

VERMUT VERMÚ | VERMOUTH 🍷

Rofes Blanc [3,50€]

Blanc, suau, notes herbàcies i cítriques
Blanco, suave, notas herbales y cítricas | White, soft, herbal, citrus

Rofes Vermell [3,50€]

Vermell, barreja equilibrada d'espècies i fruits vermells
Rojo, mezcla equilibrada de especias y frutos rojos | Red, spices and red fruits

Yzaguirre Blanc Reserva [4,00€]

Blanc, vellutat i balsàmic, amb notes de fusta, herbes i espècies
Blanco, aterciopelado y balsámico, con notas de madera, hierbas y especias
White, velvety and balsamic, with notes of wood, herbs and spices.

Yzaguirre Rosat [4,00€]

Rosat, fresc, notes cítriques i especiades
Rosado, fresco, notas cítricas y especiadas | Rosé, fresh, citrus and spicy notes

Yzaguirre Vermell [4,00€]

Vermell profund, equilibri entre dolç i amarg
Rojo profundo, equilibrio entre dulce y amargo | Deep red, balance sweet and bitter

Yzaguirre Selecció 1884 [8,00€]

Alta gamma, notes de fusta, herbes i espècies
Alta gama, madera, hierbas y especias | High range, woody, herbal and spicy

Miró Blanc [3,00€]

Blanc, lleuger, fresc, floral i cítric
Blanco, ligero, fresco, floral y cítrico | White, light, fresh, floral and citrusy

Miró Vermell [3,00€]

Vermell, equilibrat, especiat i afruitat
Rojo, equilibrado, especiado y afruitado | Red, balanced, spicy and fruity

Miró Reserva [4,50€]

Criança perllongada, herbes, espècies i fusta
Crianza prolongada, hierbas, especias y madera | Long ageing, herbs, spices, wood

Iris Daurat [3,50€]

Blanc, equilibrat, afruitat i herbaci
Blanco, equilibrado, afruitado y herbal | White, well-balanced, fruity and herbal

Iris Vermell [3,50€]

Vermell, afruitat, suau i especiat
Rojo, afruitado, suave y especiado | Red, fruity, soft and spicy

Iris Reserva [4,50€]

Criança perllongada amb notes complexes d'herbes, espècies i toc de fusta
Crianza prolongada con notas complejas de hierbas, especias y toque amaderado
Long ageing with complex notes of herbs, spices and a woody touch.

Cori Blanc [3,50€]

Blanc, fresc, elegant, afruitat i floral
Blanco, fresco, elegante, afruitado y floral | White, fresh, elegant, fruity and floral.

Cori Vermell [3,50€]

Vermell, equilibrat, especiat i afruitat
Rojo, equilibrado, especiado y frutal | Red, balanced, spicy and fruity

Olave Blanc [3,50€]

Blanc, suau, amb tocs florals i d'herbes
Blanco, suave, con toques florales y de hierbas
White, soft, with floral and herbal hints

Olave Vermell [3,50€]

Vermell, afruitat, amb notes especiades i un toc amarg
Rojo, afruitado, con notas especiadas y un toque amargo
Red, fruity, spicy notes and a hint of bitterness



Comparteix la teva experiència
Comparte tu experiencia · Share your experience

GAUDÍ
VERMUTERIA

PER PICAR PARA PICAR | SNACKING

Anxoves del Cantàbric (x8) [12€] 🌟
Anchoas del Cantábrico | Anchovies from the Cantabrian Sea

Seitons marinats (x8) [8€] 🌟
Boquerones marinados | Marinated anchovies

Olives farcides d'anxova [3,50€] 🌟👉
Aceitunas rellenas de anchoa | Olives stuffed with anchovies

Olives amanides [3,95€] 👉
Aceitunas aliñadas | Dressed olives

Musclos en escabetx [3,95€] 🌟
Mejillones en escabeche | Mussels in pickled sauce

Escopinyes [10,95€] 🌟
Berberechos | Cockles

Torradeta de sardina fumada i melmelada [3,95€] 🍷🌟
Tostadita de sardina ahumada y mermelada
Smoked sardine toast and jam

