



## ENTRANTS

- **AMANIDA DE TOMÀQUET TEMPORADA** 4,00€  
i ceba morada i olives
- **AMANIDA DE L'HORTA** 3,00€  
ecològica amb brots de verdures, espàrrecs, cogombres, tomàquets i blat de moro
- **CREMA DE CARBASSA** 3,00€  
amb làmines de castanya i mesclum ecològic
- **CREMA DE VERDURES** 4,00€  
de temporada amb ou de gallines felices
- **ESCALIVADA AMB ANXOVES** 6,00€

## TAPES

- **PATATES BRAVES ARTESANES** 3,50€  
al forn a baixa temperatura amb salsa picant i maionesa
- **PATATES ARTESANES** 3,40€  
al forn a baixa temperatura
- **PATATES AMB OU I PERNIL** 4,00€  
al forn a baixa temperatura amb ou estrellat de gallines felices i cruixent de pernil ibèric
- **PERNIL IBÈRIC** 7,50€
- **ASSORTIMENT DE CINC FORMATGES** 4,50€  
Cheddar, Gouda, Brie, blau i barreja semicurat
- **OLIVES** 2,20€
- **ANXOVES** 4,00€
- **COCA DE VIDRE** 1,20€
- **COCA DE VIDRE AMB TOMÀQUET** 2,00€

## MENÚS

### MENÚ DIARI

- Amanida de l'horta o crema de carbassa o patates braves
- +
- Entrepà de pit de pollastre o botifarra amb calçots
- +
- Beguda

8,90€

### MENÚ INFANTIL

- Hand-crafted potatoes
- +
- Mini hamburguesa o mini de pit de pollastre
- +
- Aigua o refresc

4,90€

## ENTREPANS CALENTS

- **HAMBURGUESA DE VEDELLA** 7,40€  
amb cansalada fumada, formatge, tomàquet, ceba caramel·litzada, mesclum ecològic i maionesa de brasa
- **HAMBURGUESA VEGETAL** 6,50€  
de tofu, ceba caramel·litzada, pebrot vermell escalivat i mesclum ecològic
- **TRUITA A LA FRANCESA** 4,50€  
amb coca de vidre i tomàquet amanit
- **MORCILLA** 6,50€  
amb cap i pota i espàrrecs verds
- **TRUITA DE PATATES** 5,00€  
amb pa gallec i tomàquet amanit
- **BOTIFARRA** 6,00€  
amb mongetes
- **PIT DE POLLASTRE** 5,50€  
a baixa temperatura amb mesclum ecològic, xampinyons, salsa de trufa i maionesa de brasa
- **LLOM AMB FORMATGE** 5,00€  
amb pa gallec i tomàquet amanit
- **PEPITO DE FILET DE VEDELLA** 12,00€  
amb pa gallec, ceba caramel·litzada, pebrot verd escalivat, maionesa de brasa i maionesa de soja
- **VEGETAL** 6,20€  
amb pa de focaccia, formatge de cabra, ceba, tomàquet i escalivada
- **ENTREPÀ DE XAI** 7,50€  
amb pa de vidre i maionesa de 5 espècies

## ENTREPANS FREDS

- **PERNIL IBÈRIC** 9,50€  
amb coca de vidre i tomàquet amanit
- **FORMATGE I PERNIL DE GALL DINDI** 5,40€  
amb pa de focaccia
- **ANXOVES** 7,40€  
amb coca de vidre, escalivada i tomàquet amanit
- **FUET** 4,00€  
amb coca de vidre i tomàquet amanit
- **SALMÓ, FORMATGE FRESC I ALVOCAT** 6,50€  
amb pa de focaccia

### Complements:

- Formatge / Allbergínia 0,50€
- Xampinyons 1,00€
- Ceba caramel·litzada / Tonyina 0,80€
- Pernil de gall dindi / Altres



