

Bebidas

Vino tinto

Andreu Selección	4,40 13,60
Conca de Barberà Tempranillo, merlot y cabernet sauvignon	
Vizcarra Senda del Oro 2023	6,90 23,20
Ribera del Duero - Tempranillo	
Izadi Criança 2022	7,10 24,10
Rioja Tempranillo	



Vino Blanco

Andreu Selección	4,10 12,50
Conca de Barberà Afrutado moscato y parellada	
Ca n'Estruc Blanc 2024	5,80 17,80
Montserrat Xarel·lo, moscato, garnacha blanca y macabeo*	
Flor de Vetus Verdejo 2024	6,40 19,10
Rueda Verdejo	

*Viticultura eco

Cerveza

Barril 1/3 · 4,90
Barril 1/5 · 3,80
Cerveza 1/3 · 5,00
Cerveza sin alcohol 1/3 · 5,00
Jarra de 1/2 · 6,50

Vermú

Vermú negro reserva · 4,70
Gin-tonic Andreu · 11,20

Refrescos

Agua mineral · 3,10
Agua mineral con gas · 3,90
Coca-cola de lata · 4,10
Coca-cola Zero de lata · 4,10
Coca-cola de vidrio, 35 cl · 4,70
Coca-cola Zero de vidrio, 35 cl · 4,70
Schweppes de limón · 4,10
Schweppes de naranja · 4,10
Tónica Schweppes · 4,10
Aquarius de limón · 4,40
Nestea · 4,40
Bitter Kas · 4,60
Zumo de naranja natural · 4,70

Vino rosado

Izadi Larrosa Rosé 2024	6,20 18,70
Rioja Garnacha tinta	



Vino dulce

Toro Albalá Don PX 2021	5,80 31,30
Montilla Moriles - Pedro Ximénez	

Cava

Brut Nature Andreu Selección	5,50 20,30
Vilafranca del Penedès	
Macabeo, xarel·lo y parellada	
Rosat Brut Nature Andreu Selección	5,50 20,30
Vilafranca del Penedès	
Trepat y garnacha	

Cafés

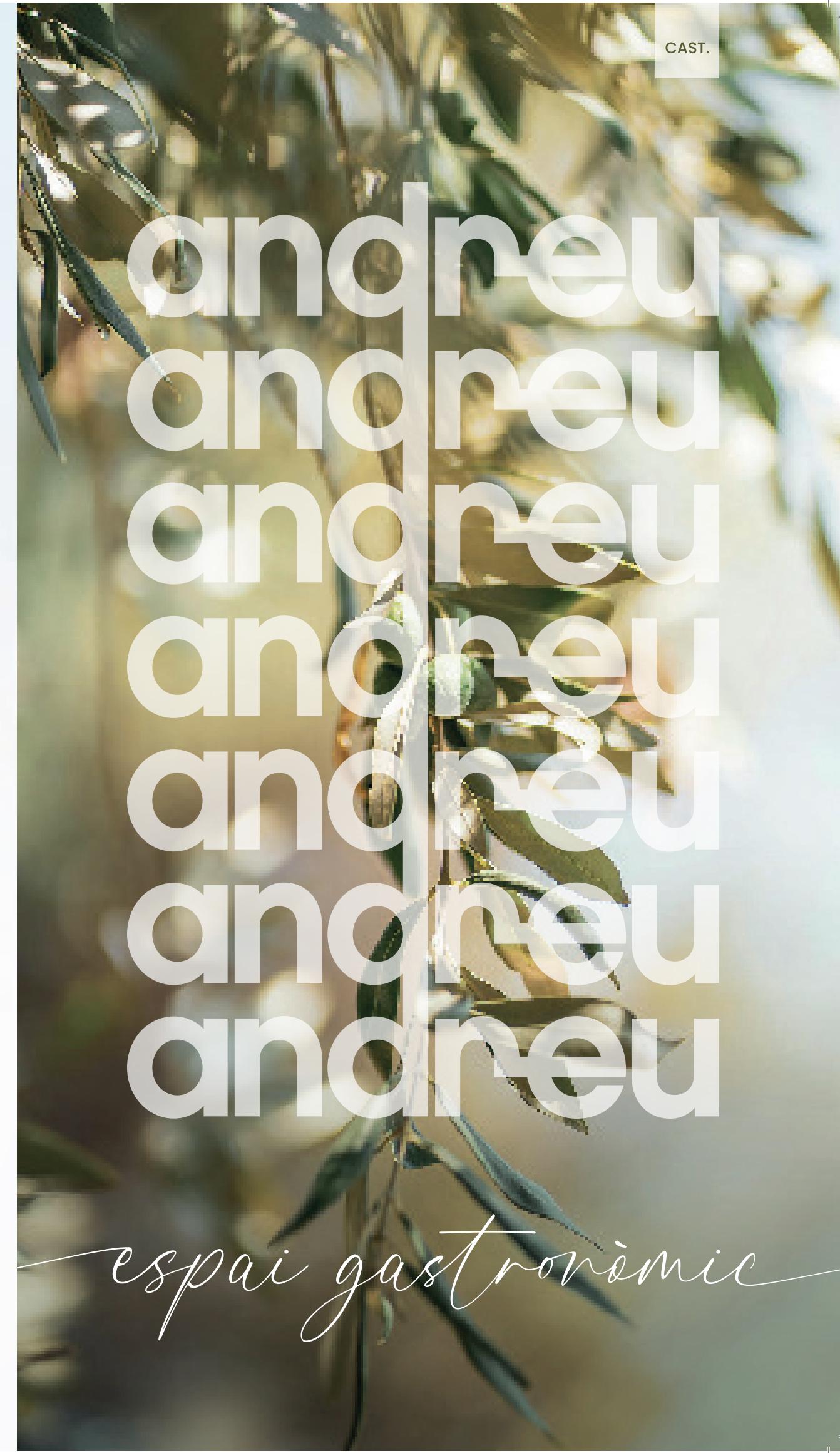
Café · 2,50
Café cortado · 2,70
Café con leche · 2,90
Capuccino · 3,10
Le petit four · 4,40