Torrada d'anxova i seitó [3,95€] 🍷🌟
Tostada de anchoa y boquerón
Anchovy and boquerón toast

Gilda d'anxova [2€] 🌟
Gilda de anchoa | Anchovy Gilda

Gilda de seitó [2€] 🌟
Gilda de boquerón | Boquerón Gilda

Ventresca de tonyina amb tomàquet Cor de Bou [6,50€] 🌟👉
Ventresca de atún con tomate Cor de Bou
Tuna belly with tomato Cor de Bou

Escalivada amb anxoves [8.50€] 🌟👉
Escalibada con anchoas | Escalibada with anchovies

FRESQUETS FRESQUITOS | COLD COLD

Amanida Russa [6€] 🥗🌟
Ensaladilla Rusa | Russian Salad

Hummus amb crudités i torradetes [6€] 🥗
Hummus con crudités y tostaditas | Hummus with crudités and toasts

Lacon amb pebre vermell i AOVE [7.50€]
Lacon con pimiento rojo y AOVE | Lacon with red peppers and EVOO

Natxos amb guacamole [8€]
Nachos con guacamole | Nachos with guacamole

Ous farcits amb tonyina [2,50€] 🥚🌟
Huevos rellenos de atún | Eggs stuffed with tuna

Gaspatxo [4.50€] 🥗👉
Gazpacho | Gazpacho

Foie mi-cuit amb torradetes [12€] 🍷👉
Foie mi-cuit con tostaditas | Foie mi-cuit with toasts

Carpaccio de vedella Harry's Bar [12€] 🍷🍷🥗🌟🥗🥗🥗🥗
Carpaccio de ternera Harry's Bar | Beef carpaccio Harry's Bar

TAULES I EMBOTITS TABLAS Y EMBUTIDOS | BOARDS & SAUSAGES

Taula de pernil D.O.P. Teruel [12€]
Tabla de Jamón D.O.P. de Teruel | Teruel P.D.O. Ham board

Taula de formatge Manxec curat [8€] 🍷
Tabla de queso Manchego curado | Cured Manchego cheese board

Taula de fuet artesà, xoriço, pernil D.O.P. Teruel i formatge Manxec curat [12.00€] 🍷👉🍷
Tabla de fuet artesano, chorizo, Jamón D.O.P. de Teruel y queso Manchego curado
Artisan fuet, chorizo, Teruel P.D.O. ham and cured Manchego cheese board

Sobrassada gratinada, mel i torradetes [7€] 👉🍷
Sobrasada gratinada, miel y tostas | Sobrassada au gratin, honey and toast

Fuet artesà [5,95€] 👉🍷
Fuet artesano | Artisan Fuet

Xoriço vermell picant [5,95€] 👉🍷
Chorizo rojo picante | Spicy red chorizo

Pa de coca amb tomàquet i AOVE [3.50€] 🍷
Pan de coca con tomate y AOVE | Coca bread with tomato and EVOO

CALENTETS CALENTITOS | HOT HOT

Gules amb ou escalfat [7,50€] 🍷🌟
Gulas con huevo poché | Gulas with poached egg

“Muffin” d’ou, mozzarella i bacon [3.50€] 🍷🍷
“Muffin” de huevo, mozzarella y bacon
Egg, Mozzarella and Bacon Muffin

Provolone amb torradetes [7.50€] 🍷
Provolone con tostas | Provolone with toast

Natxos complets [14€] 🍷
Nachos completos | Complete nachos

SANDVITX SÁNDWICH | SANDWICH

Trufat de pernil ibèric [8,50€] 🍷🍷
Trufado de jamón ibérico | Truffled Iberian ham

Clàssic premium de pernil dolç i formatge [6,50€] 🍷🍷
Clásico premium de jamón dulce y queso
Premium classic sweet ham and cheese

