

KOMBUCHA

ecológica

Originaria de Manchuria, al nordeste de China, la kombucha se consume desde el siglo III a.C. Los emperadores chinos la llamaban "el elixir de la vida" por sus cualidades digestivas y energizantes. Fuente de probióticos, la kombucha es un refresco vivo, de burbuja, fermentado naturalmente a partir de scobi (una colonia de microorganismos), azúcar de caña y té.

Nuestra kombucha se fermenta una segunda vez añadiéndole zumos ecológicos para conseguir sus distintos sabores.

GINGER	3.95
HIBISCUS	3.95
FLOWERS	3.95
VERBENA	3.95

SIDRA



MOOMA	3.90
--------------	------

joven, afrutada, filtrada y ligeramente gasificada
manzana granny smith, gala, fuji, pink rosée · 6% alc

vins

ecológicos



RdA PANSAS BLANCA blanco 13% alc. sin sulfitos añadidos monovarietal pansa blanca d.o. alella · 2017	3.45	17.10
ÀNEC MUT rosado 12,5% alc. garnacha, merlot, syrah, ull de llebre d.o. penedès · 2018	3.50	17.25
SARAU tinto 14% alc. garnacha, cariñena · d.o. empordà · 2018	3.70	18.30
CAN SUMOI ANCESTRAL espumoso · natural de altura monovarietal montonega serra de l'home. est 1645 · 2018 · 11,5%alc.	3.75	18.40

COMBINADOS

MUSHUSHU 35cl cerveza la salve auténtica, limón, sirope de arce, sifón y mandarina	5.50
MESTÍS-BLENDED 30cl cerveza nómada reventoulet y founders breakfast	6.90
SHAMASH-MULE 24cl ginger kombucha, vodka, sirope de arce y canela	6.10
GINBUTXA 20cl verbena kombucha, ginebra, limón, angostura y pepino	6.10
CANDY APPLE 22cl sidra mooma, cerveza founders dirty bastard y limón	6.25

CÓCTELS

KOMBUCHA MOJITO - sin alcohol 29cl hibiscus kombucha, limón, sirope de arce, menta, angostura	5.50
KOMBUCHA MOJITO 29cl hibiscus kombucha, ron añejo, limón, sirope de arce menta, angostura	5.95
BLACK WISKEY BEER 24cl cerveza founders breakfast, whisky irlandés, sirope de arce, nata, cacao	6.50
NEGRONI BEER-MOUTH 16cl cerveza la salve auténtica, vermut negro, campari, mandarina	6.90
RED FRUIT BREW 21cl cerveza nómada reventoulet, licor de mora, vodka, lima, menta, frambuesas	6.10
WEISSE CUCUMBER 16cl cerveza cyclic beer farm xinu-xanu, ginebra, licor st. germain, pepino, lima, albahaca	6.10
ISHTAR SOUR 23cl cerveza cyclic beer farm Xinu Xanu, bourbon, limón, sirope de arce, angostura, mandarina	6.90

iva incluido

- bebidas de fermentación artesanal sin pasteurizar y sin azúcar añadido-

CERVEZAS DE BARRIL

grifo		10cl	33cl	50cl
1	LA SALVE - AUTÉNTICA - BILBAO estilo lager · 5.0% alc. color oro brillante. espuma persistente, densa y cremosa. sabores a malta un punto dulces y de amargura sutil	1.75	2.75	4.40
2	LA SALVE - MUNICH - BILBAO DUBBLE estilo dubble · 6.2% alc. color dorado oscuro con reflejos de cobre. destaca el caramelo de la malta y toques de cereal. cuerpo medio y amargura final	1.90	2.85	4.50
3	KÖNIG · LUDWIG · BÉLGICA WEISSBIER estilo weissbier · 5.5% alc. de trigo, turbia con espuma, densa y cremosa. toques de plátano y vainilla. sabor delicado, toques dulces y poca amargura	1.95	2.95	4.65
4	NÓMADA · NATURE PILS · SABADELL estilo pils · 4.2% alc. color amarillo pálido, un punto turbia. buena espuma poco resistente. en boca toques florales y cítricos	2.50	3.50	5.20
5	FOUNDERS · BREAKFAST · EE. UU. estilo stout · 8.3% alc. toques de chocolate y café y espuma color canela	4.20	6.50	---
6	FOUNDERS · KBS BARRICA BOURBON · EE. UU. estilo barrel aged stout · 11.8% alc. negra, de trago corto, densa y cremosa. espuma fina. aromatizada con café y chocolate, envejecida en botas de bourbon	5.10	8.25	---
7	SOMA · PYRAMID · GIRONA estilo ipa · 6.7% alc. turbia con color a melocotón. en nariz es un festival de cítricos y frutas tropicales. en boca, intensa con toques que recuerdan a la mandarina, mango y fruta de la pasión	3.05	5.50	6.70
8	BREKERIET · CURRÍCULO · NORUEGA estilo wild ale · 6.0% alc. color rojizo, ligera y ácida. toques salinos y poco cuerpo	3.10	5.70	6.80
9	NÓMADA · HANAMI · SABADELL estilo indian pale lager · 5.8% alc. aromatizada con yuzu y flores de cerezo. color anaranjado, turbia y de espuma media. elegante, fresca, floral y toques de especias	2.45	3.40	5.40
10	BIRRIFICIO LAMBRATE · PORPORA · ITALIA estilo doppelbock · 8.0% alc. color ámbar, bastante turbia. cuerpo medio. destaca el sabor a caramelo, galleta e higos con un final licoroso	3.00	5.15	6.30
11	FOUNDERS · DIRTY BASTARD · EE. UU. estilo scotch style ale · 8.5% alc. densa y persistente. color miel rojizo y espuma más oscura. las maltas recuerdan al toffee. notas de café y regaliz	2.85	4.15	5.95
12	FOUNDERS · CENTENNIAL · EE. UU. estilo ipa · 7.2% alc. color anaranjado. aromas florales y cítricos. en boca toques dulces que se equilibran con el lúpulo. de amargura final moderada	2.85	4.15	5.95
13	FRAUGRUBER · GREEN IS LORD · ALEMANIA estilo apa · 5.0% alc. de trago largo y muy equilibrada, color amarillo pálido con un cuerpo medio una buena crema. en boca, el lúpulo da una amargura muy sutil	3.00	5.15	6.35
14	CIERZO · BANG! BANG! · ZARAGOZA estilo west coast ipa · 6.5% alc. estilo muy clásico con poco cuerpo y equilibrio dulce de las maltas y amargura del lúpulo. espuma poco duradera que no deja indiferente	2.95	5.10	6.30
15	BROADWEN & BUILD · AMPLE GOOSEBERRY · DINAMARCA estilo dipa · 8.2% alc. aromática con un cuerpo bajo. en boca muy fina y equilibrada entre el lúpulo y la grosella verde con un final amargo	3.10	5.70	6.80
16	CYCLIC BEER FARM · XINU-XANU · BARCELONA estilo berliner weisse · 4.0% alc. refrescante. pálida y un punto turbia con poca espuma. predomina el lactobacillus. toques ácidos y salados	2.65	3.85	5.75

