

SNACKS



OLIVAS MARINADAS ^{VG-L}	4.5€
FOCACCIA + BOMBA SICILIANA ^{VG}	5.5€
PIZZELLES, PECORINO + DIP DE AJO ^V	7€
BOQUERONES CRUJIENTES + DIP DE LIMÓN Y AJO ^L	8€
FOCACCIA, ACEITE DE OLIVA, SAL NEGRA ^{VG}	3.5€
MOZZARELLA STICKS ^V	13€

A COMPARTIR

DIP DE ALUBIAS BLANCAS SANTA PAU ^{GF-VG}	12€
Ajo, piparra, chili, rabanitos encurtidos	
MARY'S MEATBALLS	12€
CALAMARES A LA ANDALUZA ^{GF,L}	16€
Mayonesa de chili Calabrese	
LANGOSTINOS DE SAN CARLOS A LA PARRILLA ^{GF,L}	24€
Salsa verde, limón, chili Calabrese (1/2 porción 12€)	

ENSALADAS

CÉSAR ^V	12€
Lechuga romana a la brasa, salsa clásica (+ pollo 3.5€, + boquerones crujientes 4.5€)	
PANZANELLA ^{VG}	12€
Tomate, pepino, picatostes de ajo, vinagreta de Xerez	
SICILIANA ^{VG-GF}	12€
Radicchio, eneldo, hinojo, aceitunas, vinagreta de naranja	
BOWL DE ARROZ CON PESTO ^{V-GF}	14€
Carnaroli y arroz integral, pesto de albahaca, hojas verdes, piñones tostados (+ pollo 3.5€)	

V – Vegetariano | VG- Vegano | GF - Gluten Free | L-Local
Dispones de nuestra carta de alérgenos por si fuese necesario
IVA Incluido

FOUR CORNERS

ENTRANTES

GAZPACHO ^{GF-VG}	12€
Tomates de temporada, cebollino, focaccia	
LUBINA MEDITERRÁNEA CURADA ^L	18€
Eneldo, jalapeños rojos, vinagreta de limón a la parrilla, alcaparras y pasas	
TARTAR DE TOMATE AHUMADO ^{GF}	15€
Burrata, piñones, bruschetta	
BERENJENA A LA PARMIGIANA ^V	14€

PRINCIPALES

STEAK DE COLIFLOR A LA PARRILLA ^{VG}	15€
Romesco, vinagreta de champiñones	
PASTA ALLE VONGOLE	15€
Spaghetti alla citara, almejas, perejil, ajo, chile	
MERLUZA A LA PLANCHA ^{GF}	16€
Ensalada de patata y eneldo, hojas aliñadas	
POLLO DE PAYÉS AL MATTONE ^{GF,L}	18€
Salsa verde, judías pintas, hojas verdes	
RODABALLO (300-400GR.) ^{GF,L}	19€
Alcaparras, mantequilla + limón y perejil.	
PLUMA IBÉRICA	22€
ENTRECOTE MADURADO DE GIRONA (300GR.) ^L	27.5€

GUARNICIÓN

ENSALADA DE PATATA Y ENELDO ^V	5€
RIPASSATA ^{VG}	5€
VERDURAS DE TEMPORADA ^{VG}	5€
PIMIENTOS DEL PADRÓN ^{VG}	5€

PIZZA

	20 min./pizza	S	L
MARINARA	12€	18€	
Salsa de tomate, ajo, orégano y albahaca			
RED TOP	16€	24€	
Cheddar, mozzarella, salsa de tomate, orégano, pecorino			
PEPPERONI	18€	28€	
Cheddar, mozzarella, salsa de tomate, orégano, pecorino, pepperoni			
VODKA MEATBALL	18€	28€	
Cheddar, mozzarella, albóndigas, salsa vodka, pecorino, parmesano y albahaca			
MORTADELLA + BURRATA	20€	29€	
Pesto de pistacho, mozzarella, burrata, pistacho, parmesano			
MUSHROOMS	18€	28€	
Crema de limón, albahaca, mozzarella, champiñones, ralladura de limón, parmesano, perejil.			

DIPS

RANCHERA
AJO
CHILI

POSTRES

PISTACHIO TIRAMISU ^V	6.5€
HELADOS FRESA, VAINILLA, PISTACHO ^{V-GF}	6.5€
CHOCOLATE BLANCO, POP CORN MARITTOZZI ^V	7.5€
CHOCOLATE NEGRO, AVELLANAS DE REUS ^V	7.5€



WINE

WHITE

	BTL	GLASS
AND THE WINNER IS...- DO Penedès	26€	5.50€
MENADE - DO Rueda	28€	6.00€
HEY!- DO Penedès	30€	6.50€
6È SELECCIÓ- DO Tarragona	34€	7.00€
APOLLONIO LAICALE CHARDONNAY- DO Puglia.....	42€	

ORANGE

	BTL	GLASS
IMPRESSIONANT- DO Catalunya.....	29€	6.50€
3ER SELECCIÓ- DO Tarragona	32€	7.00€
TIRABUIXÓ- DO Penedès.....	36€	

ROSE

	BTL	GLASS
AURORA D'ESPIELLS- DO Penedès	28€	6.00€

RED

	BTL	GLASS
EL VINYERONS- DO Penedès	28€	6.00€
QUITE- DO Bierzo	34€	
KARMAN - DO Rioja.....	26€	5.50€
BRUTAL FLOR- DO Tarragona.....	29€	6.50€
TAN NATURAL- DO Empordà	34€	

SPARKLING

	BTL	GLASS
TINC SET - ANCESTRAL (NATURAL CAVA)	29€	6.50€
JUVE Y CAMPS- BRUT NATURE	36€	8.00€
VEUVE CLIQUOT	95€	
PERRIER JOUET.....	110€	

COCKTAILS

BUS STOPS HERE	11.50€
Absolut Elix, Amar Picon, London Essence Ginger Ale	
BERGAMOT BOULEVARD	11.50€
Bulleit bourbon, Campari, Martini Rubino, Italicus	
LA BAMBOLA	11.50€
Malfi Gin, Suze, Martini Ambrato	
TORINO SPRITZ	11.50€
Martini Fiero, Saint Germain, Pampaneo	
IT'S A SIN	9.50€
Martini Floreale, London Essence Indian Tonic	
GODFATHER 2.....	11.50€
Rémy Martin, VSOP, Amaretto, London Essence Pineapple Soda, Peychauds bitters	

BEER

	HALF	PINT
ESTRELLA DAMM	3 €	5.50€
GARAGE BEER- CRAFT IPA	4.5€.	8.50€
TURIA.....	3.75€	6.50€
DAMM LEMON.....	3.75€	6.50€