

饮品 | Begudes

红葡萄酒 | Vi negre

Andreu Selecció Negre 4,40 | 13,60
法定产区: Conca de Barberà | 葡萄品种: Ull de llebre、merlot 和 *cabernet sauvignon*

Vizcarra Senda del Oro 2023 6,90 | 23,20
Ribera del Duero – Ull de llebre

Izadi Criança 2022 7,10 | 24,10
Rioja | Ull de llebre

白葡萄酒 | Vi blanc

Andreu Selecció Blanc 4,10 | 12,50
法定产区: Conca de Barberà | 葡萄品种: Afruitat moscat 和 parellada

Ca n'Estruc Blanc 2024 5,80 | 17,80
法定产区: Montserrat | 葡萄品种: Xarel·lo、moscat、garnatxa blanca 和 macabeu*

Flor de Vetus Verdejo 2023 6,40 | 19,10
法定产区: Rueda | 葡萄品种: Verdejo

*有机葡萄栽培

啤酒 | Cervesa

生啤 1/3 升 | Barril 1/3 · 4,90

生啤 1/5 升 | Barril 1/5 · 3,80

瓶装啤酒 1/3 升 | Cervesa 1/3 · 5,00

无酒精啤酒 1/3 升 | Cervesa sense alcohol 1/3 · 5,00

扎啤 1/2 升 | Gerra de 1/2 · 6,50

味美思酒 | Vermut

黑味美思陈酿 | Vermut negre reserva · 4,70
Gin-tonic Andreu · 11,20

饮料 | Refrescos

矿泉水 | Aigua mineral · 3,10

带气矿泉水 | Aigua mineral amb gas · 3,90

罐装可口可乐 | Coca-cola de llauna · 4,10

罐装健怡可乐 | Coca-cola Zero de llauna · 4,10

350毫升玻璃瓶可口可乐 | Coca-cola de vidre 35 cl · 4,70

350毫升玻璃瓶健怡可乐 |
Coca-cola Zero de vidre 35 cl · 4,70

柠檬味施韦普汽水 | Schweppes de llimona · 4,10

橙味施韦普汽水 | Schweppes de taronja · 4,10

施韦普汤力水 | Tònica Schweppes · 4,10

柠檬味 **Aquarius** | Aquarius de llimona · 4,40

Nestea · 4,40

Bitter Kas · 4,60

鲜榨橙汁 | Suc de taronja natural · 4,70



外卖

桃红葡萄酒 | Vi rosat

Izadi Larrosa Rosé 2024 6,20 | 18,70
法定产区: Rioja | 葡萄品种: Garnatxa negra

甜酒 | Vi dolç

Toro Albalá Don PX 2021 5,80 | 31,30
Montilla Moriles – Pedro Ximenez

卡瓦起泡酒 | Cava

Brut Nature Andreu Selecció 5,50 | 20,30
法定产区: Vilafranca del Penedès |
葡萄品种: Macabeu, xarel·lo 和 parellada

Rosat Brut Nature Andreu Selecció 5,50 | 20,30
法定产区: Vilafranca del Penedès | 葡萄品种: Trepal 和 garnatxa

咖啡 | Cafès

咖啡 | Cafè · 2,50

浓咖啡 | Cafè tallat · 2,70

奶咖 | Cafè amb llet · 2,90

卡布奇诺 | *Capuccino* · 3,10

小烤箱 | *Le petit four* · 4,40

茶 | Tès

英式早餐茶 | Te English Breakfast
100%纯红茶, 茶碱含量高, 提神效果佳

伯爵蓝花红茶 | Te Earl Grey Blue Flower
芳香红茶, 适合早餐饮用

生姜抗氧化绿茶 | Te verd Ginger Antiox
带柑橘香调的绿茶, 富含抗氧化成份

摩洛哥薄荷绿茶 | Te verd Green Moroccan Mint
绿茶与薄荷叶的清新结合

云南普洱红茶 | Te vermell Pu-erh Yunann
芳香型红茶, 具药用功效

南非香料路易博士茶 | Te Rooibos Chai
风味浓郁, 略带辛香, 无茶碱成份

花草茶 | Infusions

薄荷马鞭草茶 | Menta i poliol

洋甘菊茶 | Camamilla

andreu

欢迎访问 andreu.shop

7X-01/26

XIN.

