

Si té alguna al·lèrgia o intolerància avisi al cambrer i l'ajudarà.

Tot el peix cru de les elaboracions realitzades en aquest establiment ha estat prèviament congelat per previndre la parasitosi per l'anisakis.

Reial Decret 1420/2006

Totes les nostres salses s'elaboren sense farines ni espessidors

Si tiene alguna alergia o intolerancia avise al camarero y le aconsejará.

Todo el pescado crudo de las elaboraciones realizadas en este establecimiento ha sido previamente congelado para prevenir la parasitosis por anisakis.

Real Decreto 1420/2006

Todas nuestras salsas se elaboran sin harinas ni espesantes.

If you have any allergies or intolerances let your server know and they can advise you.

All raw fish served in this establishment has been previously frozen before consumption to guard against anisakis parasite.

Royal Decree 1420/2006

All our sauces are made without flour or thickeners.

· PER ESMORZAR ·

EL BON DESPERTAR

ous ferrats o truita, tomàquet, torrades amb mantega i melmelada o mel, suc de taronja natural, cafè o te

XURROS AMB XOCOLATA

CROISSANT DE MANTEGA

+ mantega i melmelada
+ pernil i formatge

TORRADES

· mantega i melmelada
· oli d'oliva extra verge

IOGURT 'LA FAGEDA'

amb granola i fruits vermells

FLAUTA

formatge / pernil dolç / tonyina / pernil serrà

FLAUTA CALENTA

mozzarella i tomàquet / pernil i formatge / bacó / truita francesa



· APERITIUS ·

PATATES XIPS 'LAYS'

PATATES XIPS A GRANEL

AMETLLES SALADES

OLIVES

ESCOPINYES

APERITIU 'ATÍPIC'

crudites de verdures amb dip de hummus i tzatziki

· TEX-MEX ·

ELS 'NACHOS' DEL XIRINGUITO

totopos, guacamole, fesols negres, formatge, pico de gallo, xilis de Jalapa i crema agra

TACO TINGA DE POLLASTRE

guacamole, coriandre
Si ho vols picant, demana la nostra salsa casolana de xili chipotle

ALETES 'GEORGE'

de pollastre, amb soia, miso, suc de taronja, gingebre i sèsam

· AMANIDES ·

BURRATA & SALMOREJO

tomàquet confitat, rúcula i vinagreta d'olives kalamata

AMANIDA CÈSAR

pollastre marinat i rostit, bacó, crostonets i el nostre amaniment

AMANIDA DE L'HORT

enciam, tomàquet, ceba, pebrot vermell, cogombre, pastanaga, api, olives i llavors torrades
+ tonyina

AMANIDA 'SOM TAM'

papaia verd, pastanaga, mongetes verdes xineses, carbassó i cacauets torrats

· ENTREPANS ·

– acompanyats de patates xips –

FREDS

WRAP DE SALMÓ

salmó fumat, cogombre, brots d'espínacs, ceba morada i salsa d'anet

BARCELONÈS

tonyina en escabetx, maionesa, olives amb anxova, pebrots del piquillo, ou dur, ceba i tomàquet

SIBARITA

pa rústic amb tomàquet i el nostre millor pernil de gla

NEW YORKER

sandvitx de pollastre, maionesa, bacó, ou ferrat i vegetals

CALENTS

CROQUE MONSIEUR

biquini gratinat amb beixamel

PULLED PORC

porc fumat i cuinat a baixa temperatura amb amanida de col

VEGGIE SANDVITX

guacamole, pastanaga, espàrrecs, tomàquet sec i maionesa

BLT

bacó cruixent, formatge, enciam, tomàquet i maionesa

· HAMBURGUESES ·

– acompanyades de pa ecològic –
de forn de llenya i patates

CHEESE BURGER

hamburguesa 100% vedella ecològica amb formatge, ceba, tomàquet, cogombret i una mica de maionesa

PIA'S FAVORIT

hamburguesa casolana de salmó, bolets shitake i espínacs amb salsa de cítrics

CHICKEN BURGER DE LA CASA

hamburguesa de pollastre i salsa de xili dolça

VEGGIE PEGGY

hamburguesa vegetal amb blat de moro dolç, pastanaga, carbassó, brots, pebrots confitats i hummus



