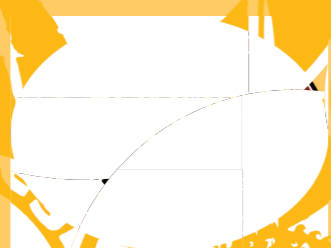




DESCOBREIX AL SOTERRANI THE BLACK SHEEP CRAFT TAVERN,
TIRADORS DE CERVEZA ARTESANA DE FOUNDERS BREWING
I NÓMADA BREWING

DESCUBRE EN EL SOTANO THE BLACK SHEEP CRAFT TAVERN,
TIRADORES DE CERVEZA ARTESANA DE FOUNDERS BREWING Y NÓMADA
BREWING

DISCOVER IN THE BASEMENT THE BLACK SHEEP CRAFT TAVERN,
CRAFT BEER HANDLES BY FOUNDERS BREWING AND NÓMADA BREWING



Des de Grand Rapids, Michigan, Founders elabora cerveses tan genuïnes com la seva pròpia història. "Quan vam començar, pensàvem que necessitàvem ser com tothom... Però arribat un moment, vam decidir que no podíem seguir així i començarem a fer les cerveses que volíem beure."

Desde Grand Rapids, Michigan, Founders elabora cervezas tan genuinas como su propia historia. "Cuando empezamos, pensamos que necesitábamos ser como todo el mundo... Pero llegado un momento, decidimos que no podíamos seguir así y empezamos a hacer las cervezas que queríamos beber."

From Grand Rapids, Michigan, Founders brews beers as genuine as their own history. "When we started, we thought we needed to be like everyone else ... But eventually, we decided we couldn't go on like this and started making the beers we wanted to drink."



"Si una cervesa nostra no et canvia la cara, és que no ho hem fet bé."
Nómada és creativitat, és passió i tècnica aplicada al detall.
Cada una de les nostres cerveses és una història, un paisatge, és la projecció artística dels nostres sentiments.

"Si una cerveza nuestra no te cambia la cara, es que no lo hemos hecho bien."
Nómada es creatividad, es pasión y técnica aplicada al detalle.
Cada una de nuestras cervezas es una historia, un paisaje, es la proyección artística de nuestros sentimientos.

"If one of our beer doesn't change your face, we haven't done it well."
Nómada is creativity, passion and technique applied to detail. Each of our beers is a story, a landscape, it's the artistic projection of our feelings.

ENTREPANS

BOCADILLOS

BAGUETTES

HAMBURGUESA CLÀSICA: Amb tomàquet, enciam, bacó i formatge Cheddar 6,60€

HAMBURGUESA CLÁSICA: Con tomate, lechuga, bacon y queso Cheddar
CLASSIC HAMBURGUER: With tomato, lettuce, bacon and Cheddar cheese

LLOM LOMO PORK 5,50€

BACÓ BACON BACON 5,00€

FRANKFURT FRANKFURT FRANKFURT 5,00€

TXISTORRA CHISTORRA CHISTORRA (Red sausage) 5,00€

Suplements · Suplementos · Extra portions 1,00€



CÒCTELS

CÓCTELES

COCKTAILS

MOJITO 5,00€

CAIPIRINHA 5,00€

CAIPIRISSIMA 5,00€

CAIPIROSKA 5,00€

PIÑA COLADA 5,00€

SEX ON THE BEACH 5,00€

MARGARITA 5,00€

SAN FRANCISCO 5,00€
Sense alcohol · Sin alcohol · Without alcohol

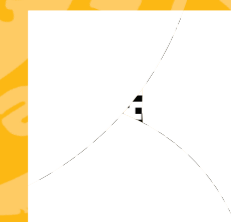
MOJITO 5,00€
Sense alcohol · Sin alcohol · Without alcohol



