

# Begudes

## Vi negre

|                                                                                            |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Andreu Selecció<br>Conca de Barberà   Ull de llebre, merlot<br>i cabernet <i>sauvignon</i> | 4,40   13,60 |
| Vizcarra Senda del Oro 2023<br>Ribera del Duero - Ull de llebre                            | 6,90   23,20 |
| Izadi Criança 2022<br>Rioja   Ull de llebre                                                | 7,10   24,10 |

## Vi blanc

|                                                                                        |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Andreu Selecció<br>Conca de Barberà   Afruitat moscat<br>i parellada                   | 4,10   12,50 |
| Ca n'Estruc Blanc 2024<br>Montserrat   Xarel·lo, moscat,<br>garnatxa blanca i macabeu* | 5,80   17,80 |
| Flor de Vetus Verdejo 2024<br>Rueda   Verdejo                                          | 6,40   19,10 |

\*Viticultura eco

## Vi rosat

|                                                   |              |
|---------------------------------------------------|--------------|
| Izadi Larrosa Rosé 2024<br>Rioja   Garnatxa negra | 6,20   18,70 |
|---------------------------------------------------|--------------|

## Vi dolç

|                                                             |              |
|-------------------------------------------------------------|--------------|
| Toro Albalá Don PX 2021<br>Montilla Moriles - Pedro Ximenez | 5,80   31,30 |
|-------------------------------------------------------------|--------------|

## Cava

|                                                                                        |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Brut Nature Andreu Selecció<br>Vilafranca del Penedès<br>Macabeu, xarel·lo i parellada | 5,50   20,30 |
| Rosat Brut Nature Andreu<br>Selecció<br>Vilafranca del Penedès<br>Trepat i garnatxa    | 5,50   20,30 |

## Cervesa

Barril 1/3 · 4,90  
Barril 1/5 · 3,80  
Cervesa 1/3 · 5,00  
Cervesa sense alcohol 1/3 · 5,00  
Gerra de 1/2 · 6,50

## Vermut

Vermut negre reserva · 4,70  
Gintònic Andreu · 11,20

## Refrescos

Aigua mineral · 3,10  
Aigua mineral amb gas · 3,90  
Coca-cola de llauna · 4,10  
Coca-cola Zero de llauna · 4,10  
Coca-cola de vidre 35 cl · 4,70  
Coca-cola Zero de vidre 35 cl · 4,70  
Schweppes de llimona · 4,10  
Schweppes de taronja · 4,10  
Tònica Schweppes · 4,10  
Aquarius de llimona · 4,40  
Nestea · 4,40  
Bitter Kas · 4,60  
Suc de taronja natural · 4,70

## Cafès

Cafè · 2,50  
Cafè tallat · 2,70  
Cafè amb llet · 2,90  
*Capuccino* · 3,10  
*Le petit four* · 4,40

## Tès

· 3,70  
Te English Breakfast  
negre pur 100 %, ric en teïna  
Te Earl Grey Blue Flower  
negre aromatitzat, ideal per a esmorzars  
Te verd Ginger Antiox  
verd amb matisos cítrics  
Te verd Green Moroccan Mint  
verd amb fulles de menta  
Te vermell Pu-erh Yunann  
vermell aromatitzat, amb propietats medicinals  
Te Rooibos Chai  
gust intens i amb un toc picant, sense teïna

## Infusions

· 3,30  
Menta i poliol  
Camamilla



Per emportar

andreu

Visita'ns a andreu.shop

7C-01/26

CAT.

andreu  
andreu  
andreu  
andreu  
andreu  
andreu  
andreu

espai gastronòmic

andreu

espai gastronòmic

andreu  
Qualitat  
des de  
1930

## L'Andreu de les olives

Tast d'olives · 7,90  
les 3 varietats: picants, gregues  
i mediterrànies

Olives · 2,90

· de l'avi Andreu · les picants de la casa · Kalamata · les gregues irresistibles · Mediterrànies · gordal, amb un toc mediterrani

