


LA BARRACA

TERRASSA SLOWFOOD · ELS GARROFERS

VERMUTS EL JARDÍ

OLIVES	1.90€
OLIVES FARCIDES	2.10€
PATATES XIPS	2.20€
PA DE "LA PETITA MALLORQUINA" TORRAT AMB TOMÀQUET	3.00€
SEITONS FET A CASA	6.00€
ESCOPINYES	6.50€
ANXOVES 00	10.50€

NO HI HA ALEGRIA AMB LA PANXA BUIDA

CROQUETES DE LA CASA	7.50€
BRAVAS "LA BARRACA"	6.50€
HUMMUS - ROTLLET CRUIXENT - SALSÀ AGRAPICANT	7.50€
CARPACCIO DE REMOLATXA	7.50€
Remolatxa - Ruca - Formatge de cabra - Maduixes - Ametlles	
AMANIDA DE TOMÀQUET DE L'HORT AMB VENTRESCA DE TONYINA VERMELLA FET A CASA ...	11.50€
Tomàquet - Ruca - Ceba morada - Ventresca - Olives negres	
LA NOSTRE CÈSAR	12.50€
Enciam - Tomàquet-Ceba - Anxoves - Pollastre crispy - Olives - Baco - Parmesà - Pinyons - Crostons	
ALETES DE POLLASTRE AMB SALSÀ BARBACOA JAPONESA	7.50€

ENTREPANS "LA BARRACA"

BIKINI PUNK CLASSIC.....	6.90€
Pa de mollte - Pernil dolç - Formatge Eddam - Formatge Parmesà - Mantega	
BIKINI TRUFAT LA BARRACA	8.75€
Pa de coca - Pernil ibèric - Tartufata - Espinacs - Crema de formatge - Mozzarella - Mantega	
POLLASTRE CRISPY	9.50€
Pa de mantega - Pollastre arrebossat - Ruca - Ceba encurtida - Tàrtara d'alfàbrega	
PULLED PORK	9.90€
Pa de mantega - Costella de porc - Ruca - Formatge Cheddar - Ceba Tendre - Maionesa Hossin	
BURGUER VEGANA	12.00€
Pa de Viena - Remolatxa - Cigrons - Tomàquet - Espinacs - Carbassó - Ceba - Maionesa d'herbes	
BURGUER VEDELLA BASSOLA.....	12.00€
Pa de Viena - 180gr. de Vedella ECO 100% - Enciam - Tomàquet - Formatge Cheddar - Sour Cream	
- Cibulet - Ceba crispy	

*Opció de pa sense gluten : +3€

MOMENT LLAMINER

GELATS I SORBETS	3.90€
LES NOSTRES ROQUES DE XOCOLATA GUAYAQUIL 70%	4.50€
MELÓ INFUSIONAT AMB VERMUT, GINEBRA I TWIST DE LLIMA	4.95€
EL NOSTRE PASTÍS DE FORMATGE X 2	8.00€

REFRESCA'T

TRINA	2.50€
NESTEA	2.90€
COCACOLA	2.60€
FANTA	2.50€
BITTER	2.50€
AIGUA	1.60€
VICHY	2.50€
VERMUT ESPINALER	4.00€
MARTINI	4.50€

CERVESES

CANYETA	1.75€
COPA	2.75€
MITJANA	2.90€
VOLLDAMM	3.20€
00%	2.90€
DAURA	3.20€
CORONITA	3.00€
MALQUERIDA	4.00€
COMLOT	4.50€

ARTESANAL BEER

BALATE AMBER LAGUER	4.50€
BALATE WEISSBIER	4.50€

VINS DEL POBLE**VINS A COTES**

AA PB (Pansa blanca) Alta Alella	4.00€
AA GX (Garnatxa negra) Alta Alella	4.00€

VINS BLANCS

AA PB (Pansa blanca) Alta Alella	16.00€
AA PARVUS CHARDONNAY Alta Alella	19.00€
MARFIL SEMI SEC (Pansa blanca i Garnatxa blanca) Alella Vinicola	18.00€
RAVENTÓS D'ALELLA GALÀCTICA (Pansa blanca) Marqués d'Alella	23.00€