· MENÚ INFANTIL ·

– preparat amb afecte per als –
nostres clients més petits
– fins a 12 anys –

FINGERS DE POLLASTRE

amb patates i una mica de verd
+ 1 suc / aigua

· TRUITES I OUS ·

– amb ous de corral – de 9 a 12h –

OUS FERRATS / TRUITA AMB

TORRADES (2 ous)

+ vegetals
tomàquet / pebrot / ceba
+ embotits
pernil / bacó / pernil serrà
+ formatge

· PER COMPARTIR ·

COCA CRUIXENT DEL MARESME

amb tomàquet i oli d'oliva extra verge

PA

+ allioli

LLAGOSTINS THAI

amb llet de coco, curri vermell i citronela

GYOZAS

de porc i gambes

CROQUETES CASOLANES (6)

3 de pernil i 3 de ceps

CASSOLETA DE MUSCLOS

al vapor amb gingebre i chili thai

FORMATGE CABRA 'TOMINO'

calent i amb mel de tòfona

TRUITA DE PATATA DE L'ÀVIA

amb ous de corral

PERNIL DE GLA (80gr)

1/2 ració

TZATZIKI

amb pa de pita calent

PATATES BRAVES

amb allioli i salsa picant

· I ALGUNA COSA MÉS... ·

PAELLA DE LA CASA

amb rap i gambes

GRATINAT DE VERDURES

ecològiques: pastanaga, tofu, bimi, carbassó i formatge

· POSTRES ·

MADUIXES AMB NATA

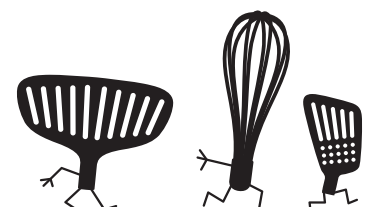
TRUFES DE XOCOLATA ARTESANALS (6 unitats)

PASTÍS TATIN DE POMA

amb gelat de nata

I LA NOSTRA SELECCIÓ DE GELATS (2 boles)

nata, xocolata i crema catalana
3 boles



· DESAYUNOS ·

EL BUEN DESPERTAR

huevos fritos o tortilla, tomate, tostadas con mantequilla y mermelada o miel, zumo de naranja natural, café o té

CHURROS CON CHOCOLATE

CROISSANT DE MANTEQUILLA

+ mantequilla y mermelada
+ jamón y queso

TOSTADAS

· mantequilla y mermelada
· aceite de oliva extra virgen

YOGUR 'LA FAGEDA'

con granola y frutos rojos

FLAUTA

queso / jamón dulce / atún / jamón serrano

FLAUTA CALIENTE

mozzarella y tomate / jamón y queso / beicon / tortilla francesa

· APERITIVOS ·



PATATAS 'LAYS'

PATATAS CHIPS A GRANEL

ALMENDRAS SALADAS

OLIVAS

BERBERECHOS

APERITIVO 'ATÍPICO'

crudités de verduras con dip de hummus y tzatziki

· TEX-MEX ·

LOS 'NACHOS' DEL CHIRINGUITO

totopos, guacamole, frijoles negros, queso, pico de gallo, jalapeños y crema agria

TACO TINGA DE POLLO

guacamole, cilantro
Si lo quieres picante pide nuestra salsa casera de chile chipotle

ALITAS 'GEORGE'

de pollo, con soja, miso, zumo de naranja, jengibre y sésamo

· ENSALADAS ·

BURRATA & SALMOREJO

tomate confitado, rúcula y vinagreta de aceitunas kalamata

ENSALADA CÉSAR

pollo marinado y asado, beicon, crutones y nuestro aliño César

ENSALADA DEL HUERTO

lechuga, tomate, cebolla, pepino, zanahoria, apio, pimiento rojo, aceitunas y semillas tostadas
+ atún

ENSALADA 'SOM TAM'

papaya verde, zanahoria, judías verdes chinas, calabacín y cacahuetes tostados

· BOCADILLOS ·

– acompañados de patatas chips –

FRÍOS

WRAP DE SALMÓN

salmón ahumado, pepino, brotes de espinacas, cebolla morada y salsa de eneldo

BARCELONÉS

atún en escabeche, mayonesa, aceitunas con anchoa, pimientos del piquillo, huevo duro, cebolla y tomate