andreu
andreu
andreu
andreu
andreu
andreu
andreu

espai gastronòmic

andreu

espai gastronòmic

Andreu橄榄 | L'Andreu de les olives

精选橄榄 | Tast d'olives   · 7,90
三种橄榄: 辣椒榄、希腊橄榄和地中海橄榄

橄榄 | Olives · 2,90

· **安德鲁爷爷**
de l'avi Andreu  
本店特色辣椒榄

· **卡拉玛塔橄榄**
Kalamata  
来自希腊的美味橄榄

· **地中海橄榄**
Mediterrànies  
戈达尔橄榄, 地中海风味

小食推荐 | Per picar

加泰风味小香肠 | Didalets de secallona  · 8,60
吃了还想吃

Tête-de-moine   · 6,50
瑞士传统奶酪花片

安德鲁火腿可乐饼 |
Croquetes de Pernil Andreu · 10,20
安德鲁风味, 尽在一口可乐饼

碳烤蔬菜可乐饼 | Croquetes d'escalivada · 8,10
搭配罗姆斯科酱提味

奶酪可乐饼 | Croquetes de formatge · 10,20

红虾可乐饼 | Croquetes de gamba vermella · 11,30
本店自制, 虾味浓郁

炸五花肉 | Torreznos · 9,70
地道的索里亚风味

俄式沙拉 | Amanida russa  · 9,90
搭配来自格塔里亚的鲑鱼下巴

“My Way”香辣土豆块 |
Patates braves “My Way” · 11,10
安德鲁特色

薯片 | Patates xips   · 3,50
酥脆, 海盐调味

烧烤味手撕猪肉卷 |
Roll de *pulled pork* a la barbacoa · 10,30
慢火烹饪小猪肉, 配布里欧修面包

双奶酪卷 | Roll de dos formatges · 8,90
Urgèlia 与 Neu del Cadí 奶酪, 加什锦橄榄点缀

鳄梨酱卷配韩式泡菜蛋黄酱 |
Roll de guacamole amb maionesa de kimtxi · 10,60
融合国际风味的创意美食

鲑鱼、凤尾鱼和鹰嘴豆泥卷 |
Roll de bonítol, anxoves i humus · 14,80
坎塔布里亚风味, 配布里欧修面包

三文鱼卷配腌黄瓜酱 |
Roll de salmó amb relish de cogombres i humus · 16,70
挪威烟熏三文鱼配布里欧修面包

法棍和面包卷 | Baguets i rolls

安德鲁火腿法棍 | Baguet de Pernil Andreu · 11,90
经典新诠释: 涂番茄的法棍搭配安德鲁火腿碎片

芝香安德鲁火腿法棍 |
Baguet de Pernil Andreu amb formatge fos · 12,60
经典再升级, 加入融化芝士

芝香安德鲁火腿卷 | Roll de Pernil Andreu
amb formatge fos · 14,30
安德鲁火腿配融化芝士, 搭配布里欧修面包

辣香肠卷配莫扎里拉奶酪 |
Roll de sobressada amb mozzarella · 8,90
我们的马略卡风味



不含麸质



不含乳糖

过敏原信息: 请咨询我们

价格已含税

小菜 | Platets

凤尾鱼 | Anxoves  · 13,40
从坎塔布里亚海直达餐桌, 配卡拉萨图酥脆面包

布拉塔奶酪 | La Burrata  · 14,60
配半干番茄和开心果油

洋蓟花配安德鲁火腿 | Flor de carxofa
amb Pernil Andreu   · 12,60
橄榄油慢煮洋蓟搭配安德鲁火腿

塞尔达尼亚风味小芝士火锅配安德鲁火腿
Petita *fondue* de la Cerdanya amb Pernil Andreu · 16,90
Urgèlia 产地奶酪配安德鲁火腿, 并佐以橄榄香

煎蛋、薯条配安德鲁火腿

Ous amb patates i Pernil Andreu   · 15,20
安德鲁招牌菜

三文鱼丁配覆盆子 | Daus de salmó
amb gerdas   · 17,80
挪威烟熏三文鱼配覆盆子果和嫩芽

坎塔布里亚沙拉 | Amanida del Cantàbric · 17,30
鲑鱼、凤尾鱼、橄榄、胡萝卜、圣女果和罗姆斯科酱

夏威夷三文鱼盖饭 | Poke de salmó  · 18,90
米饭、三文鱼、黄瓜、萝卜、胡萝卜、牛油果、干番茄和芝麻

特色主菜 | Els principals

伊比利亚松板肉 | El secret ibèric · 21,40
慢炖配Andreu火腿

伊比利亚猪脸烩菜 | Fricandó · 20,50
蜜味搭配鲜蘑

伊比利亚猪肋排 | Costellam ibèric · 24,40
低温烹煮

三文鱼腰肉 | Llom de salmó · 19,80
热熏烹制

熟食拼盘 | Taules de la xarcuteria

安德鲁拼盘 | Taula de Pernil Andreu  · 20,10
本店火腿配涂抹番茄的可卡面包

熟食拼盘 | Taula d'embotits · 14,40
本店精选高品质熟食

奶酪拼盘 | Taula de formatges · 14,80
各地精选奶酪, 配覆盆子酱和玫瑰花瓣

安德鲁火腿精选, 手工切片 | Tastet de Pernil Andreu, tallat a mà  · 38,20
美味火腿, 手工切片, 带有烤杏仁味道



了解安德鲁火腿

andreu
la Botiga del **pernil**

甜点 | Postres

巧克力熔岩蛋糕 | Coulant de xocolata · 8,20
香浓黑巧克力配草莓和蛋白霜

芝士熔岩蛋糕 | Coulant de cheesecake · 8,10
细腻的奶酪配草莓和蛋白霜

巧克力松露 | Trufes de xocolata · 3,90
三颗松露点缀在开心果酱上

手工冰淇淋 | Gelats artesans  · 5,80
巧克力或香草口味

蛋香布丁 | Flam d'ou · 6,20
配蛋白霜和脆饼卷

法式吐司 | French toast · 7,20
可颂配巧克力榛子酱、奶油和草莓

小烤箱 | Le petit four · 4,40
咖啡或意式浓咖啡配精致小点心

佐餐酒 | Para acompañar

甜酒 | Vino dulce
Toro Albalá Don PX 2021 · 5,80
Montilla Moriles - Pedro Ximenez