KOMBUTXA
ecològica

Originària de Manxúria, al nord-est de la Xina, la kombutxa es consumeix des del segle III a.C. Els emperadors xinesos l'anomenaven "l'elixir de la vida" per les seves qualitats digestives i energitzants. Font de probiòtics, la kombutxa és un refresc viu, de bombolla, fermentat naturalment a partir d'scobi (una colònia de microorganismes), sucre de canya i te.
La nostra kombutxa es fermenta una segona vegada afegint-hi sucs ecològics per aconseguir-ne els seus sabors

	33cl
GINGER	3.95
HIBISCUS	3.95
FLOWERS	3.95
VERBENA	3.95

SIDRA

	33cl
MOOMA *jove, afruitada, filtrada i lleugerament gasificada* *poma granny smith, gala, fuji, pink rosée* · 6% alc	3.90

vins
ecològics

	10cl	75cl
RdA PANSA BLANCA **blanc** 13% alc. *sense sulfits afegits* *monovarietal pansa blanca* *d.o. alella · 2017*	3.45	17.10
ÀNEC MUT **rosat** 12,5% alc. *garnatxa, merlot, syrah, ull de llebre* *d.o. penedès · 2018*	3.50	17.25
SARAU **negre** 14% alc. *garnatxa, carinyena · d.o. empordà · 2018*	3.70	18.30
CAN SUMOI ANCESTRAL **escumós** · *natural d'alçada* *monovarietal montonega* *serra de l'home. est 1645 · 2018* · 11,5%alc.	3.75	18.40

COMBINATS

MUSHUSHU 35cl — 5.50
cervesa la salve auténtica, llimona, xarop d'auró, sifó i mandarina

MESTÍS-BLENDED 30cl — 6.90
cervesa nómada reventoulet i founders breakfast

SHAMASH-MULE 24cl — 6.10
ginger kombutxa, vodka, xarop d'auró i canyella

GINBUTXA 20cl — 6.10
verbena kombutxa, ginebra, llimona, angostura i cogombre

CANDY APPLE 22cl — 6.25
sidra mooma, cervesa founders dirty bastard i llimona

CÒCTELS

KOMBUTXA MOJITO - sense alcohol 29cl — 5.50
hibiscus kombutxa, llimona, xarop d'auró, menta, angostura

KOMBUTXA MOJITO 29cl — 5.95
hibiscus kombutxa, rom anyenc, llimona, xarop d'auró, menta, angostura

BLACK WISKEY BEER 24cl — 6.50
cervesa founders breakfast, wiskey irlandès, xarop d'auró, nata, cacau

NEGRONI BEER-MOUTH 16cl — 6.90
cervesa la salve auténtica, vermut negre, campari, mandarina

RED FRUIT BREW 21cl — 6.10
cervesa nómada reventoulet, licor de mora, vodka, llima, menta, gerds

WEISSE CUCUMBER 16cl — 6.10
cervesa cyclic beer farm xinu-xanu, ginebra, licor st. germain, cogombre, llima, alfàbrega

ISHTAR SOUR 23cl — 6.90
cervesa cyclic beer farm Xinu Xanu, bourbon, llimona, xarop d'auró, angostura, mandarina

iva inclòs

- begudes de fermentació artesanal sense pasteuritzar i sense sucres afegits-

CERVESES DE BARRIL

aixeta		10cl	33cl	50cl
1	**LA SALVE · AUTÉNTICA · BILBAO** *estil lager* · 5.0% alc. *color or brillant. escuma persistent, densa i cremosa. sabors a malta un punt dolços i d'amargor subtil*	1.75	2.75	4.40
2	**LA SALVE · MUNICH · BILBAO DUBBLE** *estil dubble* · 6.2% alc. *color daurat fosc amb reflexos de coure. destaca el caramel de la malta i tocs de cereal. cos mig i amargor final*	1.90	2.85	4.50
3	**KÖNIG · LUDWIG · BÈLGICA WEISSBIER** *estil weissbier* · 5.5% alc. *de blat, tèrbola amb escuma, densa i cremosa. tocs de plàtan i vainilla. sabor delicat, tocs dolços i poca amargor*	1.95	2.95	4.65
4	**NÓMADA · NATUREPILS · SABADELL** *estil pils* · 4.2% alc. *color groc pàlid, un punt tèrbola. bona escuma poc resistent. en boca tocs florals i cítrics*	2.50	3.50	5.20
5	**FOUNDERS · BREAKFAST · EUA** *estil stout* · 8.3% alc. *tocs de xocolata i cafè i escuma color canyella*	4.20	6.50	---
6	**FOUNDERS · KBS BARRICA BOURBON · EUA** *estil barrel aged stout* · 11.8% alc. *negra, de* trago *curt, densa i cremosa. escuma fina. aromatitzada amb cafè i xocolata, envellida en botes de bourbon*	5.10	8.25	---
7	**SOMA · PYRAMID · GIRONA** *estil ipa* · 6.7% alc. *tèrbola amb color a préssec. en nas és un festival de cítrics i fruites tropicals. en boca, intensa amb tocs que recorden a la mandarina, mango i fruita de la passió*	3.05	5.50	6.70
8	**BREKERIET · CURRICULO · NORUEGA** *estil wild ale* · 6.0% alc. *color vermellós, lleugera i àcida. tocs salats, poc cos i escuma que aguanta bastant bé*	3.10	5.70	6.80
9	**NÓMADA · HANAMI · SABADELL** *estil indian pale lager* · 5.8% alc. *aromatitzada amb yuzu i flors de cirerer. color taronjós, tèrbola i escuma mitja. elegant, fresca, floral i tocs d'espècies*	2.45	3.40	5.40
10	**BIRRIFICIO LAMBRATE · PORPORA · ITALIA** *estil doppelbock* · 8.0% alc. *color àmbar, bastant tèrbola. cos mig. en destaca el sabor a caramel, galeta i figues amb un final licorós*	3.00	5.15	6.30
11	**FOUNDERS · DIRTY BASTARD · EUA** *estil scotch style ale* · 8.5% alc. *densa i persistent. color mel vermellós i escuma més fosca. les maltes recorden al* toffee *notes de cafè i regalèssia*	2.85	4.15	5.95
12	**FOUNDERS · CENTENNIAL · EUA** *estil ipa* · 7.2% alc *color ataronjat. aromes florals i cítrics. en boca tocs dolços que s'equilibren amb el llúpol d'amargor final moderat*	2.85	4.15	5.95
13	**FRAUGRUBER · GREEN IS LORD · ALEMANYA** *estil apa* · 5.0% alc *de trago llarg i molt equilibrada, color groc pinya amb un cos mig i una bona crema. en boca, el llúpol americà li dona una amargor molt subtil*	3.00	5.15	6.35
14	**CIERZO · BANG! BANG! · SARAGOSSA** *estil west coast ipa* · 6.5% alc *estil molt clàssic amb poc cos i equilibri dolç de les maltes i l'amargor del llúpol. escuma poc duradera i color que no deixa indiferent*	2.95	5.10	6.30
15	**BROADWEN & BUILD · AMPLE GOOSEBERRY · DINAMARCA** *estil dipa* · 8.2% alc *aromàtica amb cos baix. en boca és molt fina i equilibrada entre el llúpol i la grosella verda amb un final amarg*	3.10	5.70	6.80
16	**CYCLIC BEER FARM · XINU-XANU · BARCELONA** *estil berliner weisse* · 4.0% alc. *refrescant. pàl·lida i un punt tèrbola amb poca escuma.* predomina el lactobacilus. tocs àcids i salats	2.65	3.85	5.75

