



CARTA

chiriguito - gavá



ESMORZAR I DESPRÉS EXISTEIXO

(fins les 12)

Bikini 2.0 Pernil dolç, formatge gouda i mantega (Gluten i lactosa)	6,50€
El clásico catalán Fuet, pa amb tomàquet i oli del bo (Gluten)	5,20€
Boca brie Pernil ibèric, pa amb tomàquet, brie i rúcula (Gluten, lactosa)	8,90€
La mornin'tuga Mortadel·la, stracciatella de burrata, tapenade i pesto de festuc (Gluten, lactosa i fruits secs)	10,90€
Edamame flow Torrada amb alvocat aixafat, tomàquet sec, edamame, sèsam i AOVE (Gluten, soja y sesamo) (Vegana)	8,50€
Hum-baba Torrada amb hummus, babaganoush, tomàquets cherry Km0 de Cal Delaida, rúcula, sèsam i AOVE (Gluten, sèsam) (Vegana)	8,50€
Bruschetta de L'AINA Brunoise de tomàquets de l'hort Km0 i oli d'alfàbrega (Gluten) (Vegano)	8,50€
Shakshuka de L'Marye Una rica salsa de tomàquet casolana, espècies aromàtiques i ous escalfats (Ou)	11,90€
Bowl del Olympo logurt grec, fruites de temporada i granola (Lactosa, fruits secs)	6,90€
Açaí na onda! Plàtan, fruites de temporada i granola	8,10€
Mix de fruites de temporada	5,50€
COMPLETA LA TEVA TORRADA AMB...	
Burrata (Lactosa)	3,90€
Formatge Feta (Lactosa)	2,90€

VERMUTOLOGIA

Estudi empíric d'olives, patates i vitets al seu hàbitat natural (la taula del chiri)

Patatas piqué (trieu el sabor) 3,00€

(Patates clàssiques, flor de sal, malahierba o torreznos)

Aceitunas MALAHIERBA 3,90€

(Sulfits)

LA RITA (Gilda d'anxoves) ud. 2,50€

(Pescado y sulfitos)

Edamame crush 9,80€

Edamame cruixent, trufat i escates de sal
(Soja, sulfits) (Vegana)

Ajoarriero de bacallà amb patates, olivada i cebollí 11,50€

(Peix, sulfits, ou)

La babuena fritas 6,90€

Patates fregides fines amb tòfona, grana padano i julivert
(Sulfits, lactosa) (Vegetariana)

La hermana 7,90€

Patata rústica amb crema de bolets, bacon i cebollí
(lactosa)

Casi los nachos del D'jango 15,40€

Amb guacamole, formatge fos, crema agra, chili "carn" vegana,
pico de gallo, jalapeño, coriandre i un toc de salsa picant
(Lactosa y soja) (Vegetariana)

L'HORA DEL SPRITZ

Aperol spritz 8,00€

Aperol, cinzano proseco y soda

Campari spritz 8,50€

Campari, cinzano proseco y soda

Crodino spritz 4,80€

Sense alcohol

Cinzano vermut 5,50€

Cinzano, Aceitunas y cortesa de naranja

Aperol spritz + tapa del chiri 15,00€

Aperol, cinzano proseco y soda

LES PRELIMINARS

Musclos amb salsa thai i el seu picadillo de ceba morada, coriandre i ratlladura de llima 13,20€
(Mol·lusc, api)

Carpaccio de tonyina vermella amb vinagreta cítrica de yuzu, ceba morada, tàperes i cibulet 22,90€
(Peix i soja)

Sashimi tropical de salmó amb amaniment de fruites grogues i fulles de coriandre fresc 16,80€
(Peix i soja)

Ceviche de gambes amb mango, alvocat, ceba morada, bitxo, làmines de cogombre, llet de tigre i coriandre 14,80€
(Crustaci i api)

Ceviche de xampinyons de Gui amb mango, alvocat, ceba morada, bitxo, chips de coco, llet de tigre de coco i coriandre 12,30€
(Ápio) (Vegana)