## STARTERS

- **SEASONAL TOMATO SALAD** 5,50€  
with red onion and olive
- **ORGANIC GARDEN SALAD** 3,00€  
with vegetable sprouts, asparagus, cucumber, tomato and corn
- **CREAM OF PUMPKIN SOUP** 3,00€  
with shavings of chestnut and organic mesclun
- **CREAM OF SEASONAL VEGETABLES** 4,00€  
with free range eggs
- **ESCALIVADA\* WITH ANCHOVIES** 6,00€  
\*(braised aubergine, pepper and onion)

## TAPAS

- **HAND-CRAFTED PATATAS BRAVAS** 3,50€  
slow braised with spicy sauce and mayonnaise
- **HAND-CRAFTED POTATOES** 3,40€  
slow braised
- **POTATOES WITH EGG AND IBERIAN HAM** 4,00€  
slow braised with free range dashed eggs and crispy Iberian ham
- **IBERIAN HAM** 7,50€
- **FIVE CHEESE PLATTER** 4,50€  
Cheddar, Gouda, Brie, Blue and Mature mixture
- **OLIVES** 2,20€
- **ANCHOVIES** 4,00€
- **CRISPY FLATBREAD** 1,20€
- **CRISPY FLATBREAD WITH TOMATO PULP** 2,00€

## SET MEALS

### LUNCHTIME

- Garden salad or Cream of pumpkin soup or Patatas Bravas
- +
- Chicken breast or Butifarra (Catalan country pork sausage) and Calçots (wild leek) Sandwich
- +
- Drink

8,90€

### CHILDREN'S MEAL

- Hand-crafted potatoes
- +
- Mini-hamburger or Mini-chicken breast
- +
- Water or soft drink

4,90€

## HOT SANDWICHES

- **BEEF HAMBURGER** 7,40€  
with smoked bacon, cheese, tomato, caramelised onion, organic mesclun and BBQ mayonnaise
- **TOFU HAMBURGER** 6,50€  
with caramelised onion, braised red pepper and organic mesclun
- **PLAIN OMELETTE** 4,50€  
with crispy flatbread and dressed tomato
- **MORCILLA** 6,50€  
Black pudding with "cap i pota" meat stew and green asparagus
- **POTATO OMELETTE** 5,00€  
with Galician farmhouse bread and dressed tomato
- **BUTIFARRA** 6,00€  
Catalan pork sausage and bean
- **SLOW COOKED CHICKEN BREAST** 5,50€  
with organic mesclun, mushrooms, truffle sauce and BBQ mayonnaise
- **LOIN OF PORK** 5,00€  
with cheese and Galician farmhouse bread and dressed tomato
- **PEPITO BEEF FILLET STEAK SANDWICH** 12,00€  
in Galician farmhouse bread with caramelised onion, braised green pepper, BBQ mayonnaise and soy mayonnaise
- **VEGETABLE** 6,20€  
with focaccia, goat's milk cheese, organic onion, tomato and escalivada\*  
\*(braised aubergine, pepper and onion)
- **"CRYSTAL BREAD" LAMB BAGUETTE** 7,50€  
and five spice mayonnaise

## COLD SANDWICHES

- **IBERIAN HAM** 9,50€  
with crispy flatbread and dressed tomato
- **CHEESE AND TURKEY HAM** 5,40€  
with focaccia
- **ANCHOVIES** 7,40€  
with crispy flatbread, escalivada\* and dressed tomato  
\*(braised aubergine, pepper and onion)
- **FUET PORK SAUSAGE** 4,00€  
with crispy flatbread and dressed tomato
- **SALMON, FRESH CHEESE AND AVOCADO** 6,50€  
with focaccia

### Extras:

- Cheese / Aubergine 0,50€
- Mushrooms 1,00€
- Caramelised onion / Tuna 0,80€
- Turkey ham / Others



## CAFÈS I AIGUA

• CAFÈ AMB LLET ENOTERRA	1,70€
• CAFÈ SOL ENOTERRA	1,30€
• CAPUCCINO ENOTERRA	1,80€
• TALLAT ENOTERRA	1,50€
• TALLAT DESCAFEINAT ENOTERRA	1,50€
• AIGUA FONT VELLA (PET) 33	1,20€

