

# andreu

## espai gastronòmic

### Aperitivos y conservas

**Cata de aceitunas**   7,60  
las 3 variedades: picantes, griegas y mediterráneas

**Aceitunas** · 2,70

· **del Avi Andreu**    
las picantes de la casa

· **Kalamata**    
las griegas irresistibles

· **Mediterráneas**    
gordal, amb un toc mediterrani

**Gilda**  · 5,40  
a nuestra manera

**Patatas chips**   3,30  
crujientes con sal marina

**Mejillones en escabeche**   7,60  
marinados con un tono avinagrado y especias

**Berberechos**   11,10  
no pueden faltar en el aperitivo

**Almejas**   9,90  
un clásico del mar

**Anchoas**  · 12,70  
del Cantábrico al plato, con crujiente pan carasatu

### Con mucho gusto

**Didalets de secallona**  · 8,20  
si los pruebas, repites

**Tête-de-moine**   · 6,20  
tradicionales flores de queso suizo

**Croquetas de escalivada** · 7,70  
con un toque de salsa romesco

**Croquetas de queso** · 9,70  
deliciosa mezcla de dos quesos

**Roll de sobrasada con mozzarella** · 8,30  
nuestro Mallorquí

**Patatas bravas "My Way"** · 10,50  
las de Andreu, a nuestra manera

**Roll de guacamole con mayonesa de kimchi** · 10,10  
una fusión de sabores

**Pimientos rellenos de queso feta**  · 10,70  
los rojos del piquillo

**Roll de pulled pork a la barbacoa** · 9,80  
cochinillo a baja temperatura en pan de brioche

**Croquetas de gamba roja** · 10,70  
marineras de sabor intenso y casero

### Favoritos de la casa

**Baguet de Pernil Andreu** · 11,30  
el clásico reinventado: pan untado con tomate y virutas de Pernil Andreu

**Baguet de Pernil Andreu con queso** · 12,00  
el clásico reinventado con queso fundido

**Croquetas de Pernil Andreu** · 9,70  
el sabor Andreu, en una croqueta

**Roll de Pernil Andreu** · 12,70  
Pernil Andreu en pan de brioche, un bocado irresistible

**Roll de Pernil Andreu con queso** · 13,60  
Pernil Andreu y queso fundido, en pan de brioche

**Tabla de Pernil Andreu**  · 19,10  
nuestro jamón acompañado con pan de coca untado con tomate

**Tabla de embutidos** · 13,70  
selección de calidad de nuestra charcutería

**Tabla de quesos** · 14,10  
quesos de aquí y de allá con mermelada de frambuesa y pétalos de rosa

**Cata de Pernil Andreu, cortado a mano**  · 36,30  
sabroso jamón, cortado a mano, con un toque de almendras tostadas



Conoce  
el Pernil Andreu

### Para disfrutarlos

**La Burrata**  · 13,90  
con tomate semiseco y aceite de pistacho

**Huevos con patatas y Pernil Andreu**   · 14,40  
los estrellados de Andreu

**Flor de alcachofa con Pernil Andreu**   · 12,00  
alcachofa confitada en aceite de oliva con Pernil Andreu

**Dados de salmón con frambuesas**   · 16,90  
salmón ahumado de Noruega con cristales de frambuesa y germinados

**Roll de bonito, anchoas y pimientos rellenos** · 17,20  
sabores del Cantábrico con pan de brioche

**Pequeña fondue de la Cerdanya con Pernil Andreu** · 16,10  
queso Urgèlia DOP con Pernil Andreu

**Roll de salmón con relish de pepinos** · 15,90  
salmón ahumado de Noruega en pan de brioche

### El postre

**Coulant de chocolate** · 7,80  
delicioso chocolate negro con fresas y merengue

**Coulant de cheesecake** · 7,70  
cremós de formatge amb maduixes i merenga

**Trufas de chocolate** · 3,70  
3 trufas sobre una cama de crema de pistacho

**Helados artesanos**  · 5,50  
Chocolate o Vainilla

**Flan de huevo** · 5,90  
acompañado de merengue y barquillo

**French toast** · 6,80  
molde de cruasán con Nutella, nata y fresas

**Le petit four** · 4,40  
café o cortado acompañado de pequeñas delicias



Sin  
Gluten



Sin  
Lactosa

Información  
sobre alérgenos:  
consúltanos

Precios con IVA incluido

# Bebidas

## Vino tinto

Andreu Selección crianza Conca de Barberà   Tempranillo, merlot y cabernet sauvignon	4,20   12,90	
Ca n'Estruc Negre 2023 Montserrat   Garnacha tinta, syrah y cariñena**	5,50   16,90	
Izadi Crianza 2021 Rioja   Tempranillo	6,70   22,90	

## Vino blanco

Andreu Selección blanco Conca de Barberà   Afrutado moscato y parellada	3,90   11,90	
Ca n'Estruc Blanc 2023 Montserrat   Xarel·lo, moscato, garnacha blanca y macabeo**	5,50   16,90	
Flor de Vetus Verdejo 2023 Rueda   Verdejo	6,10   18,20	

## Cerveza

Barril 1/3 · 4,65	
Barril 1/5 · 3,55	
Cerveza 1/3 · 4,75	
Cerveza sin alcohol 1/3 · 4,75	
Jarra de 1/2 · 6,20	

## Vermú

Vermú negro reserva · 4,40	
----------------------------	--

## Refrescos

Agua mineral · 2,90	
Agua mineral con gas · 3,75	
Coca-cola de lata · 3,90	
Coca-cola Zero de lata · 3,90	
Coca-cola de vidrio, 35 cl · 4,40	
Coca-cola Zero de vidrio, 35 cl · 4,40	
Schweppes de limón · 3,90	
Schweppes de naranja · 3,90	
Tónica Schweppes · 3,90	
Aquarius de limón · 4,20	
Nestea · 4,20	
Bitter Kas · 4,35	
Zumo de manzana ecológico · 4,80	
Zumo de melocotón y uva ecológico · 4,80	
Zumo de naranja natural · 4,45	

## Vino rosado

Izadi Larrosa Rosé 2023 Rioja   Garnacha tinta	5,90   17,80	
Josep Foraster Els Nanos, Trepot Rosat 2024 Conca de Barberà   Trepot*	5,50   16,90	

## Cava

Brut Nature Andreu Selección Vilafranca del Penedès Macabeo, xarel·lo y parellada	5,20   19,30
Rosado Brut Nature Andreu Selección Vilafranca del Penedès Trepot y garnacha	5,20   19,30

## Cafés

Café · 2,35	
Café cortado · 2,50	
Café con leche · 2,80	
Capuccino · 2,90	
Le petit four · 4,40	

## Tés

· 3,50	
Té English Breakfast negro puro 100 %, rico en teína	
Té Earl Grey Blue Flower negro aromatizado, ideal para desayunos	
Té verde Ginger Antiox verde con matices cítricos	
Té verde Green Moroccan Mint verde con hojas de menta	
Té rojo Pu-erh Yunann rojo aromatizado, con propiedades medicinales	
Té Rooibos Chai sabor intenso y con un toque picante, sin teína	

## Infusiones

· 3,10	
--------	--

Menta poleo	
Manzanilla	

Precios con IVA incluido

7E-04/25



Para llevar

andreu

Visítanos en andreu.shop