Boletes de falàfel de remolatxa amb salsa tzatziki 12,50€
(Gluten i lactosa) (Vegetariana)

Pollastre a l'estil oriental amb maionesa sriracha 9,80€
(Gluten, soja i ou)

Calamars fregits amb salsa tàrtara de tomàquet sec 13,90€
(Mol·lusc, gluten i ou)

Peix fregit amb llima i escates de sal 13,20€
(Pescado y gluten)

Gyoza de bolets i edamame amb salsa secreta (6 unitats) 9,70€
(Gluten i soja) (Vegana)

Mezze platter 17,60€
Hummus, guacamole, babaganoush, salsa tzatziki, falàfel, tomàquet sec, olives, daus de formatge feta, crudités de verdures i pa pita
(Gluten i lactosa) (Vegetariana)

Pa amb tomàquet 3,00€
(Gluten)

LA SANA VENJANÇA

La Burra

15,30€

Amanida de fulles fresques, remolatxa, burrata, daus de síndria, cherry Km0 i vinagreta babaua

(Lactosa) (Vegetariana)

Lamalar

16,30€

Amanida de fulles fresques, pop trossejat, quinoa, patata bullida, ceba en vinagre, cherry Km0, tàperes i vinagreta secreta

(Molusc)

La exquisita Beca

14,80€

Amanida de fulles fresques, tomàquet del Parc Agrari, làmines de ventresca, ceba morada, olives kalamata i tàperes

(Peix)

La desequilibrada

13,90€

Brots tendres, quinoa, cigrons, ceba en vinagre, cogombre, mango i vinagreta babaua

(Vegana)

TORTAKOS

Ttaco de pop, guacamole, pico de gallo i maionesa de coriandre

14,60€

(Molusc)

Taco de tires de vedella, guacamole, pico de gallo, maionesa sriracha i oli d'herbes

13,80€

(Ou)

PAN CON COSAS

Sunny tuna

15,50€

Milanesa de tonyina vermella en pa de brioix, "tumaca",
ceba en vinagre, maionesa sriracha i coriandre fresc

(Peix, gluten i ou)

Tortuga Boba

16,10€

Tires de xurrasco en pa tipus xapata, formatge gouda, enciam romà,
salsa campanya i maionesa

(Gluten, lactosa i ou)

Baba punk

14,50€

Babaganoush, falàfel de remolatxa en pa tipus xapata,
gotes d'humus

(Gluten) (Vegana)

Mundaka

17,50€

Hamburguesa de vedella amb formatge, bacon cruixent,
cogombre, ceba morada, enciam, tomàquet i maionesa d'herbes

(Gluten, lactosa i sulfits)

La plantibula

16,50€

Hamburguesa vegetal, pa de brioix amb babaganoush,
enciam, tomàquet i guacamole

(Gluten i ou) (Vegetariana)

EL DESENLLAÇ

Carn a la planxa, oli d'herbes, acompanyada d'arròs babaua

21,00€

(Fruits secs, fruits de closca i mostassa)

Ploma ibèrica a la planxa amb tabule adobat i vinagreta de pinya

22,90€

(Gluten i fruits secs)

Calamar XL a la planxa amb la seva guarnició

A consultar

(Mol·lusc)

Peix del dia amb la seva guarnició

20,90€

(Pescado)

PER ALS TORTUGUETES

4 estils, 4 plats, una sola missió: que mengis com un NINJA

Donatello Pasta amb salsa napolitana	10,50€
--	---------------

Leonardo Pit de pollastre amb patates fregides	10,80€
--	---------------

Raphael Llibrets tendres i daurats amb patates fregides	10,80€
---	---------------

Michelangelo Hamburguesa de vedella amb formatge i patates fregides	10,50€
---	---------------

POSTRES

Tiramisú de festuc (Gluten, lactosa, fruits secs)	7,80€
---	--------------

Marquesa de xocolata (Gluten, lactosa)	7,10€
--	--------------

Pastís de formatge amb compota de fruites grogues (Lactosa)	7,60€
---	--------------

Fruita de temporada	6,50€
----------------------------	--------------