



# BAMBAROL

## BAR RESTAURANT

### TAPES FREDES

Anxoves	2,50 €/un.
Seitons	6,80 €
Matrimonis	9,80 €
Pernil Ibèric de Gla	14 €
Cecina de Wagyu	9 €
Salmó marinat i alvocat <b>Clàssic</b>	7,50 €
Amanida Russa <b>Clàssic</b>	5,20 €
Esqueixada de bacallà	8,50 €
Amanida amb bolets, jabugo i pinyons	8,50 €

### TAPES CALENTES

Croquetes de pernil <b>Clàssic</b>	1,90 €/un.
Patates Braves <b>Clàssic</b>	4,20 €
Arròs del dia	7,80 €
Ous trencats del dia	7,50 €
Vieires amb papada i espàrrecs <b>Clàssic</b>	13 €
Filet de vedella i albergínia	13 €
Nem de costella de porc agredolça	10 €
Magret d'ànec amb cireres	12 €

	2,50€
Pa Rústic	2,80 €
Pa amb tomàquet	

### **POSTRES**

	5 €
La fruita	5 €
Cheescake	5 €
Postre del dia	

### **VINS DOLÇOS**

Tokaji 5 Puttonyos, Hungría	7 €
Espelt Garnacha dulce, Empordà	4,5 €
Russet Ratafia, Olot	3,50 €
Etxeko Pacharán, Navarra	3 €
Barbeito, Madeira-Portugal	4,5 €

### **MOJITOS**

Mojito Clàssic	8€
Mojito Passió	8 €

SUPLEMENT TERRASSA 10%

## **VINS BLANCS**

Cara Nord, Conca de Barberà	21,50 €
Quinta Apolonia, Castilla y León	28,50 €
Muga Blanco, Rioja	22,50 €
O Pequeño Mein, Ribeiro	22 €
Guitian 50 Meses, Godello	30 €
Hugas Batlle, Empordà	24,50 €
Pardas Rupestris, Penedès	20,50 €

## **VINS NEGRES**

Afí, Priorat	23 €
Octubre, Montsant	21 €
Honderas, Rioja	21 €
Vilossell, Costers del Segre	24 €
Conde de los Andes, Rioja	55 €
Cepa 21, Ribera del Duero	29,50 €
Flor de Pingus, Ribera del Duero	156 €

## **CAVES / ESPUMOSOS**

L'Origan, Sant Sadurní d'Anoia	29 €
Raventós i Blanc de Nit, Riu Anoia	30 €
Raventós i Blanc La Finca, Riu Anoia	33,50 €
Recadero Terrers Brut Nature, Corpinnat	35 €

SUPLEMENT TERRASSA 10%



# BAMBAROL

## BAR RESTAURANT

### TAPAS FRÍAS

Anchoas	2,50 €/un.
Boquerones	6,80 €
Matrimonios	9,80 €
Jamón Ibérico de Bellota	14 €
Cecina de Wagyu	9 €
Salmón marinado y aguacate <b>Clásico</b>	7,50 €
Ensaladilla Rusa <b>Clásico</b>	5,20 €
Esqueixada de bacalao	8,50 €
Ensalada con setas, jabugo y piñones	8,50 €

### TAPAS CALIENTES

Croquetas de jamón <b>Clásico</b>	1,90 €/un.
Patatas Bravas <b>Clásico</b>	4,20 €
Arroz del día	7,80 €
Huevos Rotos del día	7,50 €
Vieiras con papada y espárragos <b>Clásico</b>	13 €
Solomillo de ternera y berenjena	13 €
Nem de costilla de cerdo agridulce	10 €
Magret de pato con cerezas	12 €

SUPLEMENTO TERRAZA 10%

	2,50€
Pan Rústico	2,80 €
Pan con tomate	

### **POSTRES**

	5 €
La fruta	5 €
Cheesecake	5 €
Postre del día	

### **VINOS DULCES**

Tokaji 5 Puttonyos, Hungría	7 €
Espelt Garnacha dulce, Empordà	4,5 €
Russet Ratafia, Olot	3,50 €
Etxeko Pacharán, Navarra	3 €

### **MOJITOS**

Mojito Clásico	8 €
Mojito Pasión	8 €

SUPLEMENTO TERRAZA 10%

## **VINOS BLANCOS**

Cara Nord, Conca de Barberà	21,50 €
Quinta Apolonia, Castilla y León	28,50 €
Muga Blanco, Rioja	22,50 €
O Pequeño Mein, Ribeiro	22 €
Guitian 50 Meses, Godello	30 €
Hugas Batlle, Empordà	24,50 €
Pardas Rupestris, Penedès	20,50 €

## **VINOS NEGROS**

Afí, Priorat	23 €
Octubre, Montsant	21 €
Honderas, Rioja	21 €
Vilossell, Costers del Segre	24 €
Conde de los Andes, Rioja	55 €
Cepa 21, Ribera del Duero	29,50 €
Flor de Pingus, Ribera del Duero	156 €

## **CAVAS / ESPUMOSOS**

L'Origan, Sant Sadurní d'Anoia	29 €
Raventós i Blanc de Nit, Riu Anoia	30 €
Raventós i Blanc La Finca, Riu Anoia	33,50 €
Recadero Terrers Brut Nature, Corpinnat	35 €