CERVESES D'AMPOLLA O LLAUNA

Have become the boat · Neipa · Regne Unit 7% alc.	cloudwater	12.30	44cl
Tasty juice · Neipa · Noruega 6.0% alc.		6.95	50cl
Fantasma · Ipa · Regne Unit 6.5% alc.	magick rock	5.40	33cl
Steel cut - Oat pale ale - Regne Unit 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
Enerjibajer · 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
LÀMBIQUES · elaborada un cop l'any amb llevats silvestres de la zona i de fermentació espontània			
Oude Gueuze · Bèlgica 6.0% alc	oudde beersel	20.45	75cl
Oude kriek · Bèlgica 6.0% alc. ·	oudde beersel	23.95	75cl
Gueuze a l'ancienne · Bèlgica 7.0% alc.	tilquin	25.00	75cl
Bzart lambiek · Bèlgica 7.0% alc.	oudde beersel	30.50	75cl
SOUR · àcida, envellida en barriques i amb poc grau d'alcohol. És el tipus de cervesa més antiga del món			
Cranberry 2016 · EUA 6.9% alc.	cascade	30.40	75cl
Strawberry 2015 · EUA 7.1% alc.	cascade	30.55	75cl
Funk metal · EUA 8.2% alc.	jester king	35.20	75cl
Stout rullquin · Bèlgica 7% alc.	tilquin	27.40	75cl
SAISON · de temporada, rústica, d'alta fermentació amb olors a espècies, colors ataronjats i tèrbola			
Mosaic saison · EUA 6.5% alc.	anchorage	25.20	75cl

TAPES

Us proposem maridar les nostres tapes amb una selecció de cerveses de barril per poder compartir i descobrir alhora una gran varietat de plats i cerveses.

		aixeta de maridatge
patates braves amb pimentón de la vera O	4.20	4
amanida tèbia de tardor L/F	5.75	8
croqueta de pastanaga i comí G/L/O	1.50	8
ensaladilla russa amb picos P/O/G	4.10	8
anxoves de l'Escala i pa de coca amb tomàquet P/G	6.90	10
carpaccio de carbassó amb pesto i pinyons F	5.95	13
natxos amb cochinita pibil i guacamole	6.45	5
pintxo moruno de xai amb tzatzika	5.85	3
taco mar i muntanya de pollastre rostit i calamar P/G	4.95	12
bikini d'ibèric, mozzarella i tòfona G/L	6.75	11
llonguet G	1.80	

		aixeta de maridatge
bao de cua de bou amb encurtits i agredolços G *(entrepà amb pa oriental cuit al vapor amb 48h de fermentació)*	6.30	9
bao de verdures saltades, xiitake i salsa amb cacauet G/F/S	5.25	1
ssäm criollo de llagostins P/L *(embolcall cruixent d'enciam farcit i condimentat amb salsa)*	5.50	14
tonyina marinada amb salsa teriyaki P/S	10.80	7
bacallà a l'all negre P	9.40	2
tataki de vaca vella amb parmentier de tòfona (40 dies de maduració)	13.80	3

TAPES DOLCES

fruita acervesada amb alfàbrega i menta G	4.10	16
farcellet de poma al forn amb nata G/L	3.85	7
xocolata, pa, oli i sal O/L/G	4.10	5
bombó de xocolata i cervesa negra O/L/G	3.90	6

la nostra cuina està oberta
dilluns, dimecres, dijous, divendes i vigílies de festiu
17:30h a 23:30
dissabtes, diumenges i festius
12:30h a 23:30

iva inclòs / suplement terrassa 0.20€

vegetarià

al·lèrgens | **P** = peix **S** = soja **G** = gluten **M** = marisc **O** = ous **L** = llet **F** = fruits secs