

beach club

COMIDA
FOOD
MENJAR

BEBIDAS
BEGUDES
BEVERAGE

KIDS MENU
MENU
INFANTIL

BEBIDAS
BOISSONS
ES/FR

Le **MERIDIEN RA**
BEACH HOTEL & SPA

LE MERIDIEN RA
BEACH HOTEL & SPA
T +34 977 694 200
Avda. Sanatori, 1
Platja de Sant Salvador,
43880 El Vendrell, Catalunya, Spain
www.lemeridienra.com

   @lemeridienra #lemeridienra

TAPAS / TAPAS / TAPES**Mejillones a la marinera** (M, C, P, SU, G)

Mussels "marinera" style on wine, paprika and garlic (M, C, F, SU, G)

Musclos a la marinera (M, C, P, SU, G) 14,00 €**Nuestras patatas bravas con salsa picante de hortalizas
asadas y chile chipotle** (SU, H, G)Our "patatas bravas" with sauce made of roasted vegetables
and spicy chipotle (SU, E, G)*Les nostres patates braves amb salsa picant de verdures rostides i
"chile chipotle"* (SU, O, G) 11,00 €**Gambas a la sal** (C)

Shrimps in salt (C)

Gambes a la sal (C) 16,00 €**Almejas con su sofrito al vino blanco** (M, C, P, SU)

Clams in white wine (M, C, F, SU)

Cloïsses amb el seu sofregit de vi blanc (M, C, P, SU) 16,00 €**Jamón ibérico con "pan de coca con tomate"** (G, CE)

Iberico ham with catalan style tomato bread (G, PO)

Pernil ibèric amb pa de vidre amb tomàquet (G, PO)

28,00€ (10,00€ suplemento en media pensión / half board supplement / suplement en mitja pensió)

Ensaladilla rusa con ventresca de atún y picos de pan (G, P, H, S)

Potato salad with tuna belly and breadsticks (G, F, E, S)

Amanida Russa amb bastonets de pa i ventresca de tonyina (G, P, O, S) 10,00 €**Calamares a la andaluza con mayonesa de miso y curry** (G, SU, M, S, H)

Battered calamari with miso and curry mayonnaise (G, SU, M, S, E)

Calamars a l'andalusa amb maionesa de miso i curri (G, SU, M, S, O) 16,00 €**El Vermut (boquerones en vinagre, mejillones en escabeche,
aceitunas rellenas y patatas chips con salsa espinaler)** (P, SU, C)El Vermouth (vinegar anchovies, marinade mussels, stuffed olives
and crisps with 'espinaler' sauce) (F, SU, C)*El Vermut (seitons en vinagre, musclos en escabetx, olives farcides
i patates xips amb salsa espinaler)* (P, SU, C) 12,50 €**ENSALADAS / SALADS / AMANIDES****Ensalada de tomate "cor de bou" con mozzarella, albahaca
y piñones garrapiñados** (FS, L, SU)Coeur de boeuf tomato salad with mozzarella, basil and
candied pine nuts (N, D, SU)*Amanida de tomàquet cor de bou amb mozzarella, alfàbrega
i pinyons garrapinyats* (FS, L, SU)

14,50 €

Hojas de lechuga ecológica con vinagreta de forum chardonnay (SU)

Organic lettuce leaves with Forum Chardonnay vinaigrette (SU)

Fulles d'enciam ecològic amb vinagreta Forum Chardonnay (SU) 9,00 €**Salmorejo con burrata, fresas y crema balsámica** (G, L, SU)Salmorejo (cold tomato soup) with burrata cheese, strawberries
and balsamic cream (G, D, SU)*Salmorejo amb burrata, maduixes i crema balsàmica* (G, L, SU) 13,00 €

FS (FRUTOS SECOS) / L (LÁCTEO) / H (HUEVO) / P (PESCADO) / M (MOLUSCOS) / CE (CERDO) / C (CRUSTÁCEOS) / S (SOJA) / G (GLUTEN) / SU (SULFITOS) / SE (SÉSAMO) / MO (MOSTAZA)

N (NUTS) / D (DAIRY) / E (EGGS) / F (FISH) / M (MOLLUSKS) / P (PORK) / C (CRUSTACEANS) / S (SOY) / G (GLUTEN) / SU (SULPHITES) / SE (SESAME) / MU (MUSTARD)

FS (FRUITS SECS) / L (LÀCTICS) / O (OU) / P (PEIX) / M (MOLUSCS) / PO (PORC) / C (CRUSTACIS) / S (SOIA) / G (GLUTEN) / SU (SULFITOS) / SE (SÈSAM) / MO (MOSTASSA)