SIBARITA

pan rústico con tomate y nuestro mejor jamón de bellota

NEW YORKER

sandwich de pollo, mayonesa, beicon, huevo frito y vegetales

CALIENTES

CROQUE MONSIEUR

bikini gratinado con bechamel

PULLED PORC

cerdo ahumado y cocinado a baja temperatura con ensalada de col

VEGGIE SANDWICH

guacamole, zanahoria, espárragos, tomate seco y mayonesa

BLT

beicon crujiente, queso, lechuga, tomate y mayonesa

· HAMBURGUESAS ·

– acompañadas de pan ecológico –
de horno de leña y patatas

CHEESE BURGER

hamburguesa 100% ternera ecológica con queso, tomate, cebolla, pepinillo y un poco de mayonesa

PIA'S FAVORITO

hamburguesa casera de salmón, setas shitake y espinacas con salsa de cítricos

CHICKEN BURGER DE LA CASA

hamburguesa de pollo y salsa de chili dulce

VEGGIE PEGGY

hamburguesa vegetal con maíz dulce, zanahoria, calabacín, brotes, pimientos confitados y hummus



· MENÚ INFANTIL ·

– preparado con cariño para nuestros –
clientes más pequeños –
– hasta 12 años –

FINGERS DE POLLO

con patatas y algo de verde
+ 1 zumo / agua

· TORTILLAS Y HUEVOS ·

– con huevos de corral – de 9 a 12h –

HUEVOS FRITOS / TORTILLA CON TOSTADAS (2 huevos)

+ vegetales
tomate / pimiento / cebolla
+ embutidos
jamón / beicon / jamón serrano
+ queso

· PARA COMPARTIR ·

COCA CRUJIENTE DEL MARESME

con tomate y aceite de oliva virgen extra

PAN

+ alioli

LANGOSTINOS THAI

con leche de coco, curry rojo y citronela

GYOZAS

de cerdo y gambas

CROQUETAS CASERAS (6)

3 de jamón y 3 de boletus

CAZUELITA DE MEJILLONES

al vapor con jengibre y chili thai

QUESO DE CABRA 'TOMINO'

caliente y con miel de trufa

TORTILLA DE PATATA

con huevos de corral

JAMÓN DE BELLOTA (80gr)

1/2 ración

TZATZIKI

con pan de pita caliente

PATATAS BRAVAS

con alioli y salsa picante

· Y ALGO MÁS... ·

PAELLA DE LA CASA

con rape y gambas

GRATINADO DE VERDURAS

ecológicas: zanahoria, tofu, bimi, calabacín y queso

· POSTRES ·

FRESAS CON NATA

TRUFAS DE CHOCOLATE

ARTESANALES (6 unidades)

TARTA TATIN DE MANZANA

con helado de nata

Y NUESTRA SELECCIÓN

DE HELADOS (2 bolas)

nata, chocolate y crema catalana
3 bolas





• BREAKFAST •

HAPPY START

fried eggs or omelette, tomato, toast with butter and jam or honey, fresh orange juice coffee or tea

'CHURROS' WITH CHOCOLATE

BUTTER CROISSANT

+ butter & jam
+ ham & cheese

TOAST

• butter and jam
• extra virgin olive oil

YOGURT 'LA FAGEDA'

housemade granola & red berries

FLUTE BREAD

York ham / cheese / tuna / Serrano ham

TOASTED FLUTE BREAD

mozzarella and tomato / ham and cheese / bacon / omelet



• APPETIZERS •

'LAYS' POTATO CHIPS

POTATO CHIPS

SALTED ALMONDS

OLIVES

COCKLES

'ATYPICAL' APPETIZER

vegetables crudites with hummus and tzatziki

• TEX-MEX •

CHIRINGUITO 'NACHOS'

tortilla chips, guacamole, black beans, cheese, 'pico de gallo' sauce, jalapeños and sour cream

CHICKEN TACO

with guacamole and coriander. For a spicy kick ask for our housemade chipotle chili sauce

