

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 Mallorquín

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 <i>Xarel·lo</i> , moscato, garnacha blanca y macabeo**	5,50 16,90
Flor de Vetus Verdejo 2023 Rueda Verdejo	6,10 18,20

Vino rosado



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

Cava

Brut Nature Andreu Selección Vilafranca del Penedès Macabeo, <i>xarel·lo</i> y parellada	5,20 19,30
Rosado Brut Nature Andreu Selección Vilafranca del Penedès Trepat y garnacha	5,20 19,30

*Viticultura eco
**Viticultura eco y biodinámica

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

Cafés

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

Tés

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

Menta poleo
Manzanilla

Precios con IVA incluido



Para llevar

andreu

Visítanos en andreu.shop

7E-04/25

andreu
andreu
andreu
andreu
andreu
andreu
andreu

espai gastronòmic

CAST.