SANDWICH

Hamburguesa clásica Angus 200 gr en pan de semillas con lechuga, tomate, cebolla confitada, pepinillos y queso cheddar (G, SE, S, H, SU, L)

Classic 200gr Angus beef burger with lettuce, tomato, confitted onion, pickled cucumbers and cheddar cheese in seeds bread (G, SE, S, E, SU, D)

Hamburguesa clàssica Angus 200 gr amb pa de llavors, enciam, tomàquet, ceba confitada, cogombres en vinagre i formatge Cheddar

(G, SE, S, O, SU, L) 20,00 €

Sandwich de ventresca de atún, huevo duro, lechuga, tomate y mayonesa suave de mostaza dulce (P, G, H, S, MO)

Tuna belly sandwich, hard-boiled egg, lettuce, tomato and sweet mustard (F, G, E, S, MU)

Sandwich de ventresca de tonyina, ou dur, enciam, tomàquet

i maionesa suau de mostassa dolça. (P, G, O, S, MO) 18,00 €

PIZZA

Margarita (G, SU, L)

Margherita (G, SU, D)

Margarita (G, SU, L) 12,00 €

Jamón y queso (G, SU, L, CE)

Ham and cheese (G, SU, D, P)

Pernil i formatge (G, SU, L, PO) 14,00 €

Vegetales y albahaca (G, SU, L)

Vegetables with basil (G, SU, D)

Verdures i alfàbrega (G, SU, L) 14,00 €

Pepperoni (G, SU, L, CE)

Pepperoni (G, SU, D, P)

Pepperoni (G, SU, L, PO) 14,00 €

Atún y anchoas (G, SU, L, P)

Tuna and anchovies (G, SU, D, F)

Tonyina i anxoves (G, SU, L, P) 16,00 €

Butifarra blanca de Camprodon con champiñones y cebolla (G, SU, L, CE)

White catalan sausage from Camprodon with mushrooms and onion (G, SU, D, P)

Botifarra blanca de Camprodon amb xampinyons i ceba (G, SU, L, PO) 14,00 €



PLATO PRINCIPAL / MAIN COURSE/PLAT PRINCIPAL

Langostinos a la parrilla con mayonesa de cítricos (C, S, H)

Grilled prawns with citrus mayonnaise (C, S, E)

Llagostins a la graella amb maionesa de cítrics (C, S, O) 25,00 €
(5,00€ suplemento en media pensión / half board supplement / suplement en mitja pensió)

Entrecot a la brasa

Braised Entrecot

Entrecote a la brasa 28,00 €
(8,00€ suplemento en media pensión / half board supplement / suplement en mitja pensió)

Suprema de pollo de corral a la brasa

Free range grilled chicken supreme

Suprema de pollastre de corral a la graella 18,00€

Lubina a la brasa (P)

Braised Sea Bass (P)

Llobarro a la brasa (P) 25,00 €

Parrillada de pescado y marisco

acompañado de romesco y salsa tártara (C, M, P, FS, SU, H, S)

Assorted fish and seafood on the grill with romesco

or tartar sauce (C, M, F, N, SU, E, S)

Graellada de peix i marisc amb salsa romesco

i salsa tàrtara (C, M, P, FS, SU, O, S) 32,00 €

(10,00 € suplemento en media pensión / half board supplement / suplement en mitja pensió)

Todos los pescados y carnes a la brasa van acompañados de verduras a la parrilla.

All grilled fish and meat is accompanied by roasted vegetables.

Tots els plats de peix i carn a la graella van acompanyats de verdures a la graella.

POSTRES/ DESSERTS / POSTRES

Helados de sabores cristal gourmet 5,00€

- Cheesecake con dulce de leche (FS,L)
- Chocolate y sus virutas (FS,L)
- Cítrico y verduras con veteado de frambuesa (FS, L)
- Frambuesa silvestre (FS)
- Vainilla Mexicana (FS, L)

Cristal gourmet Ice creams assortment:

- Cheesecake with "dulce de leche" (N, D)
- Chocolate and its shavings (N, D)
- Citrus and vegetables with raspberry marbling (N, D)
- Wild raspberry (N)
- Mexican Vanilla (N, D)

Gelats de sabors cristal gourmet:

- Cheesecake amb almívar de llet (FS,L)
- Xocolata i els seus encenalls (FS,L)
- Cítric i verdures amb reixat de gerds (FS,L)
- Gerds silvestres (FS)
- Vainilla Mexicana (FS,L)

Ensalada de fruta fresca con sorbete de limón

Fresh seasonal fruit salad with lemon sorbet

Amanida de fruita fresca de temporada amb sorbet de llimona 7,00€

Trufa crujiente con praliné de avellana y caramelo (FS, L, H, G)

Crispy truffle with hazelnut and caramel praline (N, D, E, G)

Tòfona cruixent amb praliné d'avellana i caramel (FS, L, O, G) 7,50€



BEBIDAS / BEGUDES / BEVERAGE

CÓCTELES / CÒCTELS/ COCKTAILS

Piña colada 15,00€

Un clásico. Ron, piña y coco. Un clàssic. *Ron, pinya i coco.*

A classic, includes rum, fresh pineapple and coconut syrup.

