

- **LA
VINOTECA
DE CAN CALOPA**

- **LA CARTA**

L'equip de LA VINOTECA us dona la benvinguda!

Formem part de l'empresa d'inserció del projecte social de Can Calopa, que té l'ànim de fomentar la inclusió laboral. Treballem cada dia per formar persones amb dificultats en l'ofici de l'hostaleria; així doncs, us recordem que estem aprenent i que les bones coses arriben a qui sap esperar... sobretot si venen acompanyades de bon vi!

Aprofitem per donar-vos les gràcies per acompanyar-nos en aquest viatge, on brindem per un futur més just i inclusiu per a totes!

¡El equipo de LA VINOTECA os da la bienvenida!

Formamos parte de la empresa de inserción del proyecto social de Can Calopa, que tiene el ánimo de fomentar la inclusión laboral. Trabajamos cada día para formar a personas con dificultades en el oficio de la hostelería; así pues, te recordamos que estamos aprendiendo y que las buenas cosas llegan a quien sabe esperar... ¡sobre todo si vienen acompañadas de buen vino!

¡Aprovechamos para daros las gracias por acompañarnos en este viaje, donde brindamos por un futuro más justo e inclusivo para todas!

LA VINOTECA team welcomes you!

We are part of the insertion company of the Can Calopa social project, which aims to promote labor inclusion. We work every day to train people with difficulties in the hospitality profession; So, we remind you that we are learning and that good things come to those who know how to wait... especially if they are accompanied by good wine!

We take this opportunity to thank you for joining us on this journey, where we toast to a more fair and inclusive future for all!

VINS BLANCS I ROSATS

VINOS BLANCOS Y ROSADOS
WHITE AND ROSE WINES



ELS VINS

Som intèrprets de la terra i treballem aplicant els criteris de l'agricultura ecològica. El nostre repte ha estat sempre fer productes que parteixin de l'herència agrària i que siguin el reflex de la seva terra i de la seva gent.

Amb el treball que fem a les vinyes periurbanes de Can Calopa, al Parc Natural de Collserola (Barcelona), i a Vallbona de les Monges (Lleida), volem expressar tot el potencial del raïm que durant un any cultivem al camp. Fem processos suaus i respectuosos, buscant l'expressió més natural de cada varietat i del paisatge d'on provenen.

Esperem que us agradin, salut!

LOS VINOS

Somos intérpretes de la tierra y trabajamos aplicando los criterios de agricultura ecológica. Nuestro reto ha sido siempre realizar productos que nazcan de la tradición agraria y que sean reflejo de la tierra y de su gente.

Con el trabajo que hacemos en los viñedos periurbanos de Can Calopa, en el Parque Natural de Collserola (Barcelona), y en Vallbona de les Monges (Lleida), queremos expresar todo el potencial de la uva que durante un año cultivamos en el campo. Hacemos procesos suaves y respetuosos, buscando la expresión más natural de cada variedad y del paisaje de donde proceden.

¡Esperamos que te gusten, salud!

THE WINES



We are interpreters of the land and we work applying the criteria of organic farming. Our challenge has always been to make products that are born from agricultural tradition and that are a reflection of the land and its people.

With the work we do in the peri-urban vineyards of Can Calopa, in the Collserola Natural Park (Barcelona), and in Vallbona de les Monges (Lleida), we want to express all the potential of the grapes that we grow in the field for a year. We carry out gentle and respectful processes, seeking the most natural expression of each variety and the landscape from which they come.

We hope you like them, cheers!

BLANCS | BLANCOS | WHITE

BLANC DE SERÈ

 3.50€  13.95€





MACABEU, PARELLADA, GARNATXA BLANCA

El Serè és el vent que bufa a Vallbona de les Monges. Com el vent, el vi és fresc i sec. Hi destaquen les notes cítriques i la fruita blanca. Ideal per prendre a copes en qualsevol moment.

El Serè es el viento que sopla en Vallbona de les Monges. Como el viento, el vino es fresco y seco. Destacan las notas cítricas y la fruta blanca. Ideal para tomar a copas.

The Serè is the wind that blows through Vallbona de les Monges. Like the wind, the wine is cool and dry. Citrus notes and white fruit stand out. Ideal for drinking at any time.

AGALIU

 3.75€  17.30€



MACABEU

Delicat i amable, fresc i suau, amb el toc just de la fusta de la seva fermentació en botes de roure. Fruita blanca i briox.