## Per picar

Didalets de secallona · 8,60  
si els tastes, repeteixes

Tête-de-moine · 6,50  
tradicionals flors de formatge suís

Croquetes de Pernil Andreu · 10,20  
el sabor Andreu, en una croqueta

Croquetes d'escalivada · 8,10  
amb un toc de salsa romesco

Croquetes de formatge · 10,20  
delicioses i cruixents

Croquetes de gamba vermella · 11,30  
marineres de sabor intens i casolà

"Torreznos" · 9,70  
els autèntics de Sòria

Amanida russa · 9,90  
Amb ventresca de bonítol de Getaria

Patates braves "My Way" · 11,10  
les de l'Andreu, a la nostra manera

Patates xips · 3,50  
cruixents amb sal marina

## Baguets i rolls

Baguet de Pernil Andreu · 11,90  
el clàssic reinventat: pa amb tomàquet i  
virutes de Pernil Andreu

Baguet de Pernil Andreu  
amb formatge fos · 12,60  
el clàssic reinventat amb formatge fos

Roll de Pernil Andreu  
amb formatge fos · 14,30  
Pernil Andreu i formatge fos, en pa de brioix

Roll de sobressada  
amb mozzarella · 8,90  
el nostre Mallorquí

Roll de pulled pork  
a la barbacoa · 10,30  
garrí a baixa temperatura en pa de brioix

Roll de dos formatges · 8,90  
Urgèlia i Neu del Cadí amb un toc de  
barreja d'olives

Roll de guacamole  
amb maionesa de kimtxi · 10,60  
una fusió de sabors

Roll de bonítol, anxoves i humus · 14,80  
sabors del Cantàbric amb pa de brioix

Roll de salmó amb relish  
de cogombres i humus · 16,70  
salmó fumat de Noruega en pa de brioix



Sense  
Gluten



Sense  
Lactosa

Informació sobre  
al·lèrgens: consulta'ns

Preus amb IVA inclòs

## Platets

Anxoves · 13,40  
del Cantàbric al plat, amb cruixent pa carasatu

La Burrata · 14,60  
amb tomàquet semisec i oli de pistatxo

Flor de carxofa amb Pernil  
Andreu · 12,60  
carxofa confitada en oli d'oliva amb Pernil Andreu

Petita fondue de la Cerdanya  
amb Pernil Andreu · 16,90  
formatge Urgèlia DOP amb Pernil Andreu  
i amb un toc de barreja d'olives

Ous amb patates  
i Pernil Andreu · 15,20  
els estrellats de l'Andreu

Daus de salmó amb gerds · 17,80  
salmó fumat de Noruega amb cristalls  
de gerds i germinats

Amanida del Cantàbric · 17,30  
bonítol, anxoves, olives, pastanaga,  
cirerols i romesco

Poke de salmó · 18,90  
arròs, salmó, cogombre, rave, pastanaga,  
alvocat, tomàquet sec i sèsam

## Els principals

El secret ibèric · 21,40  
confitat amb Pernil Andreu

Costellam ibèric · 24,40  
confitat a baixa temperatura

Fricandó amb galta ibèrica · 20,50  
melós acompanyat de bolets

Llom de salmó · 19,80  
Cuinat a hot smoke

## Taules de la xarcuteria

Taula de Pernil Andreu · 20,10  
el nostre pernil acompanyat amb pa de coca amb tomàquet

Taula d'embotits · 14,40  
selecció de qualitat de la nostra xarcuteria amb pa de coca amb tomàquet

Taula de formatges · 14,80  
formatges d'aquí i d'allà amb melmelada de gerds i pètals de rosa

Tastet de Pernil Andreu, tallat a mà · 38,20  
saborosa cuixa de pernil, tallada a mà, amb un toc d'ametlles torrades



Coneix el  
Pernil Andreu

andreu  
la Botiga del pernil

## Postres

Coulant de xocolata · 8,20  
deliciosa xocolata negra amb maduixa  
i merenga

Coulant de cheesecake · 8,10  
cremós de formatge amb maduixa i merenga

Trufes de xocolata · 3,90  
3 trufes sobre un llit de crema de pistatxo

Gelats artesans · 5,80  
Xocolata o Vainilla

Flam d'ou · 6,20  
acompanyat de merenga i neula

French toast · 7,20  
motlle de croissant amb Nutella, nata  
i maduixes

Le petit four · 4,40  
café o tallat acompanyat de petites delícies

## Per acompanyar

Vi dolç  
Toro Albalá Don PX 2021 · 5,80  
Montilla Moriles - Pedro Ximenez