Frozen Daiquiri 15€

Ron blanco servido congelado con azúcar, lima y con sabores a elegir entre clásica, fresa, mango o fruta de la pasión. *Ron blanc servit congelat amb sucre, llima i amb sabors a escollir entre clàssica, maduixa, mango o fruita de la passió.*

White rum, sugar and lime. And if you wish add a flavour make it strawberry, mango or passionfruit.

Mojito 14€

Lima fresca picada con azúcar, menta acariciada, ron blanco y toque de soda.

Squeezed fresh lime with brown sugar, mint leaves, white rum and a dash of carbonated water.

Caipirinha 14€

El imperio de la sencillez. Lima y azúcar, regado con Cachaça. ¡Samba! *Llima i sucre, regat amb Cachaça. Samba!*

Fresh lime mashed with sugar, bruised mint, White rum and finished with soda. ¡Unbeatable!

Margarita 14€

Potente combinación de tequila blanco, Cointreau, zumo de lima y un toque de azúcar.

Potent combinació de tequila blanc, Cointreau, suc de llima i un toc de sucre.

Powerful combination of Silver tequila, Cointreau, lime juice and a sugar dash.

DisTinto de verano 14€

Una de las bebidas más típicas y refrescantes, combina vino tinto y limón.

Una de les begudes més típiques i refrescants, combina vi negre i llimona.

One of the most typical and refreshing drinks, it combines red wine and lemon.



PARA COMPARTIR / TO SHARE

Sparkling Sangria copa - glass 15€ / jarra - jug 27€

Vino blanco Xarel·lo y Cava del Penedès mezclado con pepino, menta, ginebra,

toque de fruta de la pasión y lima.

Vi blanc Xarel·lo i Cava del Penedès barrejat amb cogombre, menta, ginebra,

un toc de fruita de la passió i llima

Xarel·lo white wine and cava blended with cucumber, mint, gin, passionfruit and lime.

Sangría Clásica / Classic Sangria copa - glass 14€ / jarra - jug 25€

Vino tinto, brandy, Cointreau, fruta fresca, especias y nuestro ingrediente secreto.

Vi negre, brandi, Cointreau, fruita fresca, espècies i el nostre ingredient secret.

Red wine, brandy, Cointreau, fresh fruit, spices and our secret ingredient.

SMOOTHIES Y BATIDOS/ SMOOTHIES I BATUTS/ FRESH JUICES AND SMOOTHIES

Mango Cooler

Mango, lima y azúcar. *Mango, llima i sucre.* Mango, lime and sugar.

10€

SunRAise 10€

Piña, coco, fresa y plátano. *Pinya, coco, maduixa i plàtan.*

Pineapple, coconut, strawberry and banana.

Matcha Temptation 10,90 €

Combina la dulzura del mango con las características astringentes del té Matcha y la intensidad de la leche de soja. *Combina la dolçor del Mango amb les característiques astringents del te Matcha i la intensitat de la llet de soja.*

It combines the sweetness of mango with the astringent characteristics of Matcha tea and the intensity of soy milk.

Green Detox 10,90€

Sabroso equilibrio entre la piña, el coco y la textura cremosa de las espinacas

baby para crear un batido realmente saludable. *Perfecte equilibri entre la pinya,*

el gingebre i la textura cremosa dels espínacs per a crear un batut realment saludable.

Tasty balance between pineapple, coconut, and the creamy texture of baby spinach to create a truly healthy smoothie.

LIMONADAS/LLIMONADES /LEMONADES

Pink Lemonade 8€

Fresa, zumo de limón, un toque de agua con gas y hielo.

Maduixa, suc de llimona, un toc d'aigua amb gas i gel.

Strawberry, lemon juice, a touch of sparkling water and ice.

Mentolada 8€

Limón, menta, toque de azúcar, agua con gas, pepino y hielo.

Llimona, menta, aigua amb gas, cogombre i gel.

Lemon, mint, a touch of sugar, sparkling water, cucumber and ice.