'GEORGE' WINGS

of chicken, with soya, miso, orange juice, ginger and sesame

• SALADS •

BURRATA & 'SALMOREJO'

tomato confit, arugula, kalamata olives and vinaigrette

CAESAR SALAD

marinated and grilled chicken, bacon, croutons and our Caesar dressing

GREEN SALAD

lettuce, tomato, onion, cucumber, carrot, celery, red pepper, olives and roasted seeds
+ tuna

'SOM TAM' SALAD

green papaya, carrot, zucchini, green chinese beans and roasted peanuts

• SANDWICHES •

– served with crisps –

COLD

WRAP OF SALMON

smoked salmon, spinach sprouts, cucumber, garlic, onion and dill sauce

BARCELONES

marinated tuna, mayonnaise, olives with anchovy, 'piquillo' peppers, hard-boiled egg, onion and tomato

SIBARITA

rustic spanish bread with tomato and our acorn fed Iberico ham

NEW YORKER

chicken sandwich, mayonnaise, bacon, fried egg, vegetables

WARM

CROQUE MONSIEUR

grilled cheese and ham

PULLED PORK

smoked pork cooked at low temperature with coleslaw

VEGGIE SANDWICH

guacamole, carrots, asparagus, dried tomato and mayonnaise

BLT

crispy bacon, cheese, lettuce, tomato and mayonnaise

• HAMBURGERS •

– served with organic wood fired –
oven baked bread and fries

CHEESE BURGER

100% organic beef burger with cheese, tomato, onion, pickle and a touch of mayonnaise

PIA'S FAVORITE

homemade salmon burger, shitake mushrooms and spinach with citrus sauce

HOUSE CHICKEN BURGER

chicken burger with sweet chili sauce

VEGGIE PEGGY

vegetable burger with carrot, sweet corn, zucchini, peppers confit, sprouts and hummus



• KIDS MENU •

– carefully prepared dishes for –
children up to age 12

CHICKEN FINGERS

with fries and greens
+ 1 juice / water

• OMELETTES & EGGS •

– free-range eggs – from 9 'til 12h –

FRIED EGGS / OMELET

WITH TOAST (2 eggs)

+ vegetables
tomato / pepper / onion
+ meats
ham / bacon / Serrano ham
+ cheese

• TO SHARE •

TRADITIONAL CATALAN BREAD

with tomato and extra virgin olive oil

BREAD

+ alioli

'THAI' PRAWNS

with coconut milk, red curry and citronella

GYOZAS

pork and shrimp

HOUSEMADE CROQUETTES (6)

ham (3) and mushrooms (3)

MUSSELS MINI CASSEROLE

steamed with ginger and thai chili

'TOMINO' GOATS CHEESE

warm with black truffle honey

GRANDMA'S POTATO OMELET

made with free-range eggs

IBERICO HAM (80gr)

1/2 portion

TZATZIKI

with pita bread

'PATATAS BRAVAS'

with alioli and spicy sauce

• SOMETHING ELSE... •

HOUSE-MADE PAELLA

with monkfish and prawns

VEGETABLE GRATIN

ecological: carrot, tofu, bimi, zucchini and cheese

• DESSERTS •

STRAWBERRIES WITH CREAM

HOMEMADE CHOCOLATE TRUFFLES (6 units)

APPLE TART TATIN

with ice cream

OUR ICE CREAMS (2 scoops)

cream, chocolate, 'catalan' cream
3 scoops



• REFRESCOS / BEVERAGES •

AGUA / WATER 0,25L
0,50L

PERRIER

REFRESCOS / SODA

LIPTON

te helado / *ice tea*

REDBULL

**CACAO LAT /
CHOCOLATE MILK**

PIÑA / PINEAPPLE

NARANJA / ORANGE

MELOCOTÓN / PEACH

• ZUMOS / JUICES •

- naturales cold press y batidos –
- ¡Gran manera de empezar el día!
- *all natural and freshly pressed* –
- A great way to start the day!*

NATURALES / *FRESH*

**LIMONADA CASERA DEL
CHIRINGUITO /
CHIRINGUITO'S HOUSE-MADE
LEMONADE**

copa, con o sin menta
glass, with or without mint
jarra / jug 1L

NARANJA / ORANGE

PIÑA / PINEAPPLE

SANDÍA / WATERMELON

COLD PRESSED

ORO LÍQUIDO

limón, manzana, piña, jengibre,
cúrcuma y polen de abeja
*lemon, apple, pineapple, ginger,
tumeric, bee pollen*