INFORMACIÓ D'AL·LÈRGENS, ACCEDEIX AL CODI QR

INFORMACIÓN DE ALERGENOS, ACCEDE AL CÓDIGO QR

ALLERGEN INFORMATION, ACCESS THE QR CODE



Telefon reserves
626 315 371

SEGUEIX-NOS · SÍGUENOS · FOLLOW US



ENTRANTS**ENTRANTES****APPERTIZERS**

PATATES OVELLA: Les patates de sempre amb la nostra salsa brava
PATATAS OVEJA: Las patatas de siempre con nuestra salsa brava
SHEEP POTATOES: French fries with our own "brava" sauce **5,50€**

NATXOS AMB GUACAMOLE
NACHOS CON GUACAMOLE
NACHOS WITH GUACAMOLE **6,00€**

NATXOS AMB CHEDDAR I JALAPENYOS
NACHOS CON CHEDDAR Y JALAPEÑOS
NACHOS WITH CHEDDAR CHEESE AND JALAPEÑOS **6,00€**

NATXOS CHEWBACCA: Combinat de natxos amb guacamole i natxos amb formatge Cheddar i jalapeños
NACHOS CHEWBACCA: Combinado de nachos con guacamole y nachos con queso Cheddar y jalapeños
NACHOS CHEWBACCA: A combination of nachos with guacamole and nachos with Cheddar cheese and jalapeños **6,60€**

NATXOS MARINA: Amb guacamole, formatge Cheddar, jalapeños i carn de vedella especiada.
NACHOS MARINA: Con guacamole, queso Cheddar, jalapeños y carne de ternera especiada.
MARINA NACHOS: With guacamole, Cheddar cheese, jalapeños and spiced beef. **7,50€**

CRISPETES DE POLLASTRE: Amb la nostra salsa barbacoa
PALOMITAS DE POLLO: Con nuestra salsa barbacoa
CHICKEN POPCORN: With our own BBQ sauce **6,60€**

FINGUERS DE MOZZARELLA AMB SALSA SWEET CHILI
FINGUERS DE MOZZARELLA CON SALSA SWEET CHILI
MOZZARELLA FINGUERS IN SWEET CHILI SAUCE **6,40€**

ALETES DE POLLASTRE PICANTS (10 peces)
ALITAS DE POLLO PICANTES (10 piezas)
HOT SPICY CHICKEN WINGS (10 pieces) **7,00€**

AMANIDA POBLENOU: Mezclum, tomàquets cherry, panses, pipes i rulo de cabra amb vinagreta de mel i romani
ENSALADA POBLENOU: Mezclum, tomates cherry, pasas, pipas y rulo de cabra con vinagreta de miel y romero
POBLENOU SALAD: Mixed lettuce, cherry tomatoes, raisins, sunflower seeds and goat's cheese with honey and rosemary vinaigrette **7,00€**

AMANIDA CÈSAR: Mezclum, tomàquets cherry, formatge Grana Padano, pollastre, tires de bacó, crostons de pa i la nostra salsa Cèsar
ENSALADA CÈSAR: Mezclum, tomates cherry, queso Grana Padano, pollo, tiras de bacon, picatostes y nuestra salsa César
CÈSAR SALAD: Mixed lettuce, cherry tomatoes, Grana Padano cheese, chicken, bacon, crutons and our own Cesar dressing **7,00€**

AMANIDA VERDA: Mezclum, tomàquets cherry, blat de moro, cogombre i pastanaga amb vinagreta d'herbes provençals
ENSALADA VERDE: Mezclum, tomates cherry, maíz, pepino y zanahoria con vinagreta de hierbas provenzales
GREEN SALAD: Mixed lettuce, cherry tomatoes, sweet corn, carrot and herbes de provence vinaigrette **7,00€**

ENTREPANS ESPECIALS**BOCADILLOS ESPECIALES****SPECIAL BAGUETTE**

HAMBURGUESA XL: 250gr de vedella amb doble formatge Scamorza, bacó, tomàquet, ceba cruixent, i la nostra salsa burger (ketchup, mostassa i cogombre en vinagre) **10,90€**