CAFÉS Y FRAPPES // CAFÉS I FRAPPES / COFFEES AND FRAPPES

BBC 12€

Plátano, crema de coco, Baileys y hielo se licuan juntos para dar vida a este dulce y delicioso cóctel. *Plàtan, crema de coco, Baileys i gel es liqüen junts per a donar vida a aquest dolç i deliciós còctel.* Banana, coconut cream, Baileys and ice are blended together to bring this sweet and delicious cocktail to life.

Frappuccino 10€

Una dulce tradición que combina café y helado de vainilla.

Una dolça tradició que combina cafè i gelat de vainilla

A sweet tradition that combines coffee and vanilla ice cream.

Banana Frappé 10€

Exquisito frappé que combina la cremosidad del plátano y el delicioso sabor de la vainilla.

Exquisit frappé que combina la cremositat del plàtan i el deliciós sabor de la vainilla.

Exquisite frappé that combines the creaminess of the banana and the delicious flavor of vanilla.

Oreo Frappé 10€

¡Irresistible sabor! Helado de Vainilla y galletas Oreo.

Irresistible sabor! Gelat de Vainilla i galetes Oreo.

¡Irresistible flavor! Vanilla ice cream and Oreo cookies.

Strawberry Frappé 10€

Sensacional mix que combina helado de Vainilla y fresa natural.

Sensacional mix que combina gelat de Vainilla i maduixa natural.

Sensational mix that combines vanilla ice cream and natural strawberry.

VERMUTS Y APERITIVOS / VERMOUTHS AND APERITIFS

Aperol Spritz 12€

El genuino aperitivo de Venecia, Aperol, cava y toque de agua carbonatada.

El genuí aperitiu de Venècia, Aperol, cava i toc d'aigua carbonatada

The Venecian genuine aperitive. Aperol, cava and a dash of sparkling water.

Bloody Mary 12€

Poderoso combinado a base de zumo de tomate especiado, vodka, limón y Tabasco.

Poderós combinat a base de suc de tomàquet especiat, vodka, llimona i Tabasco.

Powerful combination of spiced tomato juice, vodka, lemon and Tabasco.

Vermouth Tradicional 6€

Siguiendo la tradición de Reus con naranja y olivas.

Seguint la tradició de Reus amb taronja i olives.

From the town of Reus, vermouth, olives and an orange slice.



Añada un aperitivo con su bebida: Boquerones en vinagre, mejillones en escabeche, aceitunas rellenas y patatas chips
12.5€

Afegeixi un aperitiu amb la seva beguda: seitons en vinagre, musclos en escabetx, olives farcides i patatas xips
12.5€

Add a snack with your drinks: Vinegar anchovies, marinade mussels, stuffed olives and crisps
12.5€

NIÑOS / NENS / KIDS

Crazy Oreo 6.5€

Suave helado de vainilla, trozos de galletas OREO y hielo se mezclan para crear este delicioso batido.

Suau gelat de vainilla, trossos de galetes OREO i gel es barregen per a crear aquest deliciós batut.

Soft vanilla ice cream, pieces of OREO cookies, and ice mix to create this delicious smoothie.

Petit Suiss 6.5€

Sabrosa combinación de fresas dulces, helado de vainilla y hielo.

Saborosa combinació de maduixes dolces, gelat de vainilla i gel.

Tasty combination of sweet strawberries, vanilla ice cream and ice.

Bananamente 6.5€

Dulce batido de plátano, helado de vainilla, hielo y un toque de nuestra pócima secreta.

Dolç batut de plàtan, gelat de vainilla, gel i un toc del nostre beuratge secret.

Sweet banana smoothie, vanilla ice cream, ice and a hint of our secret potion.

CERVEZAS / CERVESA / BEER

Tirador Estrella caña - *canya* - Estrella draft * pint 5€ / Pinta - Pint 8€

Shandy Estrella caña - *canya* - Shandy Estrella draft * pint 5€ / Pinta - Pint 8€

Estrella Damm Inèdit botella - *ampolla*- bottle 75cl 12€

Voll-Damm botella - *ampolla*- bottle 33cl 6€

Estrella Damm botella - *ampolla*- bottle 33cl 6€

CAVA

Freixenet vintage Reserva (DO Cava)

copa - glass 6.5€ / botella - *ampolla*- bottle 20€

Refrescante y alegre. *Refrescant i alegre.* Refreshing and crisp.

Elyssia rosé (DO Cava)

copa - glass 7.5€ / botella - *ampolla*- bottle 28€

Burbujas simplemente perfectas. *Bombolles simplement perfectes.* Simply perfect bubbles.