ENERGY FIT

remolacha, manzana, limón
y jengibre
beet, apple, lemon and ginger

GREEN ELIXIR

kale, pepino, espinacas, manzana,
perejil, rúcula y aloe vera
*kale, cucumber, spinach, apple,
parsley, arugula and aloe vera*

• BATIDOS / SMOOTHIES •

TROPICAL

maracuyá, piña, vainilla,
coco y leche
*passion fruit, pineapple, vanilla,
coconut and milk*

BERRY DREAM

plátano, frutos silvestres y leche
banana, berries and milk

SOY LOVER

fresa, plátano, leche de soja
strawberry, banana and soy milk

• CAFÉS / COFFEE •

SHAKERATO

doble espresso, jarabe de
azúcar y hielo
*double espresso with sugar
syrup and ice*

FRAPPE

batido de espresso, jarabe de
azúcar y hielo
*espresso blended with sugar
syrup and ice*
+ Baileys

LATTE

espresso con leche
espresso and milk

MOCHA

espresso, chocolate, leche
y nata
*chocolate, espresso, milk
and cream*

IRLANDÉS / IRISH

espresso, whiskey, azúcar y nata
*espresso, whiskey, sugar
and cream*

• INFUSIONES / INFUSIONS •

TE NEGRO / BLACK TEA

english breakfast

ROOIBOS

canela y naranja
cinnamon and orange

TE VERDE / GREEN TEA

sencha con cítricos
sencha with citrus

INFUSIÓN / INFUSION

jengibre con cítricos
ginger with citrus

• APERITIVOS / APERITIF •

**VERMUT DE LA CASA /
HOUSEMADE VERMOUTH**

APEROL SPRITZ

cava, soda

ROSSINI

cava, fresa / *cava, strawberry*

BELLINI

cava, melocotón / *cava, peach*

CAMPARI SPRITZ

GARIBALDI

Campari, zumo de naranja natural
Campari with fresh orange juice

• SANGRÍAS •

VINO TINTO / RED WINE

jarra pequeña / *small jug*

VINO BLANCO / WHITE WINE

jarra pequeña / *small jug*

SANGRIA DE CAVA

• CERVEZAS / BEER •

ESPIGAS / BLONDE ALE 33cl.

cerveza artesanal
microbrew

HEINEKEN 25cl.

copa / *glass*
pinta / *pint*

HEINEKEN 0% ALCOHOL

CLARA / SHANDY RADLER

pinta / *pint*

CRUZ CAMPO GRAN RESERVA

DESPERADOS

• VINOS / WINE •

TINTOS / *RED*

SYNERA D.O. Catalunya

copa / *glass*

VINYA NOSTRA D.O. Catalunya

ecológico, garnacha y samsó

MEDRANO D.O. Rioja

crianza, 100% tempranillo

BRAULIO

copa / *glass*

BLANCOS / *WHITE*

SYNERA D.O. Catalunya

copa / *glass*

VINYA NOSTRA D.O. Catalunya

ecológico, xarel·lo

MEDRANO D.O. Rioja

viura, malvasía

EOLIC D.O. Penedès

sauvignon blanc

BRAULIO

copa / *glass*

ROSADOS / *ROSÉ*

SYNERA D.O. Catalunya

copa / *glass*

MEDRANO D.O. Rioja

tempranillo y garnacha

BRAULIO

copa / *glass*

• CAVA & CHAMPAGNE •

PARXET BRUT RESERVA

copa / *glass*

SIGNAT

copa / *glass*

MOËT & CHANDON BRUT

botella / *bottle* 37cl.