Mallorquí [6,50€] 🍷🍷👉
Mallorquín | Mallorquín: sobrasada and cheese

Vegetal de tonyina [6,50€] 🍷🌟
Vegetal con atún | Vegetable with tuna

A la parmesana [9,00€] 🍷🍷
A la parmesana | Parmesan style

D'albergínia, ceba confitada, our dur i pebrot vermell [8€] 🍷🍷
De berenjena, cebolla confitada, huevo duro y pimiento rojo
With aubergine, onion confit, hard-boiled egg and red peppe

POSTRES POSTRES | DESSERTS

Pastís de formatge [5€] 🍷🍷🍷
Tarta de queso | Cheesecake

Menjar Blanc [5€] 🍷
Crema dulce con base de bebida de almendras, canela y limón
Sweet cream based on almond drink, cinnamon and lemon

Coulant de xocolata [5€] 🍷🍷🍷🍷
Coulant de chocolate | Chocolate coulant

La nostra crema catalana [5€] 🍷🍷
Nuestra crema catalana | Our crème brûlée

Pa amb xocolata, sal i oli [5€] 🍷🍷
Pan con chocolate, sal y aceite | Bread with chocolate, salt and oil

Gelat de la casa [5€] 🍷
Helado de la casa | Ice cream

ELS VINS LOS VINOS | THE WINES

Blancs | Blancos | White Wine 🍷
Masia la Sala D.O. Penedès / Xarel·lo, Macabeo, Chardonnay [2,50€] [13,50€]
Finca Las Hornias D.O. Rueda / Verdejo [3,00€] [15,00€]
Sommos Gewürztraminer D.O.P Somontano / Gewürztraminer [24,50€]
Intramurs de Poblet D.O. Conca de Barberà / Chardonnay, Macabeo, Sauvignon [24,00€]
Tara Blanc Zona Penedès / Garnatxa Blanca [19,90€]

Rosats | Rosados | Rosé Wine 🍷
Masia La Sala D.O. Penedès / Merlot, Sumoll, Tempranillo [2,50€] [13,50€]
Orube D.O.Ca Rioja / Garnatxa, Tempranillo [24,50€]

Negres | Tintos | Red Wine 🍷
Masia La Sala D.O. Penedès / Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Garnatxa [2,50€] [13,50€]
I Tant D.O. Montsant / Garnatxa Negra (3 mesos criança) [3,50€] [18,50€]
Tara Negra Zona Penedès / Merlot [19,90€]
Viña Pomal Crianza D.O.Ca Rioja / Tempranillo (12 mesos criança) [4,00€] [22,50€]
Abadía San Qirce Roble D.O. Ribera del Duero / Tinta fina (4 mesos criança) [21,50€]
La Vicalanda Reserva D.O.Ca Rioja / Tempranillo (14 mesos Roure Francés) [49€]

Escumosos| Espumosos | Sparkling Wine 🍷
Codorniu Clàssic Brut D.O. Cava / Macabeo, Parellada, Xarel·lo [3,50€] [19,00€]
Ars Collecta Blanc de Noirs D.O. Cava / Pinot Noir, Trepat, Xarel·lo [35,00€]

Consulteu amb el nostre personal si teniu al·lèrgies o intoleràncies

Consulte con nuestro personal si tiene alergias o intolerancias

Ask our staff if you have any allergies or intolerances.



CRUSTACI
CRUSTACEOS
CRUSTACEANS



SÈSAM
SESAMO
SESAME



CLOSCA
CÁSCARA
NUTS



GLUTEN
GLUTEN
GLUTEN



OU
HUEVO
EGGS



PEIX
PESCADO
FISH



MOL·LUSCS
MOLUSCOS
MOLLUSCS



MOSTASSA
MOSTAZA
MUSTARD



API
APIO
CELERY



CACAUETS
CACAHUETES
PEANUTS



LACTIS
LACTEOS
MILK



SULFITIS
SULFITOS
SULPHITES



SOJA
SOJA
SOY



TRAMUSSOS
ALTRAMUCES
LUPIN

Tots els preus (en euros) inclouen l'I.V.A.

Todos los precios (en euros €) incluyen el I.V.A. | All prices (in euros €) include VAT.