Delicado y amable, fresco y suave, con el toque justo de la madera, fruto de su fermentación en barricas de roble. Fruta blanca y brioche.

Delicate and welcoming, fresh and smooth, with woody notes from fermentation in oak barrels. White fruit and brioche.

MISSENYORA

 4.00€  18.95€





MACABEU

Vi que s'inspira en una recepta antiga del vi "bullit". Untuós i cremós, amb un punt dolçenc.

Vino que se inspira en una receta antigua del vino "hervido". Untuoso y cremoso, con un punto dulce.

Wine inspired by an old "boiled" wine recipe. Rich and creamy, with a hint of sweetness.

BLANC DE MARGES

 3.55€  18.00€





XAREL·LO, GARNATXA BLANCA, MALVASIA

Vi de mínima intervenció elaborat per fermentació espontània amb llevats salvatges. Aromes dolces, notes d'albercoc i un punt salí.

Vino de mínima intervención elaborado por fermentación espontánea con levaduras salvajes. Aromas dulces, notes de albaricoque y un punto salino.

Wine with minimal intervention made by spontaneous fermentation with wild yeasts. Sweet aromes, notes of apricot and a salty point.

EIXADERS

 5.00€  21.50€



CHARDONNAY

Intens i aromàtic, amb notes d'almívar en perfecte equilibri amb els torrats de la fermentació en bota.

Intenso y aromático, con notas de almíbar en perfecto equilibrio con los tostados de la fermentación en barrica.

Intense and aromatic, with notes of syrup in perfect balance with the toasted notes from fermentation in barrels.

ARRAONA BLANC

 3.65€  16.95€



XAREL·LO, CHARDONNAY

De les vinyes de Can Gambús, al Parc Agrari de Sabadell. Intens i fresc, amb aromes tropicals i torrats de la fermentació en bota.

De los viñedos de Can Gambús, en el Parque Agrario de Sabadell. Intenso y fresco, con aromas tropicales y notas tostadas de la fermentación en barrica.

Wine from the vineyards of Can Gambús, in the Sabadell Agricultural Park. Intense and fresh, with aromas of white and tropical fruit and toasted notes from fermentation in barrels.

*Els preus dels vins inclouen un suplement de 4€ per ampolla respecte dels preus de la nostra botiga en concepte de despatament i de servei.



V89  

 
6.25€ 29.90€



MACABEU

Aquest vi sintetitza l'experiència de L'Olivera en l'elaboració de vins blancs. Macabeu sobremadurat i de verema manual i seleccionada. Fermentat en bota. Un vi complex i elegant, amb notes cremoses i torrats, anisats i fruita madura.

Este vino sintetiza la experiencia de L'Olivera en la elaboración de vinos blancos. Macabeo sobremadurado y de vendimia manual y seleccionada. Fermentado en barrica. Un vino complejo y elegante con notas cremosas y tostados, anisados y fruta madura.

This wine synthesises L'Olivera's experience in the production of white wines. The grapes are left to ripen and are manually harvested and selected. Barrel fermentation. A complex and elegant wine with creamy, toasted notes with aniseed and ripe fruit.

ÚNIC

 
6.50€ 31.75€



MALVASIA, XAREL-LO

Vi de mínima intervenció, aixafat amb els peus i amb fermentació espontània amb llevats salvatges a la pròpia vinya. Un experiment singular que posa en valor la feina per recuperar la Malvasia a Vallbona de les Monges. Intens, aromes florals i notes fresques de llimona i albercoc.

Vino de mínima intervención, prensado con los pies y fermentación espontánea con levaduras salvajes en la propia viña. Un experimento singular que pone en valor el trabajo para recuperar la Malvasia en Vallbona de les Monges. Intenso, aromas florales y notas frescas de limón y albaricoque.

Wine with minimal intervention, crushed by foot and spontaneously fermented with wild yeasts in the vineyard itself. A singular experiment that is the result of the work done in recovering the Malvasia grape in Vallbona de les Monges. Intense, floral aromas and fresh notes of lemon and apricot.

VINYES DE BARCELONA

   
5.90€ 27.90€



XAREL-LO



L'únic vi que es produeix a la ciutat de Barcelona, amb la voluntat de preservar el mosaic agrícola de la Serra de Collserola. Subtil i elegant, amb notes de brioxeria, fruita blanca i cítrics.