HAMBURGUESA XL: 250gr de ternera con doble queso Scamorza, bacon, tomate, cebolla crujiente y nuestra salsa burger (ketchup, mostaza y pepinillo)

XL HAMBURGER: Beef hamburger 250gr. With double Scamorza cheese, bacon, tomato, crispy fried onion and our own burger sauce (ketchup, mustard and pickled cucumber)

HAMBURGUESA TAVERNA: 150gr de vedella amb pernil país, formatge Brie i tomàquet
HAMBURGUESA TAVERNA: 150gr de ternera con jamón del país, queso Brie y tomate
TAVERN HAMBURGER: Beef hamburger 150gr. With tomato, ham and Brie cheese **7,10€**

HAMBURGUESA MEDITERRÀNIA: 150gr de vedella amb mozzarella, rúcula, tomàquet sec i salsa Pesto de nous
HAMBURGUESA MEDITERRÀNIA: 150gr de ternera con mozzarella, rúcula, tomate seco y salsa Pesto de nueces
MEDITERRANEAN HAMBURGER: Beef hamburger 150gr. With mozzarella, arugula, sun-dried tomatoes and pecan Pesto sauce **7,10€**

HAMBURGUESA ITALIANA: 150gr de vedella amb tomàquet, crema de Camembert, nous, rúcula i bolets
HAMBURGUESA ITALIANA: 150gr de ternera con tomate, crema de Camembert, nueces, rúcula y setas
ITALIAN HAMBURGER: Beef hamburger 150gr. With tomato, cream of Camembert, walnuts, arugula and mushrooms **7,10€**

HAMBURGUESA MIMOSA: 150gr de vedella amb formatge de cabra, pipes i mermelada de maduixa
HAMBURGUESA MIMOSA: 150gr de ternera con queso de cabra, pipas y mermelada de fresa
MIMOSA HAMBURGER: Beef hamburger 150gr. With goat's cheese, sunflower seeds and strawberry jam **7,10€**

FRANKFURT AMERICÀ: Frankfurt, bacó, ceba cruixent i salsa cheddar
FRANKFURT AMERICANO: Frankfurt, bacon, cebolla crujiente y salsa cheddar
AMERICAN FRANKFURT: Frankfurt, bacon, crispy fried onion and cheddar sauce **6,40€**

NAVARRA: Txistorra, queso Brie i ceba caramelitzada
NAVARRA: Chistorra, queso Brie y cebolla caramelizada
NAVARRA: Chistorra (red sausage), Brie cheese and caramelized onions **6,40€**

SERRANITO: Llom, pernil país, pebrot verd i salsa Viandox
SERRANITO: Lomo, jamón país, pimienta verde y salsa Viandox
SERRANITO: Pork loin, ham, green pepper and Viandox sauce **6,60€**

YANKEE: Pollastre empanat, formatge Cheddar i bacó amb la nostra salsa barbacoa
YANKEE: Pollo empanado, queso Cheddar y bacon con nuestra salsa barbacoa
YANKEE: Breaded chicken, Cheddar cheese and bacon with our own BBQ sauce **7,60€**

PEPEMEL: Pollastre empanat, tomàquet, rúcula, i maionessa de mel i mostassa
PEPEMEL: Pollo empanado, tomate, rúcula y mayonesa de miel i mostaza
PEPEMEL: Breaded chicken, tomato, arugula and honey mustard mayonnaise **7,60€**

ENTREPANS ESPECIALS**BOCADILLOS ESPECIALES****SPECIAL BAGUETTE**

HAMBURGUESA CRAFT: Beyond Burger, maionesa vegana trufada, tomàquet sec i pipes
HAMBURGUESA CRAFT: Beyond Burger, mayonesa vegana trufada, tomate seco y pipas
CRAFT HAMBURGER: Beyond Burger, truffled vegan mayonnaise, sun-dried tomatoes and sunflower seeds **7,70€**

