

# Bebidas

## Vino tinto

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

## Vino Blanco

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

\*Viticultura eco

## Vino rosado

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

## Vino dulce

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

## Cava

Brut Nature Andreu Selección Vilafranca del Penedès Macabeo, <i>xarel·lo</i> y parellada	5,50   20,30
Rosat Brut Nature Andreu Selección Vilafranca del Penedès Trepát y garnacha	5,50   20,30

## 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

## Cafés

Café · 2,50  
Café cortado · 2,70  
Café con leche · 2,90  
*Capuccino* · 3,10  
*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



Para llevar

andreu

Visítanos en andreu.shop

7E-01/26

CAST.



andreu  
andreu  
andreu  
andreu  
andreu  
andreu  
andreu

espai gastronòmic



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 Cadí 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: consúltanos

*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

## 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 Ximenez