• LICORES / LIQUEUR •

**JAGERMEISTER
BAILEY'S
AMARETTO**
chupito / shot

ORUJO
de hierbas / herb flavoured
chupito / shot

• COMBINADOS / MIXERS •

– las botellas incluyen 14 refrescos –
– each bottle includes 14 sodas –

+ refresco / + soda
+ Redbull

VODKA

SKY
botella / bottle
chupito / shot

ABSOLUT
botella / bottle
chupito / shot

BELVEDERE
botella / bottle
chupito / shot

WHISKEY

BALLANTINES
botella / bottle
chupito / shot

JACK DANIELS
botella / bottle
chupito / shot

**JOHNNIE WALKER
BLACK LABEL**
botella / bottle
chupito / shot

MACALLAN
botella / bottle
chupito / shot

RON / ROM

BOTRAN 8 años / years
botella / bottle
chupito / shot

BRUGAL
botella / bottle
chupito / shot

ZACAPA 23
botella / bottle
chupito / shot

TEQUILA

JOSÉ CUERVO REPOSADO
botella / bottle

DON JULIO BLANCO
botella / bottle

COÑAC / CONYAC

CARLOS I
chupito / shot

• CÓCTELES / COCKTAILS •

– mezclados con cuidado para agradar a la mente y al cuerpo –
– mixed carefully to please mind and body –

CLÁSICOS / CLASSICS

MOJITO
el cóctel favorito del mundo
the world's favorite cocktail

PIÑA COLADA
ron, coco, vainilla, piña fresca
y zumo de piña, lo más
playero posible
*rum, coconut, vanilla, fresh
pineapple and pineapple juice,
the ultimate beach cocktail*

FROZEN DAIQUIRI
limón o fresa
ron, zumo de limón y azúcar
dulce y amargo en armonía
con el ron
*lemon or strawberry
rum, lemon juice and sugar,
sweet and tart mixed
harmoniously with rum*

CAIPIRINHA - CAIPIROSKA
clásico o fresa
cachaça o vodka, limón y azúcar,
el clásico brasileño
*classic or strawberry
cachaça or vodka lemon and
sugar, iconic brazilian cocktail*

FROZEN MARGARITA
limón o fresa
tequila, triple seco y zumo de
limón o fresa, una obra maestra
de tequila
*lemon or strawberry
tequila, triple dry and lemon
juice or strawberry, a tequila
masterpiece*

• GIN & TONICS •

– todos servidos con tónica –
– all served with tonic –
Schweppes Premium

ONE GIN
twist de lima / lime twist

BULLDOG
regaliz / liquorice

BOMBAY SAPHIRE
twist de lima / lime twist

CITADELLE
anís estrellado, twist de lima
star anise, lime twist

NORDES
twist de naranja
orange twist

HENDRICK'S
carpaccio de pepino
cucumber

GIN MARE
romero / rosemary

BROCKMAN'S
fresas / strawberry

ESPECIALES / FEATURED HOUSE

COCONUT & CHILI MOJITO
Malibú, lima fresca, sirope de
coco, menta y chili fresca,
¡te encantará!
*Malibu, fresh lime, coconut
syrup, mint and fresh chili,
you'll love it!*

SWEET HOLIDAY
ron, espresso, licor de café,
Baileys, chocolate y crema
de leche
*rum, espresso, coffee liqueur,
chocolate, Baileys and cream*

BLOODY MEZCAL MARY
mezcal, tomate, paprika, limón,
salsa Worchestershire, sal,
albahaca, pimienta y Tabasco
*mescal, tomato, paprika, basil,
Worcestershire sauce, lemon,
salt, pepper and Tabasco*

FRENCH KISS
One gin, zumo de limón,
frambuesa, jarabe de azúcar
y champagne, una cita
obligada para los amantes
*One gin, lemon juice, raspberry,
sugar syrup and Champagne,
a must for lovers*

BASIL INSTINCT
Sky vodka, zumo limón con
jengibre, zumo de piña, albahaca
y frutos silvestres
*Sky vodka, lemon juice with
ginger, pineapple juice, basil
and berries*

PASSION SMASH
Jack Daniels, menta, azúcar,
limón y fruta de la pasión
*Jacks Daniels, mint, sugar,
lemon and passion fruit*

0% ALCOHOL

VIRGIN MOJITO
hojas de menta, lima fresca y
soda, sano y energizante
*mint leaf, fresh lime and soda
water, healthy & energising*

VIRGIN MARY
zumo de tomate, zumo de limón,
salsa Worchestershire, sal,
pimienta y Tabasco, saludable
y regenerante
*tomato juice, lemon juice, Worcester
sauce, salt, pepper and Tabasco,
healthy & revitalizing*

VIRGIN INSTINCT
zumo de limón y jengibre, zumo
de piña, albahaca y frambuesa
*lemon and ginger juice, pineapple
juice, basil and raspberry*