Gramona Imperial - (Corpinat)

botella - *ampolla*- bottle 38€

Intenso y versátil. *Intens i versàtil.* Intense and versatile.

CHAMPAGNE

Moët Chandon Brut Imperial

copa - glass 18€ / botella - *ampolla*- bottle 85€

Moët Chandon Imperial Rosé

copa - glass 20€ / botella - *ampolla*- bottle 90€

Moët Chandon ICE

copa - glass 20€ / botella - *ampolla*- bottle 95€



VINO BLANCO/ VI BLANC / WHITE WINE

Avgystvs Chardonnay (DO Penedès)

copa - glass 9€/ botella - ampolla - bottle 34€

Rico y cremoso. *Ric i cremos.* Rich and creamy.

Verdejo Blanco Valdubón (DO Rueda)

copa - glass 8€ / botella - ampolla - bottle 28€

Vivo, con una buena acidez. *Viu, amb una bona acidesa.* Alive, with good acidity.

Vionta Albariño (DO Rías Baixas)

copa - glass 10€ / botella - ampolla - bottle 33 €

Mineral e intenso. *Mineral i intens.* Mineral and intense.

Can Feixes ECO (DO Penedés)

copa - glass 9€ / botella - ampolla - bottle 30 €

Ágil con toques cítricos. *Àgil amb tocs cítrics.* Agile with citrus touches.

Secrets de Mar (DO Terra Alta)

copa - glass 9€ / botella - ampolla - bottle 30 €

Goloso y fresco. *Llaminer i fresc.* Sweet and fresh.

Vino del sommelier copa - glass 8,5€

VINO TINTO/ VI NEGRE / RED WINE

L'Oratori 2015 (DO Empordà)

copa -glass 8€/ botella - ampolla -bottle 26€

Ligero, refrescante e intenso. *Lleuger, refrescant i intens.* Light, refreshing and intense.

Avgystvs Merlot y Shiraz (DO Penedès)

copa - glass 9€/ botella - ampolla -bottle 28€

Elegante, sedoso y sabroso. *Elegant, sedós i saborós.* Elegant, silky and tasty.

Cabernet Franc Franc Abadal (DO Pla de Bages)

copa - glass 9€ / botella - ampolla - bottle 28€

Potente y aromático. *Potent i aròmatic.* Powerful and aromatic.

Orube Crianza (DOC Rioja)

copa - glass 9€ / botella - ampolla - bottle 31 €

Notas de madera y moras. *Notes de fusta i moras.* Hints of smoke and blackberry.

ECO Morlanda Negre (DOQ Priorat)

botella - ampolla -bottle 37€

Complejo e intenso. *Complex i intens.* Complex and intense.

Vino del sommelier copa - glass 8,5€

VINO ROSADO / VI ROSAT / ROSE WINE

Cenisia ECO (DO Penedès)

copa - glass 8,5€ / botella - ampolla - bottle 27€

Fresco y ligeramente afrutado. *Fresc i lleugerament afruïtat.* Fresh and slightly fruity.

Avgystvs ECO (DO Penedès)

copa - glass 8€ / botella - ampolla - bottle 26€

Intenso y seco. *Intens i sec.* Intense and dry.

GIN & TONICS

*Incluye tónica Schweppes. *Inclou tònica Schweppes *Includes Schweppes tonic water.

Añada tónica Fever Tree por 2.5€ inclus. *Afegeixi tònica Fever Tree per 2.5€.*

Upgrade to Fever Tree Tonic for 2,5€

GIN Mare 14 €

Perfecto con romero. *Perfecte amb romaní.* Served with rosemary. 50ml

Monkey 47 16€

Perfecto con piel de pomelo. *Perfecte amb pell d'aranja.* Served with grapefruit peel. 50ml

Seagram's 11.5€

Perfecto con piel de naranja. *Perfecte amb pell de taronja* Served with orange peel. 50ml

Brockman's gin 14€

Perfecto con frutos rojos. *Perfecte amb fruits vermells.* Served with berries. 50ml

Puerto de Indias Rosado 12€

Perfecto con fresa. *Perfecte amb maduixes.* Served with strawberry. 50ml



KIDS MENU

MAIN COURSE Price per meal

Penne with Bolognese sauce or toasted tomato (GLU, SULF).....	12€
Tomato and Mozzarella salad (LAC, SULF)	12€
Pasta and pan-fried brie salad (GLU, EGG, LAC, SULF).	12€
Pizza Margarita (you can add ham) (GLU, SUL, LAC)	11€
Beef Burger DO 100gr with lettuce, tomato and mayonaise s (GLU, SES, SOYA, EGG, SULF, LAC).....	16€
Fish and chips (FISH, GLU, LAC, EGG).....	16€
Chicken fingers with crisps (GLU, LAC, EGG)	14€
Grilled hake	18€
Grilled beef medallion steak.....	22€

DESSERT

Brownie with vanilla ice cream and chocolate sauce (NUT, LAC, EGG, GLU).....	6€
Your choice of Ice cream	5€

Todos los precios estan en euros. IVA incluido.