Tés

· 3,70
Té English Breakfast
negro puro 100 %, rico en téina
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 téina

Infusiones

· 3,30
Menta poleo
Manzanilla



Para llevar

andreu

Visítanos en andreu.shop



andreu

espai gastronòmic

El Andreu de las aceitunas

Cata de aceitunas  7,90
las 3 variedades: picantes, griegas
y mediterráneas

Aceitunas · 2,90
· de l'avi Andreu  las picantes de la casa
· Kalamata  las griegas irresistibles

· Mediterráneas  gordal, con un toque mediterráneo

Para picar

Didalets de secallona  8,60
si los pruebas, repites

Tête-de-moine  6,50
tradicionales flores de queso suizo

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

Croquetas de escalivada · 8,10
con un toque de salsa romesco

Croquetas de queso · 10,20
deliciosas y crujientes

Croquetas de gamba roja · 11,30
marineras de sabor intenso y casero

Torreznos · 9,70
los auténticos de Soria

Ensaladilla rusa  9,90
con ventresca de bonito de Getaria

Patatas bravas "My Way" · 11,10
las de Andreu, a nuestra manera

Patatas chips  3,50
crujientes con sal marina

Baguetes y rolls

Baguet de Pernil Andreu · 11,90
el clásico reinventado: pan untado con
tomate y virutas de Pernil Andreu

*Baguet de Pernil Andreu
con queso fundido* · 12,60
el clásico reinventado con queso fundido

*Roll de Pernil Andreu con
queso fundido* · 14,30
Pernil Andreu y queso fundido,
en pan de brioche

*Roll de sobrasada
con mozzarella* · 8,90
nuestro Mallorquín

Roll de pulled pork a la barbacoa · 10,30
cochinillo a baja temperatura
en pan de brioche

Roll de dos quesos · 8,90
Urgèlia y Neu del Cadi con un toque
de mezcla de aceitunas

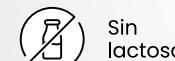
*Roll de guacamole con mayonesa
de kimchi* · 10,60
una fusión de sabores

Roll de bonito, anchoas y humus · 14,80
sabores del Cantábrico con pan de brioche

*Roll de salmón con relish
de pepinos y humus* · 16,70
salmón ahumado de Noruega en pan
de brioche



Sin
gluten



Sin
lactosa

Información sobre
alérgenos: consultanos

Precios con IVA incluido

Platillos

Anchoas  13,40
del Cantábrico al plato, con crujiente pan carasatu

La Burrata  14,60
con tomate semiseco y aceite de pistacho

*Flor de alcachofa con Pernil
Andreu*  12,60
alcachofa confitada en aceite de oliva
con Pernil Andreu

*Pequeña fondue de la Cerdanya
con Pernil Andreu* · 16,90
queso Urgèlia DOP con Pernil Andreu y con
un toque de mezcla de aceitunas

*Huevos con patatas
y Pernil Andreu*  15,20
los estrellados de Andreu

*Dados de salmón
con frambuesas*  17,80
salmón ahumado de Noruega con cristales
de frambuesa y germinados

Ensalada del Cantábrico · 17,30
bonito, anchoas, aceitunas, zanahoria, tomate
cherry y romesco

Poke de salmón  18,90
arroz, salmón, pepino, rábano, zanahoria,
aguacate, tomate seco y sésamo

andreu
Qualitat
des de
1930

Los principales

El secreto ibérico · 21,40
confitado con Pernil Andreu

Fricandó con carrillera ibérica · 20,50
meloso acompañado de setas

Costillar ibérico · 24,40
confitado a baja temperatura

Lomo de salmón · 19,80
Cocinado a *hot smoke*

Tablas de charcutería

Tabla de Pernil Andreu  20,10
nuestro jamón acompañado con pan de coca untado con tomate

Tabla de embutidos · 14,40
selección de calidad de nuestra charcutería con pan de coca untado con tomate

Tabla de quesos · 14,80
quesos de aquí y de allá con mermelada de frambuesa y pétalos de rosa

Cata de Pernil Andreu, cortado a mano  38,20
sabroso jamón, cortado a mano, con un toque de almendras tostadas



Conoce el
Pernil Andreu

andreu
la Botiga del pernil

Postres

Coulant de chocolate · 8,20
delicioso chocolate negro con fresas
y merengue

Coulant de cheesecake · 8,10
cremoso de queso con fresas y merengue

Trufas de chocolate · 3,90
3 trufas sobre una cama de crema de pistacho

Helados artesanos  5,80
Chocolate o Vainilla

Flan de huevo · 6,20
acompañado de merengue y barquillo

French toast · 7,20
molde de cruasán con Nutella, nata y fresas

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

Para acompañar

Vino dulce
Toro Albalá Don PX 2021 · 5,80
Montilla Moriles - Pedro Ximénez