures
Arròs integral amb verdura saltada
Pasta integral
Carabassons/albergínies farcides amb cuscús i fruita seca
Quiche de verdures
Pastís de verdures
Verdures al forn amb tofu

TAPES

AMB CARN

Anques de granota
Pilotes (amb salsa)
~~Frit de matances, frit de freixura~~
Llom amb esclata-sangs / amb xampinyons
Dàtils amb bacó
Peus de porc
Croquetes de pollastre

AMB PEIX I MARISC

Picada de marisc
Còctel de gambes, de marisc
Gambes amb allada
Frit (de peix, de marisc)
Croquetes de bacallà
Bunyols de bacallà
Raoles de jonquillo
Musclos farcits
Aladroc en vinagre
Calamarsins fregits
Calamars a la romana
Sípia amb salsa
Peix fregit

Caragols a la llauna, amb salsa

TAPA PETITA
TAPA MITJANCERA
O TAPA GROSSA

TASTAU ELS NOSTRES VARIATS DE TAPES

AMB VERDURA I HORTALISSES

- Ensalada russa
- Ensalada de patata
- Patates (al *mojo picón*, braves)
- Truita de patates
- Xampinyons farcits
- Raòles (d'espínacs, de peix i verdura)
- Verdura arrebossada
- Graellada de verdures
- Pebres de Padrón
- Alvocat amb gambes, avocats farcits, guacamole
- Crudités
- Endívies amb anxoves, amb formatges
- Ensalades
- Espàrecs amb maionesa
- Olives i altres envinagrats
- Tempura

AMB EMBOTITS

- Cuixot /Pernil serrà
- Taula d'ibèrics
- Taula de formatges
- Sobrassada amb mel
- Formatge
- Creps (dolces o salades)
- Taula de patès

ALTRES PER MULLAR I PICAR

- Varietat de pa i galetes amb paté d'albergínia, hummus, paté d'oliva, paté d'anxoves.
- Ous de guàtlera amb allioli

Pizzas, pasta i altres plats italians

NOTES

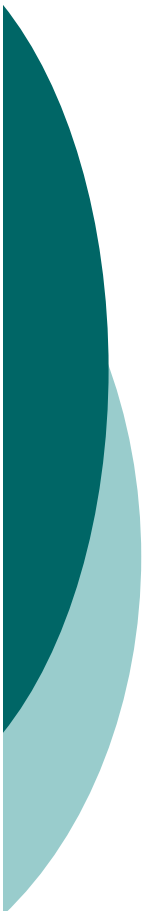
- 1) En cuina italiana es mantenen molt de lèxic i procediments culinaris "a la italiana", alguns dels quals convé traduir al català.
-
- 2) Tant de pasta com de pizza s'ofereixen unes salses i acompanyaments d'exemple.
 - 3) En l'apartat PIZZES només incloem aquelles més habituals i una combinació d'ingredients, donat que és freqüent que cada establiment utilitzi diferents denominacions per a una pizza amb els mateixos ingredients (ex: *pizza de la casa*, *pizza especial*, *pizza estrella*, *pizza+nom de l'establiment*, etc).

PASTA

- Canelons (farcits d'espínacs, amb carn,...)
 - Lasanya (de verdures, de carn, de peix, amb gambes)
-
- Espaguetis
 - Tallarines
 - Macarrons
 - Nyoquis
 - Raviolis
 - Tortel·linis
 - Pappardelle
 - Fusilli

Acompanyaments: a la carbonara, a la bolonyesa, a la napolitana, a la marinera, a la puttanesca, amb pesto, amb alls i bolets, amb formatges, amb rocafort, amb alls, amb espínacs i nata, amb salmó, amb tonyina, amb verdures).