All the prices are in euros. VAT is included.

Tous les prix sont en euros. TVA incluse.

Por favor informe a nuestro equipo en caso de tener alguna necesidad dietética especial.

Please inform our team members, for any special dietary needs.

Veillez informer notre équipe si vous avez des besoins alimentaires particuliers.

FRUT SEC. FRUTOS SECOS / GLU. GLUTEN / HUEV. HUEVO / LAC. LACTOSA / PESC. PESCADO /
SULF. SULFITOS / SES. SÉSAMO / CRUST. CRUSTÁCEOS / MOLUS. MOLUSCOS / PORC. CERDO

NUT. NUTS / GLU. GLUTEN / LAC. LACTOSE / SES. SESAME / CRUST. CRUSTACEANS
/ MOLLUS. MOLLUSCS / SULF. SULPHITES

**FRUIT SEC. FRUITS SECS / GLU. GLUTEN / LAC. LACTOSE / SULF. SULFITES /
SES. SESAM / CRUST. CRUSTACÉ / MOLUS. MOLLUSQUES**



MENU INFANTIL

PLATO PRINCIPAL Precio por plato

Penne con salsas de tomate asado o boloñesa (GLU, SULF)	12€
Ensalada de tomate con mozzarella (LAC, SULF)	12€
Ensalada de pasta con queso brie rebozado (GLU, HUEV, LAC, SULF)	12€
Pizza Margarita (se puede añadir jamón dulce) (GLU, SUL, LAC)	11€
Hamburguesa de ternera D.O. 100 gr acompañada de lechuga, tomate y mayonesa (GLU, SES, SOJ, HUEV, SULF, LAC).....	16€
Fish and chips (PESC, GLU, LAC, HUEV)	16€
Fingers de pollo crujientes con chips de patata (GLU, LAC, HUEV)	14€
Merluza a la plancha.....	18€
Medallones de solomillo a la plancha	22€

POSTRES

Brownie de chocolate con cremoso de vainilla (FRUT SEC, LAC, HUEV, GLU).....	6€
Helado al gusto (HUEV, LAC, GLU)	5€



MENU ENFANT

PLAT PRINCIPAL Prix per assiette

Penne au sauce tomates rôties
ou à la bolognaise (GLU, SULF) 12€

Salade caprese de tomates
et mozzarella (LAC, SULF) 12€

Salade de pâtes avec fromage
Brie pané (GLU, OEUF, LAC, SULF)..... 12€

Pizza Margherita (possibilité d'ajoute du jambon blanc)
(GLU, SUL, LAC) 11€

Hamburger de veau D.O. 100 gr accompagné
de salade, tomates et mayonnaise
(GLU, SES, SOJA, OEUF, SULF, LAC) 16€

Fish and chips (POISSON, GLU, LAC, OU) 16€

Fingers de poulet crustillants
avec chips (GLU, LAC, OU) 14€

Merlu grillé 18€

Fillets de boeuf 22€

DESSERTS

Brownie au chocolat
avec crème à la vanille (FRUIT SECS, LAC, OEUF, GLU)..... 6€

Glaces au choix (OEUF, LAC, GLU)..... 5€



CÓCTELES / COCKTAILS

Piña colada 15€

Un clásico. Ron, piña y coco.

Un classique. Rhum, ananas et de sirop de coco.

Frozen Daiquiri 15€

Ron blanco servido congelado con azúcar, lima y con sabores a elegir entre clásica, fresa, mango o fruta de la pasión.

Rhum blanc servi glacé avec du sucre, du citron vert et saveur au choix : classique, fraise, mangue ou fruit de la passion.

Mojito 14€

Lima fresca picada con azúcar, menta acariciada, ron blanco y toque de soda.

Citron vert pilé avec du sucre, menthe, rhum blanc et une touche d'eau gazeuse.

Caipirinha 14€

El imperio de la sencillez. Lima y azúcar, regado con Cachaça. ¡Samba!

! L'empire de la simplicité. Citron vert et sucre arrosé de Cachaça Samba!

Margarita 14€

Potente combinación de tequila blanco, Cointreau, zumo de lima y un toque de azúcar.