El único vino que se produce en la ciudad de Barcelona, con la voluntad de preservar el mosaico agrícola de la Sierra de Collserola. Sutil y elegante, con notas de brioxeria, fruta blanca y cítricos.

The only wine that is actually produced in the city of Barcelona, with the aim of preserving the agricultural mosaic of the Collserola mountain range. Subtle and elegant, with notes of pastries, white fruit and citrus.

ROSATS | ROSADOS | ROSÉ

AIRÓS  

 
3.30€ 14.95€



GARNATXA NEGRA

Airós com les tardes de marinada a Vallbona de les Monges. Fresc i àgil, subtil i elegant, amb notes de maduixes silvestres, cirera vermella i punts anisats.

Airoso como las tardes de verano en Vallbona de les Monges. Fresco y ágil, sutil y elegante, con notas de fresas silvestres, cereza roja y puntos anisados.

Airy like the summer afternoons in Vallbona de les Monges. Fresh and bright, subtle and elegant, with notes of wild strawberries, red cherry and aniseed.

*Els preus dels vins inclouen un suplement de 4€ per ampolla respecte dels preus de la nostra botiga en concepte de despatament i de servei.



VINS NEGRES

VINOS TINTOS
RED WINES

NEGRES | TINTOS | RED

TOSSUDES



 3,50€  15,20€

GARNATXA NEGRA, MERLOT



Vi jove i àgil, lleuger i fresc, amb aromes de fruita negra i notes balsàmiques, de sotabosc i especiades. Ideal per fer a copes.

Vino joven y ágil, ligero y fresco, con aromas de fruta negra y notas balsámicas, de sotobosque y especiadas. Ideal para tomar a copas.

A young, fresh, light wine, with aromas of black fruit with balsamic notes. Earthy and lightly spiced. Ideal for drinking with friends.

NALTRES



 3,90€  18,30€

GARNATXA NEGRA, CABERNET S., SAMSÓ

Intens, amb notes de raim madur, aromes de pruna i regalèssia i un toc càlid. En boca és golós i rodó, amb una presència marcada del toc llaminer de la Garnatxa.

Intenso, con notas de uva madura, ciruela y regaliz y un toque cálido. En boca es redondo, con una presencia marcada del toque goloso de la Garnacha.

Intense, with warm notes of ripe grapes. Full in the mouth, with a marked presence of the sweet touch of Grenache.

ARRAONA NEGRA

 3,65€  16,95€




GARNATXA, MERLOT

De les vinyes de Can Gambús, al Parc Agrari de Sabadell, en surt aquest vi. Fruita vermella i aromes de sotabosc. Amable i vellutat.

De los viñedos de Can Gambús, en el Parque Agrario de Sabadell, nace este vino. Fruta roja y aromas de sotobosque. Amable y aterciopelado.

Wine from the vineyards of Can Gambús, in the Sabadell Agricultural Park. Red fruit and earthy aromas. Welcoming and velvety.

NEGRE DE CAN CALOPA

 3,90€  18,50€





SANGIOVESE, ULL DE LLEBRE

El primer vi sense intervenció elaborat a Can Calopa. Intens, amb notes de fruites del bosc, especiats i herbes aromàtiques. Lleuger i àgil, ideal per prendre a copes.

El primer vino sin intervención elaborado en Can Calopa. Intenso, con notas de frutos del bosque, especiados y hierbas aromáticas. Ligero y ágil, ideal para tomar a copas.

The first wine without intervention produced in Can Calopa. Intense, with notes of fruits of the forest, spices and aromatic herbs. Light and fresh, ideal for drinking with friends.

VINYES DE BARCELONA

 5,90€  27,90€



SYRAH, GARNATXA

L'únic vi que es produeix a la ciutat de Barcelona, amb la voluntat de preservar el mosaic agrícola de la Serra de Collserola. Intens i golós, amb notes de fruita negra madura, balsàmiques i especiades.

El único vino que se produce en la ciudad de Barcelona, con la voluntad de preservar el mosaico agrícola de la Sierra de Collserola. Intenso y goloso, con notas de fruta negra madura, balsámicas y especiadas.

The only wine that is actually produced in the city of Barcelona, with the aim of preserving the agricultural mosaic of the Sierra de Collserola. Intense and sweet, with notes of ripe black fruit, with balsamic and spiced aromas.