## SUCS NATURALS

• SUC TARONJA	3,20€
Taronja i pastanaga	
• SUC VERMELL	3,20€
Poma i remolatxa	
• SUC VERD	3,20€
Kale, poma i llima	

## POSTRES

• FRUITA FRESCA DE TEMPORADA TALLADA	2,50€
• BROWNIE AMB NOUS	2,50€
• PA DE PESSIC DE TARONJA	2,50€
• GELAT FROZEN GOODNESS, 100 ml.	3,20€

## VINS A COPES

• CAVA PERELADA	2,20€
-----------------	-------

## ROSAT

• ELS NANOS (DO CONCA DE BARBERÀ)	2,90€
-----------------------------------	-------

## BLANC

• MODERNISTA BLANC (DO TERRA ALTA)	2,00€
• L'INDIÀ BLANC (DO TERRA ALTA)	2,90€
• LORENZO CACHAZO (DO RUEDA)	2,20€
• PACO Y LOLA (DO RIAS BAIXAS)	4,00€

## NEGRE

• JUAN GIL 4 MESES (DO JUMILLA)	2,60€
• BLAU (DO MONTSANT)	3,50€
• BRUNUS (DO MONTSANT)	5,50€
• MUA (DO SOMONTANO)	2,20€
• MODERNISTA NEGRE (DO TERRA ALTA)	2,00€
• L'INDIÀ NEGRE (DO TERRA ALTA)	2,90€

Ronda de la Universitat, 1  
08007 Barcelona  
Tel: 937 97 97 85  
De 08.00 a 24.00 hores  
info@enoterrafastgood.com  
www.enoterrafastgood.com



PER EMPORTAR  
TAKE AWAY



PA SENSE GLUTEN  
GLUTEN FREE BREAD



## COFFEE AND WATER

• ENOTERRA WHITE COFFEE	1,70€
• ENOTERRA ESPRESSO	1,30€
• ENOTERRA CAPPUCCINO	1,80€
• ENOTERRA ESPRESSO WITH A DASH OF MILK	1,50€
• ENOTERRA DECAFFEINATED ESPRESSO WITH A DASH OF MILK	1,50€
• FONT VELLA WATER (PET) 33	1,20€

## FRESH JUICES

• ORANGE JUICE	3,20€
Orange and carrot	
• RED JUICE	3,20€
Apple and beetroot	
• GREEN JUICE	3,20€
Kale, apple and lime	

## DESSERTS

• FRESH CUT SEASONAL FRUIT	2,50€
• BROWNIE WITH WALNUTS	2,50€
• ORANGE SPONGE CAKE	2,50€
• FROZEN GOODNESS ICE CREAM, 100 ml.	3,20€

## WINE BY THE GLASS

• CAVA PERELADA	2,20€
-----------------	-------

## ROSÉ

• ELS NANOS (DO CONCA DE BARBERÀ)	2,90€
-----------------------------------	-------

## WHITE

• MODERNISTA BLANC (DO TERRA ALTA)	
• L'INDIÀ BLANC (DO TERRA ALTA)	2,90€
• LORENZO CACHAZO (DO RUEDA)	2,20€
• PACO Y LOLA (DO RIAS BAIXAS)	4,00€

## RED

• JUAN GIL 4 MESES (DO JUMILLA)	2,60€
• BLAU (DO MONTSANT)	3,50€
• BRUNUS (DO MONTSANT)	5,50€
• MUA (DO SOMONTANO)	2,20€
• MODERNISTA NEGRE (DO TERRA ALTA)	2,00€
• L'INDIÀ NEGRE (DO TERRA ALTA)	2,90€



## ENTREPANS ARTESANS MEDITERRANIS

## HAND-CRAFTED MEDITERRANEAN SANDWICHES

SI US PLAU, FES LA  
COMANDA A CAIXA

PLEASE ORDER AT  
THE TILL

#ENOTERRAFASTGOOD

VILLA RETIRO  
GRUP