Mélange intense de Tequila, Cointreau, jus de citron vert et une pointe de sucre.

DisTinto de verano 14€

Una de las bebidas más típicas y refrescantes, combina vino tinto y limón.

L'une des boissons les plus typiques et rafraîchissantes, elle combine le vin rouge et le citron.

PARA COMPARTIR / À PARTAGER

Sparkling Sangria copa - verre 15€ / jarra - pot 27€

Vino blanco Xarel·lo y Cava del Penedès mezclado con pepino, menta, ginebra, toque de fruta de la pasión y lima.

Vin blanc Xarel·lo et Cava del Penedès mélangé avec du concombre, de la menthe, du gin, une touche de fruit de la passion et du citron vert.

Sangría Clásica / Classic Sangria copa - verre 14€ / jarra - pot 25€

Vino tinto, brandy, Cointreau, fruta fresca, especias y nuestro ingrediente secreto.

Vin rouge, brandy, Cointreau, fruits frais, épices et notre ingrédient secret

SMOOTHIES Y BATIDOS /

JUS DE FRUITS FRAIS ET SMOOTHIES

Mango Cooler 10€

Mango, lima y azúcar.

Mangue, citron vert et sucre.

SunRAise 10€

Piña, coco, fresa y plátano.

Ananas, coco, fraise et banane.



 **Matcha Temptation** 10,90 €

Combina la dulzura del mango con las características astringentes del té Matcha y la intensidad de la leche de soja.

Il combine la douceur de la mangue avec les caractéristiques astringentes du thé Matcha et l'intensité du lait de soja.

 **Green Detox** 10,90€

Sabroso equilibrio entre la piña, el coco y la textura cremosa de las espinacas

baby para crear un batido realmente saludable.

Équilibre savoureux entre l'ananas, le gingembre et la texture crémeuse des épinards pour créer un smoothie vraiment sain.

LIMONADAS/LIMONADES

Pink Lemonade 8€

Fresa, zumo de limón, un toque de agua con gas y hielo.

Fraise, jus de citron et une touche d'eau gazeuse.

 **Mentolada** 8€

Limón, menta, toque de azúcar, agua con gas, pepino y hielo.

Citron, menthe, eau gazeuse et concombre.

CAFÉS Y FRAPPÉS / CAFÉS ET FRAPPES

BBC 12€

Plátano, crema de coco, Baileys y hielo se licuan juntos para dar vida a este dulce y delicioso cóctel.

Banane, crème de coco, Baileys et glace sont mélangés pour donner vie à ce cocktail sucré et délicieux.

Frappuccino 10€

Una dulce tradición que combina café y helado de vainilla.

Mélange de café et de lait crémeux à la vanille.

Banana Frappé 10€

Exquisito frappé que combina la cremosidad del plátano y el delicioso sabor de la vainilla.

Frappé exquis qui combine le crémeux de la banane et la délicieuse saveur de la vanille.

Oreo Frappé 10€

¡Irresistible sabor! Helado de Vainilla y galletas Oreo.

Saveur irrésistible! Glace vanille et biscuits Oreo.

Strawberry Frappé 10€

Sensacional mix que combina helado de Vainilla y fresa natural.

Mélange sensationnel qui combine la crème glacée à la vanille et la fraise naturelle.

VERMUTS Y APERITIVOS / VERMOUTHS AND APERITIFS

Aperol Spritz 12€

El genuino aperitivo de Venecia, Aperol, cava y toque de agua carbonatada.

Le véritable apéritif de Venise, Aperol, cava et une pointe d'eau gazeuse.



Bloody Mary 12€

Poderoso combinado a base de zumo de tomate especiado, vodka, limón y Tabasco.

Combinaison intense de jus de tomate épicé, de vodka, de citron et de Tabasco.

Vermouth Tradicional 6€

Siguiendo la tradición de Reus con naranja y olivas.

Fidèle à la tradition de Reus avec de l'orange et des olives.

Añada un aperitivo con su bebida: Boquerones en vinagre, mejillones en escabeche, aceitunas rellenas y patatas chips 12.5€

Ajoutez un apéritif avec votre boisson: Anchois au vinaigre, moules marinées, olives farcies et croustilles 12,5 €

NIÑOS / ENFANTS

Crazy Oreo 6.5€

Suave helado de vainilla, trozos de galletas OREO y hielo se mezclan para crear este delicioso batido.

Cookies OREO et glace à la vanille.

Petit Suiss 6.5€

Sabrosa combinación de fresas dulces, helado de vainilla y hielo.