Menjar per emportar-se



**Elaboram pizzes de
diferents mides:
petita – mitjana - grossa**

PIZZES

*Elaboram les nostres pizzes amb
Ingredients naturals i frescs.
Les coem en forn de llenya*

- Mini pa de pizza individual amb mantega i julivert
- Calzone
- Margarita
- Capriciosa
- Quatre estacions
- Vegetariana

✓ **Si ho desitja, pot combinar la pizza amb diferents ingredients.**

✓ **X € per ingredient adicional.**

Ingredients: amb (ceba, tonyina, olives, pinya, salmó, xampinyons, all i julivert, ruca, carabassó, albergínia, pebre verd, pebre vermell, pebre coent, anxoves, tàperes, gorgonzolla, mozzarella, 4 formatges, formatge de cabra, parmesà, gambes, pernil dolç, pernil serrà, ou).



Altres plats i especialitats italianes

- Saltimbocca
- Provolone
- Vitello Tonato
- Risotto

...

CARN


NOTA: en català aquesta secció s'escriu en singular, a diferència del castellà CARNES, perquè se sobreentén 'varietat de CARN'.

Bistec de vedella, de porc, rus, tàrtar (amb all i julivert, amb fines herbes, amb guarnició, amb pebre verd, amb pebrebò).

Braç de mèn, de mèn de llet (*cordero lechal*), de cabrit

Broqueta (de pollastre, de vedella, de mèn de llet -*cordero lechal*-)

- Bullit
- Cabrit rostit, al forn
- Cap de mèn, de porc al forn
- Carn estofada, a l'ast, a la brasa
- Carré de mèn al forn
- Chateaubriand
- Xurrasco
- Conill (amb ceba, al forn,...)
- Llorigó (*gazapo*)
- Costellam (*costilleja*) de mèn de llet rostit, de porc,...
- Costelles de mèn, de cabrit, de porc
- Cuixa de cabrit, d'indiota (*pavo*), de mèn, de pollastre, de porc
- Entrecot (a la graella, amb herbes, amb pebre, amb crosta de sal, amb crosta d'ametla,
- Escaldums
- Escalopa (Cordon Bleu) de llom, de vedella, milanesa, vienesa...
- Escalopines
- Estofat
- Fetge
- Filet (NOTA: els diferents manuals de terminologia de cuina i procediments culinàries utilitzen aquest concepte: 1) com a sinònim de bistec; 2) per a la traducció de *colomillo*)



(NOTA: la forma *mechar* en català es tradueix per *emmetxar/entatxonar*)

- Fondue de carn
- Fricandó

- Gigot
- Graellada de carn
- Greixonera de peus de porc
- Gulasch
- Jarret (*contra*) de mèn, de pollastre
- Llibret (*San Jacobo*)
- Llom amb col, amb mongetes, de porc
- Magret d'ànnera
- Mèn a la brasa, rostit,
- Mitjana (*chuletón*) d'Àvila, de vedella
- Ossobuco
- Pitera (*pechuga*) de pollastre
- Pilotes
- Porcella rostida
- T-bone steak
- Turnedó
- Vedella
- Xulla (*tocino o panceta*)



AVIRAM

- Ànnera amb taronja, amb poma
- Civet

- Colomí
- Estruç
- Faisà
- Faraona amb prunes i pinyons
- Guàtleres torrades
- Indiot farcit
- Pollastre a l'ast, amb samfaina, rostit
- Tords amb col
- Colom amb salsa de magrana

ARROSSOS AMB AVIRAM

- Arròs brut
- Arròs de matances (amb colomí, tord, pollastre, etc)



VÍSCERES

- Cervell fregit
- Ronyons amb vi
- Fetge a la brasa
- Morro de porc
- Llengua amb tàperes
- Peus de mè, de porc
- Senyals
- Tacons



PEIX

NOTA: els diferents apartats segons el tipus de menjar en català s'escriuen en singular, a diferència del

castellà PESCADOS, MARISCOS perquè se se sobreentén 'varietat de peix', 'varietat de marisc'