VEGÀ

HAMBURGUESA GREENSHEEP: Beyond Burger, natxos, guacamole i ceba vermella marinada
HAMBURGUESA GREENSHEEP: Beyond Burger, nachos, guacamole y cebolla roja marinada
GREENSHEEP HAMBURGER: Beyond Burger, nachos, guacamole and red onion marinated **7,70€**

VEGÀ

HAMBURGUESA L'OVEGA: Beyond Burger, mezclum, ceba caramelitzada, i maionesa de soja i bolets
HAMBURGUESA L'OVEGA: Beyond Burger, mézclum, cebolla caramelitzada y mayonesa de soja y setas
L'OVEGA HAMBURGER: Beyond Burger, mixed lettuce, caramelized onion and soy and mushrooms mayonnaise **7,70€**

VEGÀ

VEGITERRANIA: Beyond Burger, formatge Scamorza, tomàquet, rúcula i pesto de nous
VEGITERRANIA: Beyond Burger, queso Scamorza, tomate, rúcula y pesto de nueces
VEGITERRANIA: Beyond Burger, Scamorza cheese, tomato, arugula and pecan pesto sauce **7,70€**

VEGETARIÀ**PLANXATS****PLANCHADOS****GRILLED SANDWICH**

MASIA: Pollastre, compota de poma, formatge Brie i ceba cruixent
MASIA: Pollo, compota de manzana, queso Brie y cebolla crujiente
MASIA: Chicken, applesauce, Brie cheese and crispy fried onion **6,60€**

GARRÍ: Pulled Pork, bacó cruixent, ceba caramelitzada, formatge cheddar i maionesa de soja
GARRÍ: Pulled Pork, bacon crujiente, cebolla caramelizada, queso cheddar y mayonesa de soja
GARRÍ: Pulled Pork, crispy bacon, caramelized onion, cheddar cheese and soy mayonnaise **6,60€**

MENORQUÍ: Sobrasada, mel i formatge Scamorza
MENORQUÍ: Sobrasada, miel y queso Scamorza
MENORQUÍ: Sobrasada sausage, honey and Scamorza cheese **6,60€**

BIKINI TRUFAT: Mozzarella, pernil ibèric i oli de tòfona
BIKINI TRUFADO: Mozzarella, jamón ibérico y aceite de trufa
BIKINI TRUFA: Mozzarella, iberian ham and truffle oil **6,80€**

MAGNA

GOLDEN LAGER
5,7° IBU 27

 
3,50€ 18,50€

- Pensada per a qui busca un sabor més intens. Elaborada amb tres llúpuls afegits en tres temps del procés cerveser.
- Pensada para quien busca un sabor más intenso. Elaborada con tres lúpulos añadidos en tres tiempos del proceso cervesero.
- *Designed for those looking for a more intense flavor. Made with three different hops added at different times of the brewing process.*

BRUTUS

LAGER
5° IBU 18

 
3,80€ 20,00€

- Pale Lager d'alta qualitat, de color daurat clar i baixa fermentació amb un sabor finament especiat.
- Pale Lager de alta calidad, de color dorado claro y baja fermentación con un sabor finamente especiado.
- *High quality pale lager, light golden colour, low fermentation with a subtle spicy flavour.*

ALHAMBRA ROJA

BOCK
7,2° IBU 29

 
4,00€ 21,00€

- De fermentació més llarga i reposada, s'utilitzen malts amb major grau de torrat que li confereixen el color rogenc i la complexitat d'aromes.
- De fermentación más larga y reposada, se utilizan malts con mayor grado de tueste que le confieren el color cobrizo y la complejidad de aromas.
- *Brewed with a long fermentation process and using the best quality malts, "Roja" has a complexity of aromas and a coppery color.*

