

andreu

espace gastronomique

À grignoter à l'apéro

Assortiment d'olives   · 7,60
les 3 variétés : épicées, à la grecque et méditerranéennes

Olives · 2,70

- **de l'Avi Andreu**  
les plus épicées de la maison
- **Kalamata**  
les grecques irrésistibles
- **Méditerranéennes**  
variété Gordal, avec une touche méditerranéenne

Gilda  · 5,40
brochette apéritive à notre façon

Chips de pommes de terre   · 3,30
croustillantes, au sel de mer

Moules à l'escabèche   · 7,60
marinées avec une pointe de vinaigre et des épices

Coques   · 11,10
un incontournable à l'heure de l'apéritif

Palourdes   · 9,90
un classique de la mer

Anchois  · 12,70
assiette d'anchois du golfe de Gascogne, accompagnée de pain croustillant *carasatu*

Petits délices

Saucisse sèche fine  · 8,20
si vous y goûtez, vous en redemanderez !

Tête de moine   · 6,20
rosettes traditionnelles de fromage suisse

Croquettes à l'escalivade · 7,70
avec une touche de sauce romesco

Croquettes au fromage · 9,70
un délicieux mélange de deux fromages

Roulé à la soubressade et à la mozzarella · 8,30
notre recette la plus majorquine

Pommes de terre bravas «My Way» · 10,50
accompagnées de sauce relevée façon Andreu

Roulé au guacamole et mayonnaise au kimchi · 10,10
une fusion de saveurs

Poivrons à la fête  · 10,70
poivrons piquillos farcis

Roulé à l'effilochée de porc au barbecue · 9,80
cochon à basse température dans un délicieux pain brioché

Croquettes aux crevettes rouges · 10,70
des croquettes maison offrant une saveur marine intense



Sans
Gluten



Sans
Lactose

Informations sur
les allergènes :
veuillez nous consulter

Prix TVA incluse

Les favoris de la maison

Baguette au Pernil Andreu · 11,30
le classique réinventé: pain à la tomate avec copeaux de Pernil Andreu

Baguette au Pernil Andreu et au fromage · 12,00
le classique réinventé avec du fromage fondu

Croquettes de Pernil Andreu · 9,70
toute la saveur Andreu dans une croquette

Roulé au Pernil Andreu · 12,70
l'irrésistible Pernil Andreu dans un délicieux pain brioché

Roulé au Pernil Andreu et au fromage · 13,60
Pernil Andreu et fromage fondu dans un pain brioché

Planche de Pernil Andreu  · 19,10
notre Pernil accompagné de pain de coca à la tomate

Planche de charcuterie · 13,70
notre sélection de charcuteries de qualité

Plateau de fromages · 14,10
des fromages avec de la confiture de framboise et des pétales de rose

Dégustation de Pernil Andreu, coupé à la main  · 36,30
jambon coupé à la main, avec un soupçon d'amandes grillées



Découvrez
le Pernil Andreu

À savourer

La Burrata  · 13,90
à la tomate semi-séchée et à l'huile de pistache

Œufs aux pommes de terre et au Pernil Andreu   · 14,40
les œufs brouillés façon Andreu

Fleur d'artichaut au Pernil Andreu   · 12,00
artichauts confits à l'huile d'olive accompagnés de Pernil Andreu

Dés de saumon aux framboises   · 16,90
saumon fumé aux cristaux de framboise et aux graines germées

Roulé à la bonite, anchois et poivrons farcis · 17,20
toutes les saveurs du golfe de Gascogne dans un pain brioché

Petite fondue de Cerdagne au Pernil Andreu · 16,10
fromage Urgèlia AOP avec Pernil Andreu

Roulé au saumon au relish de concombres · 15,90
saumon fumé norvégien dans un délicieux pain brioché

Desserts

Coulant au chocolat · 7,80
délicieux fondant au chocolat noir, fraises et meringue

Coulant au cheesecake · 7,70
fondant au fromage frais, fraises et meringue

Truffes au chocolat · 3,70
3 truffes servies sur lit de crème à la pistache

Glaces artisanales  · 5,50
Chocolat ou Vanille

Crème caramel · 5,90
accompagnée de meringue et gaufrette

Pain perdu · 6,80
cassolette de croissant, Nutella, crème fouettée et fraises

Café gourmand · 4,40
expresso ou café noisette accompagné de mignardises

Boissons

Vins rouges



| | |
|---|--------------|
| Andreu Sélection criança Conca de Barberà Tempranillo, merlot et cabernet sauvignon | 4,20 12,90 |
| Ca n'Estruc Negre 2023 Montserrat Grenache rouge, syrah et carignan *** | 5,50 16,90 |
| Izadi Crianza 2021 Rioja Tempranillo | 6,70 22,90 |

Vins blancs

| | |
|--|--------------|
| Andreu Sélection blanc Conca de Barberà Moscato fruité et parellada | 3,90 11,90 |
| Ca n'Estruc Blanc 2023 Montserrat Xarello, moscato, grenache blanc et maccabeu** | 5,50 16,90 |
| Flor de Vetus Verdejo 202 Rueda Verdejo | 6,10 18,20 |

Vins rosés



| | |
|--|--------------|
| Izadi Larrosa Rosé 2023 Rioja Grenache rouge | 5,90 17,80 |
| Josep Foraster Els Nanos, Trepas Rosat 2024 Conca de Barberà Trepas* | 5,50 16,90 |

Cava

| | |
|--|--------------|
| Brut Nature Andreu Sélection Vilafranca del Penedès Maccabeu, xarello et parellada | 5,20 19,30 |
| Rosé Brut Nature Andreu Sélection Vilafranca del Penedès Trepas et grenache | 5,20 19,30 |

*Viticulture biologique
**Viticulture biologique et biodynamique

Bière

Pression 33 cl · 4,65
Pression 20 cl · 3,55
Bière 33 cl · 4,75
Bière sans alcool 33 cl · 4,75
Chope 50 cl · 6,20

Vermouth

Vermouth noir reserva · 4,40

Boissons non alcoolisées

Eau minérale · 2,90
Eau minérale gazeuse · 3,75
Coca-Cola en canette · 3,90
Coca-Cola Zéro en canette · 3,90
Coca-Cola en bouteille de verre, 35 cl · 4,40
Coca-cola Zéro en bouteille en verre, 35 cl · 4,40
Schweppes citron · 3,90
Schweppes orange · 3,90
Schweppes tonic · 3,90
Aquarius citron · 4,20
Nestea · 4,20
Bitter Kas · 4,35
Jus de pomme bio · 4,80
Jus de pêche et de raisin bio · 4,80
Jus d'orange pressée · 4,45

Cafés

Expresso · 2,35
Café noisette · 2,50
Café crème · 2,80
Cappuccino · 2,90
Café gourmand · 4,40

Thés

Thé English Breakfast
thé noir 100 % pur, riche en théine
Thé Earl Grey Blue Flower
thé noir aromatisé, idéal pour le petit déjeuner
Thé vert Ginger Antiox
thé vert aux notes d'agrumes
Thé vert Green Moroccan Mint
vert avec des feuilles de menthe
Thé rouge Pu-erh Yunann
thé rouge aromatisé aux propriétés médicinales
Thé Rooibos Chai
thé à la saveur intense et aux notes épicées, sans théine

Infusions

Menthe pouliot
Camomille

Prix TVA incluse

andreu
andreu
andreu
andreu
andreu
andreu
andreu

espai gastronòmic

7E-04/25



À emporter

andreu

Visite-nous sur andreu.shop