Milkshake à la fraise et à la vanille.

Bananamente 6.5€

Dulce batido de plátano, helado de vainilla, hielo y un toque de nuestra pócima secreta.

Smoothie à la banane douce, glace à la vanille et un soupçon de notre potion secrète..

CERVEZAS / BIÈRES

Tirador Estrella caña - *Demi pression 1/2 pinte* t 5€ / **Pinta** - Pinte 8€

Shandy Estrella caña - *emi pression 1/2 pinte* t 5€ / **Pinta** - Pinte 8€

Estrella Damm Inèdit botella - *bouteille* 75cl 12€

Voll-Damm botella - *ampolla-* *bouteille* 33cl 6€

Estrella Damm botella - *ampolla-* *bouteille* 33cl 6€

CAVA

Freixenet vintage Reserva (DO Cava)

copa - verre 6.5€ / botella - *bouteille* 20€

Refrescante y alegre. *Rafraîchissant et gai.*

Elyssia rosé (DO Cava)

copa - verre 7.5€ / botella - *bouteille* 28€

Burbujas simplemente perfectas. *Bulles parfaites.*

Gramona Imperial - (Corpinat)

botella - *bouteille* 38€

Intenso y versátil. *Intense et polyvalent.*

CHAMPAGNE

Moët Chandon Brut Imperial

copa - verre 18€ / botella - *bouteille-* bottle 85€

Moët Chandon Imperial Rosé

copa - verre 20€ / botella - *bouteille* bottle 90€

Moët Chandon ICE

copa- verre 20€ / botella - *bouteille-* bottle 95€



VINO BLANCO / VIN BLANC

Avgvstvs Chardonnay (DO Penedès)
copa - verre 9€/ botella - *bouteille* 34€
Rico y cremoso. *Riche et crémeux.*

Verdejo Blanco Valdubón (DO Rueda)
copa -verre 8€ / botella - *bouteille* 28€
Vivo, con una buena acidez. *Vivant, avec une bonne acidité.*

Vionta Albariño (DO Rías Baixas)
copa - verre 10€ / botella - *bouteille* 33 €
Mineral e intenso. *Minéral et intense.*

Can Feixes ECO (DO Penedés)
copa - verre 9€ / botella - *bouteille* 30 €
Ágil con toques cítricos. *Agile avec des touches d'agrumes.*

Secrets de Mar (DO Terra Alta)
copa - verre 9€ / botella - *bouteille* 30 €
Goloso y fresco. *Doux et frais.*

Vino del sommelier copa - verre 8,5€

VINO TINTO/ VIN ROUGE

L'Oratori 2015 (DO Empordà)
copa - verre 8€/ botella - *bouteille*26€
Ligero, refrescante e intenso. *Léger, frais et intense.*

Avgvstvs Merlot y Shiraz (DO Penedès)
copa - verre 9€/ botella - *bouteille* 28€
Elegante, sedoso y sabroso. *Élegant, soyeux et savoureux.*

Cabernet Franc Franc Abadal (DO Pla de Bages)
copa - verre 9€ / botella - *bouteille*28€
Potente y aromático. *Puissant et aromatique.*

Orube Crianza (DOC Rioja)
copa - verre 9€ / botella - *bouteille* 31 €
Notas de madera y moras. *Notes de bois et baies noires.*

Morlanda Negre ECO (DOQ Priorat)
botella - *bouteille* 37€
Complejo e intenso. *Fort, complexe et intense.*

Vino del sommelier copa - verre 8,5€

VINO ROSADO /VIN ROSE

Cenisia ECO (DO Penedès)
copa - verre 8,5€ / botella - *bouteille* 27€
Fresco y ligeramente afrutado. *Frais et légèrement fruité.*

Avgvstvs ECO (DO Penedès)
copa - verre 8€ / botella - *bouteille* 26€
Intenso y seco. *Intense et sec.*

GIN & TONICS

*Incluye tónica Schweppes. ** *Schweppes tonic inclus.*
Añada tónica Fever Tree por 2.5€ inclus. *Ajoutez Tonic Fever Tree pour 2.5€*

Gin Mare 14 €

Perfecto con romero. *Servit avec du romarin.* . 50ml

Monkey 47 16€

Perfecto con piel de pomelo. *Servit du zeste de pamplemousse.* 50ml

Seagram's 11.5€

Perfecto con piel de naranja. *Servit du zeste d'orange.*50ml

Brockman's gin 14€

Perfecto con frutos rojos. *Servit avec des fruits rouges.*50ml

Puerto de Indias Rosado 12€

Perfecto con fresa. *Servit avec de la fraise* 50ml