SELECTA

MÄRZEN
6,2° IBU 32

 
3,60€ 19,00€

- Elaborada amb tres varietats de llúpols centre-europeus i tres varietats de malta. Madurada en celler.
- Elaborada con tres variedades de lúpulos centroeuropeos y tres variedades de malta. Madurada en bodega.
- *Made with three varieties of Central European hops and three varieties of malt. Matured in the cellar.*

ROSÉ

4,8°

 
3,50€ 18,50€

- Lager rosé amb toc de fruits vermells, suau, lleugera i refrescant.
- Lager rosé con toque de frutos rojos, suave, ligera y refrescante.
- *Rosé lager with a touch of red fruits, soft, light and refreshing.*

MAESTRA DUNKEL

DARK LAGER 6° IBU 25

 
3,60€ 19,00€

- Lager torrada inspirada en l'estil Munich Dunkel alemany que combina tres tipus de malt mitjançant el procés tradicional de triple decoccio.
- Lager tostada inspirada en el estilo Munich Dunkel alemán, que combina tres tipos de malta mediante el proceso tradicional de triple temple.
- *Toasted lager inspired by the Munich Dunkel style, which combines three types of malt through the traditional process of triple cooling.*

YAKIMA VALLEY

INDIA PALE ALE
6,0° IBU 37

 
3,60€ 19,00€

- Refrescant i aromàtica, elaborada amb llúpols americans de la Vall de Yakima, d'aquests rep les seves característiques aromes cítriques amb tocs resinosos i afruitats.
- Refrescante y aromática, elaborada con lúpulos americanos del Valle de Yakima, de estos recibe sus característicos aromas cítricos con toques resinosos y frutales.
- *Refreshing and aromatic, made with American hops from the Yakima Valley. From these hops it receives its characteristic citrus aromas and fruity touches.*

ALHAMBRA RESERVA 1925

AMBER LAGER
6,4° IBU 26

 
3,90€ 20,50€

- Inspirada en la tradició de les cerveses txeques, el llúpul Saaz es dosifica al final de l'ebullició per a extreure totes les seves aromes i que aquests romanguin en el most.
- Inspirada en la tradición de las cervezas checas, el lúpulo Saaz se dosifica al final de la ebullición para extraer todos sus aromas y que estos permanezcan en el mosto.
- *Inspired by the tradition of Czech beers, Saaz hops are used at the end of the boil to ensure it keeps its aroma.*

CENTENNIAL IPA

INDIA PALE ALE
7,2° IBU 65

 
5,00€ 27,00€

- Elaborada amb Dry Hopping de llúpul centennial, predomina l'aroma intensa i el caràcter del llúpul que produeixen un final no excessivament amarg.
- Elaborada con Dry Hopping de lúpulo centennial, predomina el aroma intenso y el carácter del lúpulo que producen un final no excesivamente amargo.
- *Dry Hopping made with centennial hops gives an intense aroma and a prominent hoppy character, this produces a mildly bitter finish.*

DIRTY BASTARD

SCOTCH ALE
8,5° IBU 50

 
5,00€ 27,00€

- Elaborada amb set varietats de malt. Final complex amb notes de fum i torba, a més d'un bon sabor de malt i un bon cop de llúpul. No apta per a covards.
- Elaborada con siete variedades de malta. Final complejo con notas de humo y turba, además de un buen sabor a malta y un buen golpe de lúpulo. No apta para cobardes.
- Made with seven varieties of malt. Complex finish with notes of smoke and peat, as well as a good malt flavour and a good hit of hops. Not suitable for cowards.

PORTER

PORTER
6,5° IBU 45

 
5,00€ 27,00€

- Negra, amb escuma cremosa. Els malts torrats combinen les amargors del llúpul i la torrefacció amb notes dolces a cafè, vainilla, xocolata i caramel.
- Negra, con espuma cremosa. Las maltas tostadas combinan los amargores del lúpulo y la torrefacción con notas dulces a café, vainilla, chocolate y caramelo.
- Black, with a creamy head. The roasted malts combine hoppy bitterness and sweet notes of coffee, vanilla, chocolate and caramel.