*Els preus dels vins inclouen un suplement de 4€ per ampolla respecte dels preus de la nostra botiga en concepte de despatament i de servei.

- # VINS DOLÇOS I ESCUMOSOS

- VINOS DULCES Y ESPUMOSOS
SWEET AND SPARKLING WINES



DOLÇOS | DULCES | SWEET ESCUMOSOS | SPARKLING

RASIM VIPANSIT BLANC



 6,50€  31,95€

GARNATXA BLANCA, XAREL·LO



Vi naturalment dolç elaborat a partir de raïm pansificat a l'ombra sobre un llit de palla. Confitura de codony i pansa, aranja i mel.

Vino naturalmente dulce elaborado a partir de uva pasificada en la sombra sobre un lecho de paja. Mermelada de membrillo y pasa, pomelo y miel.

A naturally sweet wine made from grapes left to dry out in the shade on straw mats. Quince and raisins, grapefruit and honey.

L'OLIVERA RESERVA



 3,90€  17,50€

MACABEU, PARELLADA

Tiratge i repòs en cava, mínim, de 15 mesos. Herba fresca, fruita blanca i brioix.

Tiraje y reposo en cava durante un mínimo de 15 meses. Hierba fresca, fruta blanca y brioche.

Tiraged and rested in the cellar for a minimum of 15 months. Fresh grass, white fruit and brioche.

RASIM VIMADUR NEGRE



 6,50€  31,95€

GARNATXA NEGRA

Vi naturalment dolç elaborat per sobremaduració al cep i pansificació a la vinya. Fruita madura confitada, pruna negra i flor dolça.

Vino naturalmente dulce elaborado por sobremaduración en la cepa y pasificación en la viña. Fruta madura confitada, ciruela negra y flor dulce.

A naturally sweet wine made by over-ripening and drying the grape on the vine. Ripe candied fruit, red plum.

L'OLIVERA RESERVA SUPERIOR



 4,90€  25,50€

MACABEU

Tiratge i repòs en cava, mínim, de 24 mesos. Criança, taronja amarga sobre un fons de codony, albercoc i brioix.

Tiraje y reposo en cava durante un mínimo de 24 meses. Crianza, naranja amarga sobre un fondo de membrillo, albaricoque y brioche.

Tiraged and rested in the cellar for a minimum of 24 months. Oak aged, bitter orange on a background of quince, apricot and brioche.

*Els preus dels vins inclouen un suplement de 4€ per ampolla respecte dels preus de la nostra botiga en concepte de despatament i de servei.

TAPES

TAPAS
TAPAS

TAPES

 VEGETARIÀ // VEGETARIANO // VEGETARIAN

 VEGÀ // VEGANO // VEGAN

 CONTÉ GLUTEN // CONTIENE GLUTEN // CONTAINS GLUTEN

 CONTÉ LÀCTICS // CONTIENE LÀCTICOS // CONTAINS LACTIC

 CONTÉ FRUITS SECS //CONTIENE FRUTOS SECOS // CONTAINS DRIED FRUITS

LES TAPES

Benvinguts a la cuina de La Vinoteca, aquí cada tapa s'entrelliga amb una història de compromís social i sostenibilitat. Barregem la passió per la gastronomia amb un enfocament humà i responsable.

La nostra carta de tapes combina tradició i creativitat, utilitzant aliments frescos, ecològics i de temporada, cultivats als vostres peus i d'agricultors locals, promovent així la cuina de proximitat, el respecte pel planeta i el suport a la comunitat.

Des de les tapes clàssiques fins a opcions més innovadores, cada plat està pensat per gaudir en bona companyia, amb el sabor autèntic i calidesa que caracteritzen el nostre projecte.

Preparats per gaudir? Benvinguts a la cuina de La Vinoteca.

LAS TAPA

Bienvenidos a la cocina de La Vinoteca, aquí cada tapa se entrelaza con una historia de compromiso social y sostenibilidad. Mezclamos la pasión por la gastronomía con un enfoque humano y responsable.

Nuestra carta de tapas combina tradición y creatividad, utilizando alimentos frescos, ecológicos y de temporada, cultivados a sus pies y de agricultores locales, promoviendo así la cocina de proximidad, el respeto por el planeta y el apoyo a la comunidad.

Desde las tapas clásicas hasta opciones más innovadoras, cada plato está pensado para gozar en buena compañía, con el sabor auténtico y la calidez que caracterizan nuestro proyecto.