- Aladroc (en escabetx, a la brasa,...)
- Anfós (al forn, a la brasa,...)
- Anguiles
- Angules
- Anxoves
- Bacallà (a la biscaïna, a la llauna, al pil-pil, amb allioli,...)
- Besuc
- Calamars
- Cap-roig
- Déntol
- Llenguado
- Rap
- Graellada de peix
- Llamàntol amb verdures
- Llampuga amb pebres
- Llenguado (amb ametla, a la *meunière*, a l'espàtlla, ...)
- Llobarro (a la papillote, a la sal, al forn...)
- Lluç a la romana, amb estragó,
- Molls
- Mussola
- Orada
- Pagell
- Palaia
- Rajada (en escabetx, fregida, ...)
- Raors a la planxa
- Rap
- Rèmol al cava
- Salmó amb gambes
- Sard
- Sardines
- Sípia
- Sipions
- Supremes
- Tonyina
- Truita
- Verat



MARISC

- Cloïsses (a la marinera, al natural, al vapor, amb salsa de tomàtiga, amb ceba, amb cava...)
- Bou de mar
- Cranca
- Dàtil de mar
- Eriçó de mar
- Escamarlans a la planxa
- Gambes (a la planxa, amb allada, fregides,...)
- Graellada de marisc
- Llagosta
- Mar i muntanya
- Llagostins
- Mariscada
- Musclos
- Navalles
- Nècora
- Ostres
- Pop a la gallega
- Popets amb ceba
- Vieires
- Vol-au-vent de marisc



ALTRES PLATS AMB PEIX I MARISC

ARROSSOS

- Arròs amb peix
- Arròs a la marinera
- Arròs negre
- Paella de marisc

JAPONÈS

- Sushi



XINÈS

SOPES

Sopa d'aleta de tauró

Sopa de won ton

Sopa de fideus i pollastre

ENTRANTS

Ensalada xinesa

Pa de gambes

Rotlle de primavera

Won ton fregit



ARROSSOS I FIDEUS

Arròs amb curri

Arròs amb pollastre i curri

Arròs amb vedella i curri

Arròs tres delícies

Fideus d'arròs amb gambes

Fideus amb pollastre/ amb
porc/ amb vedella

Fideus tres delícies

Arròs o fideus amb llagostins



PEIX I MARISC

Gambes amb shitake i bambú

Gambes/ Ilagostins amb curri

Txopsuei de gambes

Pollastre amb bambú

Vedella amb salsa d'ostres

Porc amb ametles

Ànec amb pinya

Salses: soia, agredolça, picant

POSTRES

Flam xinès

Gelat amb nous

Litxi

Plàtan/poma fregit/ida



POSTRES

Demani per la nostra carta de postres al personal

TORTADES

- Gerdons
- Fruites del bosc
- Poma
- Maduixes
- Llimona
- Taronja
- Prunes
- Ametla
- Ametla, avellana, anous
- Xocolata (negra, blanca)
- Sacher
- Pa de pessic
- Gató (amb xocolata)
- Pastanaga

PASTISSOS

- Assortiment de pastissos
- Pastís de...

REBOSTERIA

- Bavaresa
- Bunyols

Rebosteria
casolana

LACTIS

- Varietat de gelats (d'una bolla, de dues bolles, de X bolles) amb caramel , nata, fruita seca
- Crema catalana /crema cremada
- Iogurt
- Mousse
- Mel i mató

FRUITA

- Plàtan amb ametles
- Fruita seca
- Fruita del temps
- Maduixes/Fraules amb nata
- Maduixes/Fraules amb suc de taronja natural
- Pomes al forn
- Pomes bullides
- Peres amb vi
- Macedònia
- Compota
- Pijama
- (Pinya /melicotó/albercocs) amb almívar

AMB OU

- Flam
- Púding
- Greixonera dolça /agra
- Tiramisú
- Profiteroles
- Creps