VINS NEGRE

AA GX (Garnatxa negra) Alta Alella	16.00€
AA PARVUS SYRAH Alta Alella	24.00€
IVORY (Garnatxa Negra) Alella Vinicola	22.00€
BOUQUET D'ALELLA MONASTRELL (Mataró) Bouquet d'Alella	27.00€

ESCUMÓS I CAVES

AA MIRGIN RESERVA (Xarel·lo, Macabeu i Parellada) Alta Alella	22.00€
AA MIRGIN ROSÉ RESERVA (Mataró) Alta Alella	22.00€
AA MIRGIN LAIETÀ (Xarel·lo, Macabeu, Chardonnay i Pinot Noir) Alta Alella	29.00€

CÒCTELS

MOJITO	6.00€
SPRITZ	5.00€
GIN TONIC GARROFERS	9.00€
COMBINATS	8.00€
COMBINATS PREMIUM	S/P



	Tramussos		Mol·luscs		Fruits secs		Soja		Vegetarià
	Api		Mostassa		Ou		Sulfites		Vegà
	Cacauets		Peix		Làctis				Slow food
	Crustacis		Gluten		Sèsam				

VERMUTS EL JARDÍ

OLIVES | OLIVES FARCIDES | PATATES XIPS

PA DE "LA PETITA MALLORQUINA" TORRAT AMB TOMAQUET

SEITONS FETS A CASA

ESCOPINYES

ANXOVES 00

NO HI HA ALEGRIA AMB LA PANXA BUIDA

CROQUETES DE LA CASA < >

BRAVAS "LA BARRACA"

HUMMUS - ROTLLET CRUIXENT - SALSA AGRAPICANT

CARPACCIO DE REMOLATXA

Remolatxa - Ruca - Formatge de cabra - Maduixes - Ametlles

AMANIDA DE TOMÀQUET DE L'HORT AMB VENTRESCA de tonyina vermella fet a casa

Tomàquet - Ruca - Ceba morada - Ventresca - Olives negres

LA NOSTRA CÈSAR

Enciam - Tomàquet - Ruca - Ceba - Anxoves - Pollastre - Olives - Bac0 - Parmesà - Pinyons - Crostons

ALETES DE POLLASTRE AMB SALSA BARBACOA JAPONESA

ENTREPANS "LA BARRACA"

BIKINI PUNK CLASSIC

Pa de mollte - Pernil dolç - Formatge Eddam - Formatge Parmesà - Mantega

BIKINI TRUFAT LA BARRACA

Pa de coca - Pernil ibèric - Tartufata - Espinacs - Crema de formatge - Mozzarella - Mantega

POLLASTRE CRISPY

Pa de mantega - Pollastre arrebossat - Ruca - Ceba encurtida - Tàrtara d'alfàbrega

PULLED PORK

Pa de mantega - Costella de porc - Ruca - Formatge Cheddar - Ceba tendre - Maionesa Hossin

BURGUER VEGANA

Pa de Viena - Remolatxa - Cigrions - Tomàquet - Espinacs - Carbassó - Ceba

BURGUER VEDELLA BASSOLA

Pa de Viena - 180gr de Vedella de Bassola - Enciam - Tomàquet - Formatge Cheddar - Sour cream - Maionesa - Cibulet - Ceba crispy

MOMENT LLAMINER

GELATS I SORBETS

LES NOSTRES ROQUES DE XOCOLATA GUAYAQUIL 70%

MELÓ INFUSIONAT AMB VERMUT, GINEBRA I TWIST DE LLIMA

EL NOSTRE PASTÍS DE FORMATGE X 2