¿Preparados para disfrutar? Bienvenidos a la cocina de La Vinoteca.

TAPAS

Welcome to the kitchen of La Vinoteca, here each tapa is intertwined with a story of social commitment and sustainability. We mix the passion for gastronomy with a humane and responsible approach.

Our tapas menu combines tradition and creativity, using fresh, organic and seasonal foods, grown at your feet and from local farmers, thus promoting local cuisine, respect for the planet and support for the community.

From classic tapas to more innovative options, each dish is designed to be enjoyed in good company, with the authentic flavor and warmth that characterize our project.

Ready to enjoy? Welcome to the kitchen of La Vinoteca.



OLIVES DE LA CASA
ACEITUNAS DE LA CASA // OLIVES

3,00€

PATATES XIPS
PATATAS XIPS // POTATO CHIPS

2,50€

GILDA BRASEJADA
GILDA BRASEADA // BRAZED 'GILDA'

3,75€

SEITONS EN VINAGRE, ALL I JULIVERT
BOQUERÓN EN VINAGRE, AJO Y PEREJIL // ANCHOVIES IN VINEGAR, GARLIC AND PARSLEY

6,90€

CROQUETES/CROQUETAS/CROQUETTES  2,50€
ROSTIT/CEPS/TEMPORADA
ASADO/SETAS/TEMPORADA // MEAT/MUSHROOMS/ SEASONAL

BOMBA AMB UN TOC DE MOSTASSA  4,90€
BOMBA CON UN TOQUE DE MOSTAZA // "BOMBA" WITH A TOUCH OF MUSTARD

LES BRAVES DE CAN CALOPA 6,90€
LAS BRAVAS DE CAN CALOPA // CAN CALOPA'S 'PATATAS BRAVAS'

ENSALADILLA "ROSA" DE CAN CALOPA  7,25€
LA ROSA DE CAN CALOPA // CAN CALOPA'S 'ENSALADILLA ROSA'

ASSORTIT D'HUMMUS AMB CRUDITÉS  7,25€
SURTIDO DE HUMMUS CON CRUDITÉS // SELECTION OF HUMMUS WITH CRUDITES

TAULA D'EMBOTITS KMO 19,50€
SURTIDO DE EMBUTIDOS KMO // SELECTION OF KMO COLD CUTS

TAULA DE FORMATGES   22,90€
SURTIDO DE QUESOS // SELECTION OF CHEESES

AMANIDA DE TEMPORADA  10,90€
ENSALADA DE TEMPORADA // SEASONAL SALAD

ALBERGÍNIA AL FORN AMB SAL FUMADA I GELAT DE FORMATGE   9,00€
BERENJENA ASADA CON SAL AHUMADA Y HELADO DE QUESO // ROAST AUBERGINE WITH SMOKED SALT AND CHEESE ICE CREAM

TORRADA DE SARDINA FUMADA 8,90€
AMB PEBROT ESCALIVAT, COGOMBRETS I CIVOLET 
TOSTADA DE SARDINA AHUMADA CON PIMIENTO ASADO, PEPINOS Y CEBOLLINO // SMOKED SARDINE TOAST WITH ROASTED PEPPER, PICKLE AND CHIVES

TORRADA DE SOBRASSADA VEGANA AMB CEBA CAMEL.LITZADA, MOZZARELLA VEGANA, RUCA I VINAGRETA D'ALFÀBREGA  8,90€
TOSTADA DE SOBRASADA VEGANA CON CEBOLLA CAMELIZADA, MOZZARELLA VEGANA, RÚCULA Y VINAGRETA DE ALBAHACA // VEGAN 'SOBRASADA' TOAST WITH CARAMELIZED ONION, VEGAN MOZZARELLA, ARUGULA AND BASIL VINAIGRETTE

BIQUINI DE SOBRASSADA I FORMATGE TOU   8,90€
BIQUINI DE SOBRASADA Y QUESO BLANDO // "SOBRASSADA" AND SOFT CHEESE "BIKINI"

BRIOIX DE PULLED XAI AMB REDUCCIÓ DE VI DE NOUS, CEBA CRUIXENT I ALLIOLI DE CODONY    12,90€
BRIOCHE DE PULLED CORDERO CON REDUCCIÓ DE VINO DE NUECES, CEBOLLA CRUIXIENTE Y MAYONESA DE MEMBRILLO // PULLED LAMB BRIOCHE WITH WALNUT WINE REDUCTION, CRISPY ONION AND QUINCE MAYONNAISE