FRANZISKANER 50cl

WEISSBIER
5,0° IBU 12

 
4,00€ 21,00€

- Cervesa de blat elaborada des de 1363 segons la tradició bavaresa, feta amb un procés d'alta fermentació, de sabor delicat i amb la terbolesa pròpia del llevat.
- Cerveza de trigo elaborada desde 1363 según la tradición bávara, hecha con un proceso de alta fermentación, de sabordelicado y con la turbiez propia de la levadura.
- Wheat beer brewed since 1363 according to the Bavarian tradition, made with top-fermented yeast cultures that produces a delicate flavour and a cloudy appearance.

NATUREPILS (GLUTEN FREE + ECO)

LAGER
4,6° IBU 25

 
4,30€ 22,50€

- Revisió d'una Pils tradicional, fabricada amb ingredients orgànics, amb una sola classe de malt i un llúpul, d'amargor suau i dolça sabor d'ordi.
- Revisión de una Pils tradicional, fabricada con ingredientes orgánicos, con una sola clase de malta y un lúpulo, de amargor suave y dulce sabor a cebada.
- Review of a traditional Pils, made with organic ingredients, with a single class of malt and hops, with a mild bitterness and sweet barley flavour.

MARABUNTA

DOUBLE IPA
7,5° IBU 60

 
5,50€ 29,00€

- Extremadament lupulizada, aromàtica i molt amarga. Un suc de llúpul lleuger, fresc i sec.
- Extremadamente lupulizada, aromática y muy amarga. Un zumo de lúpulo ligero, fresco y seco.
- Extremely hoppy, aromatic and very bitter. A light, fresh and dry hopped juice.

BUDWEISER

AMERICAN LAGER
4,8° IBU 12

 
3,60€ 19,00€

- Sabor equilibrat amb aromes a mel i cítrics, segueix fidelment la recepta que va perfeccionar Adolphus Busch en 1876.
- Sabor equilibrado con aromas a miel y cítricos, sigue fielmente la receta que perfeccionó Adolphus Busch en 1876.
- Balanced flavour with aromas of honey and citrus, it faithfully follows the recipe that was perfected by Adolphus Busch in 1876.

CORONA

LIGHT LAGER
4,5° IBU 18

 
3,70€ 19,50€

- Sabor suau, d'aroma afruitada amb lleugeres notes de llevat. La cervesa mexicana de major venda en el món.
- Sabor suave, de aroma afrutado con ligeras notas de levadura. La cerveza mexicana de mayor venta en el mundo.
- Mild flavour, fruity aroma with light yeast notes. The best-selling Mexican beer in the world.

HOEGAARDEN

WITBIER 4,8° IBU 15

 
3,70€ 19,50€

- Clàssica cervesa de blat blanc. El seu sabor agre dolç i especiat radica en la pela de taronja i el coriandre incorporats a la mescla d'aigua, blat sense maltejar, ordi i llúpul.
- Clásica cerveza de trigo blanco. Su sabor agridulce y especiado radica en la cáscara de naranja y el cilantro incorporados a la mezcla de agua, trigo sin maltear, cebada y lúpulo.
- Classic white wheat beer. Its bittersweet and spicy flavor lies in the orange peel and coriander incorporated into the mixture of water, un-malted wheat, barley and hops.

LEFFE BLONDE

BLONDALE 6,6° IBU 20

 
3,80€ 20,00€

- Recepta original de l'abadia belga de Leffe. Fermentada a altes temperatures, empen més quantitat de malt i llúpul per a obtenir una cervesa densa i d'escuma cremosa.
- Receta original de la abadía belga de Leffe. Fermentada a altas temperaturas, emplean más cantidad de malta y lúpulo para obtener una cerveza densa y de espuma cremosa.
- Original recipe from the Belgian abbey of Leffe. Fermented at high temperatures, they use more malt and hops to obtain a thick beer with creamy foam.