CERVEZAS DE BOTELLA O LATA

Have become the boat · Neipa · Reino Unido 7% alc.	cloudwater	12.30	44cl
Tasty juice · Neipa · Noruega 6.0% alc.		6.95	50cl
Fantasma · Ipa · Reino Unido 6.5% alc.	magick rock	5.40	33cl
Steel cut · Oat pale ale · Reino Unido 4.2% alc.	burnt mill	8.00	44cl
Yeboah · Imperial Stout · Irlanda 10.9% alc.	boundary	7.40	44cl
Nomada prosapia · Imperial stout · Sabadell 11% alc.	nómada	8.00	33cl
BdeGust · Lager · Girona 6.5% alc.		4.00	33cl
Drink'in · American wheat ale · Dinamarca 0.3% alc.	mikkeller	5.20	33cl
Energibajer · Wheat ale · Dinamarca 0.0% alc.	mikkeller	5.60	33cl
Red Poppin · Red flanders, barrel aged · EUA 6.5% alc.	the lost Abbey	25.30	37.5cl
LÁMBICAS · elaborada una vez al año con levaduras silvestres de la zona y de fermentación espontánea			
Oude Gueuze · Bélgica 6.0% alc.	oudde beersel	20.45	75cl
Oude kriek · Bélgica 6.0% alc.	oudde beersel	23.95	75cl
Gueuze a l'ancienne · Bélgica 7.0% alc.	tilquin	25.00	75cl
Bzart lambiek · Bélgica 7.0% alc.	oudde beersel	30.50	75cl
SOUR · ácida, envejecida en barricas y con poco grado de alcohol. Es el tipo de cerveza más antigua del mundo			
Cranberry 2016 · EE.UU. 6.9% alc.	cascade	30.40	75cl
Strawberry 2015 · EE.UU. 7.1% alc.	cascade	30.55	75cl
Funk metal · EE.UU. 8.2% alc.	jester king	35.20	75cl
Stout rullquin · Bélgica 7% alc.	tilquin	27.40	75cl
SAISON · de temporada, rústica, de alta fermentación con olores a especias, colores anaranjados y turbia			
Mosaic saison · EE.UU. 6.5% alc.	anchorage	25.20	75cl

TAPAS

Os proponemos maridar nuestras tapas con una selección de cervezas de barril para compartir, descubrir y disfrutar de una gran variedad de platos y cervezas.

	grifo de maridaje		grifo de maridaje	
patatas bravas con pimentón de la vera	4.20	4	bao de rabo de buey con encurtidos y agridulces 6.30	9
ensalada tibia de otoño	5.75	8	bao de verduras salteadas, shiitake y salsa con cacahuete 5.25	1
croqueta de zanahoria y comino	1.50	8	ssám criollo de langostinos 5.50	14
ensaladilla rusa con picos	4.10	8	atún marinado con salsa teriyaki 10.80	7
anchoas de la Escala y pan de coca con tomate 6.90	10	bacalao al ajo negro 9.40	2	
carpaccio de calabacín con pesto y piñones 5.95	13	tataki de vaca vieja con parmentier de trufa (40 días de maduración) 13.80	3	
nachos con cochinita pibil y guacamole 6.45	5	TAPAS DULCES		
pincho moruno de cordero con tzatzika 5.85	3	fruta acervizada con albahaca y menta 4.10	16	
taco mar y montaña de pollo asado y calamar 4.95	12	saquito de manzana al horno con nata 3.85	7	
bikini de ibérico, mozzarella y trufa 6.75	11	chocolate, pan, aceite y sal 4.10	5	
llonguet 1.80		bombón de chocolate i cerveza negra 3.90	6	

nuestra cocina está abierta

lunes, miércoles, jueves, viernes y vigiliass de festivo
17:30h a 23:30
sábados, domingos y festivos
12:30h a 23:30h
martes cerrado

iva incluido / suplemento terraza 0.20€



alérgenos | P = pescado G = gluten H = huevos F = frutos secos
S = soja M = marisco L = leche