RAVIOLI DE BRESAOLA FARCIT DE RICOTTA  13,90€
RAVIOLI DE BRESAOLA RELLENO DE RICOTTA // BRESAOLA RAVIOLI FILLED WITH RICOTTA

RAVIOLI DE BOTIFARRA NEGRA DE CAL ROVIRA AMB POMA I GINGEBRE  6,90€
RAVIOLI DE BUTIFARRA NEGRA DE CAL ROVIRA CON MANZANA Y JENGIBRE // CAL ROVIRA BLACK SAUSAGE RAVIOLI WITH APPLE

LLAGOSTÍ EN TEMPURA I MAIONESA DE CURRY  7,90€
LANGOSTINO EN TEMPURA Y MAIONESA DE CURRY // PRAWN IN TEMPURA AND CURRY MAYONNAISE

Demana opció sense gluten en qualsevol de les hostres torrades o biquinis



**CARPACCIO DE CORBALL A LA MENTA
I CÍTRICS, AMB LLAVORS DE XIA** 13,90€
CARPACCIO DE CORVINA A LA MENTA Y CÍTRICOS,
SEMILLAS DE CHÍA // CORVINA CARPACCIO WITH
MINT, CITRUS AND CHIA SEEDS

**PA DE COCA AMB TOMÀQUET /
TENIM PA SENSE GLUTEN** 3,75€
PAN DE COCA CON TOMATE // "COCA" BREAD WITH
TOMATO

DOLÇOS | DULCES | DESSERTS

TOTES LES NOSTRES POSTRES SÓN
CASOLANES I SENSE GLUTEN
**TODOS NUESTROS POSTRES SON
CASEROS Y SIN GLUTEN**
ALL OUR DESSERTS ARE HOMEMADE
AND GLUTEN-FREE

PASTÍS DE PASTANAGA CASOLÀ  6,50€
PASTEL DE ZANAHORIA CASERO // HOMEMADE
CARROT CAKE

PASTÍS DE FORMATGE CASOLÀ  6,50€
PASTEL DE QUESO CASERO // HOMEMADE CHEESECAKE

**COULANT CASOLÀ DE XOCOLATA
AMB GELAT DE VAINILLA**  6,50€
COULANT CASERO DE CHOCOLATE CON HELADO DE
VAINILLA //
HOMEMADE CHOCOLATE COULANT WITH VANILLA
ICE CREAM

**TRUFES VEGANES AMB OLI DE CAN
CALOPA**  6,90€
TRUFAS VEGANAS CON ACEITE DE CAN CALOPA //
VEGAN TRUFFLES WITH CAN CALOPA OIL

Demana opció sense gluten en qualsevol de
les nostres torrades o biquinis



ALTRES BEGUDES

OTRAS BEBIDAS
OTHER DRINKS



ALTRES BEGUDES | OTRAS BEBIDAS | OTHER DRINKS

CERVESA ARTESANA DE CASA

DALMASES

CERVEZA ARTESANA // CRAFT BEER

3,50€

VERMUT ARTESÀ FLORS DE

DE COLLSEROLA

VERMUT ARTESANO // CRAFTED VERMOUTH

 4,50€

 22,45€

AIGUA 1L

AGUA // WATER

2,00€

LICOR VI DE NOUS

TRES CADIRES

LICOR VINO DE NUECES // WALNUT WINE LIQUOR

 4,50€

 23,50€

AIGUA AMB GAS

AGUA CON GAS // SPARKLING WATER

2,50€

LINDA BEGUDA REFRESCANT

LLIMONA/MANDARINA

LIMÒN/MANDARINA // LEMON/MANDARIN

2,50€

RATAFIA NVA

TRES CADIRES

 4,50€

 22,50€

SUC DE MOST

ZUMO DE MOSTO // MUST JUICE

1,60€

CAFÈ

CAFÈ // ESPRESSO

1,85€

TALLAT

CORTADO // ESPRESSO WITH A DASH OF MILK

1,95€

CAFÈ AMB LLET

CAFÈ CON LECHE // COFFEE WITH MILK

2,05€

INFUSIONS I TÈS ECOLÒGICS

INFUSIONES Y TÈS ECOLÓGICOS // INFUSIONS AND ORGANIC TEAS

1,85€