



Cal Classic

Pizza i brasa

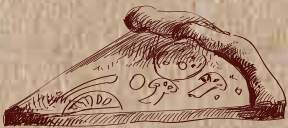
TAPAS TO SHARE · TAPAS À PARTAGER

Patatas bravas · Patates braves	6,50€
Nachos with meat and cheese Nachos à la viande et au fromage	9,50€
Stew croquettes (6 u.) · Croquettes de pot-au-feu (6 u.)	7,50€
Padrón peppers · Poivrons de Padrón	6,50€
Gratin escalivada with alioli and goat cheese Escalivada gratinée avec aioli et fromage de chèvre	10,50€
Chicken fingers with honey mustard Fingers de poulet avec moutarde au miel	7,50€
Baked Camembert · Camembert au four	10,50€
Girona fuet served on a wooden board with tomato bread Fuet de Gérone servi sur planche avec pain à la tomate	7,50€
Country bread with tomato and alioli Pain de campagne à la tomate et aioli	4,50€



· Wood-fired oven · Four à bois ·

Cabra Loca: tomato, bacon, caramelized onion, goat cheese, mozzarella and oregano Tomate, bacon, oignon caramélisé, fromage de chèvre, mozzarella et origan	12,90€
Texana: barbecue sauce, chicken, bacon, marinated meat, mozzarella and oregano Sauce barbecue, poulet, bacon, viande marinée, mozzarella et origan	2,90€
Carbonara: carbonara sauce, bacon, mushrooms, mozzarella and oregano Sauce carbonara, bacon, champignons, mozzarella et origan	12,90€
Brasa: tomato, mozzarella, shredded catalan sausage, roasted onion, mushrooms and romesco sauce Tomate, mozzarella, saucisse catalane effilochée, oignon rôti, champignons et sauce romesco	12,90€
Pepperoni: tomato, mozzarella, pepperoni and jalapeños Tomate, mozzarella, pepperoni et jalapeños	11,90€
4 cheeses: tomato, Roquefort, Emmental, Parmesan, Mozzarella and oregano Tomate, Roquefort, Emmental, Parmesan, Mozzarella et origan	12,90€
Marinera: tomato, tuna, prawns, anchovies and mozzarella Tomate, thon, crevettes, anchois et mozzarella	13,90€
Calzone (closed · fermée): tomato, mozzarella, ham, mushrooms and egg yolk Tomate, mozzarella, jambon, champignons et jaune d'œuf	12,50€
Prosciutto: tomato, ham, mozzarella and oregano Tomate, jambon, mozzarella et origan	12,00€
Margarita: tomato, mozzarella and oregano Tomate, mozzarella et origan	11,00€
Veggie: tomato, Heura, vegan cheese and arugula Tomate, Heura, fromage végétan et roquette	13,90€
Your choice: tomato, mozzarella, oregano and 3 ingredients of your choice Tomate, mozzarella, origan et 3 ingrédients au choix	13,90€



SALADS · SALADES

Cesar: lettuce, chicken, Parmesan, cherry tomatoes, Caesar sauce and croutons
Laitue, poulet, parmesan, tomates cerises, sauce César et croûtons 10,50€



Burrata: burrata cheese, confit tomatoes, arugula, lettuce, black sesame, pesto and traditional vinaigrette
Fromage burrata, tomates confites, roquette, laitue, sésame noir, pesto et vinaigrette traditionnelle 11,50€

Codony: lettuce, apple, goat cheese, quince paste, nuts and honey vinaigrette
Laitue, pomme, fromage de chèvre, pâte de coing, fruits secs et vinaigrette au miel 11,00€

Carbó: lettuce, arugula, cherry tomatoes, tuna, roasted onion, black olives, romesco sauce and charcoal oil
Laitue, roquette, tomates cerises, thon, oignon rôti, olives noires, sauce romesco et huile de charbon 10,50€

MACARONI

Gratinated in a wood-fired oven

Gratinés au four à bois

Bolognese and cheese · Bolognaise et fromage	12,00€
Carbonara with Parmesan · Carbonara au parmesan	12,00€
Four cheeses · Quatre fromages	12,00€



GRILL

HAMBURGERS



Grilled, served with fries and sauce

Grillé, servi avec frites et sauce

Classica: beef, cheddar, bacon and Classic sauce

Boeuf, cheddar, bacon et sauce Classic

Normal: 11,50€ · Double: 14,50€

Classic with vegetables: beef, cheddar, bacon, pickles,

pickled onion, lettuce and Classic sauce

Boeuf, cheddar, bacon, cornichons, oignon mariné, laitue et sauce Classic

Normal: 12,50€ · Double: 15,50€

Classic chicken: crispy chicken, tomato, lettuce, mayonnaise and Classic sauce

Poulet croustillant, tomate, laitue, mayonnaise et sauce Classic

11,50€

MEAT · VIANDES

Served with baked potatoes, roasted tomato and Padrón peppers

Servi avec pommes de terre au four, tomate rôtie et poivrons de Padrón

Chicken breast with Roquefort · Blanc de poulet au roquefort 11,50€

Duroc pork 'Pluma' · 'Pluma' de porc Duroc 14,50€

Grilled sliced pork cheek · Joue de porc grillée en tranches 12,50€

Ribs with barbecue sauce · Travers de porc sauce barbecue 19,50€

'Perol' sausage · Saucisse 'de perol' 12,50€

Grilled Catalan sausage · Catalan saucisse grillée 10,50€

Grilled entrecôte · Entrecôte grillée 21,00€

Beef Churrasco with chimichurri

Churrasco de boeuf au chimichurri 17,50€

Grilled lamb · Agneau grillé 16,50€

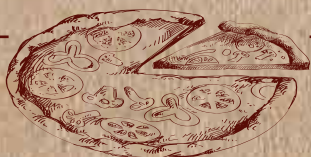


KIDS MENU

MENU ENFANT 14,50€

• *Up to 12 years old* •
*Burger, Pizza or Pasta to choose
from the menu or grilled sausage.*
Includes one drink.
*And for dessert, a vanilla
or chocolate ice cream cup*

• *Jusqu'à 12 ans* •
*Hamburger, Pizza ou Pasta au
choix sur la carte ou saucisse grillée.*
Avec une boisson incluse.
*Et en dessert, pot de glace vanille
ou chocolat.*



Soft drinks · Boissons gazeuses 2,90€

Coca Cola · Coca Cola Zero
Fanta Lemon · Fanta Orange
Nestea · Aquarius
Tonic water · Eau tonique

Water · Eaux

Water · Eaux ½ l. 2,10€
Water · Eaux 1l. 3,00€

Sparkling water · Eau gazeuse Vichy Catalán 2,50€

Beers · Bières

Moritz 7, 30 cl 2,75€
Moritz 7, 50 cl 4,50€
Bottle · Bouteille Radler 2,90€
Bottle · Bouteille No alcohol 2,90€
Bottle · Bouteille Moritz Original 2,90€

Appetizers · Apéritifs

Red vermouth · Vermouth rouge 4,00€
Vermouth with tonic · Vermouth au tonic 6,00€

ICE CREAM DESSERTS DESSERTS GLACÉS 5,50€

Homemade · Fait maison

White chocolate with pistachios
Chocolat blanc aux pistaches

• *Catalanet* •

Nougat ice cream with 'Carquinyolis' biscuits and a shot of Ratafia
Glace au nougat avec biscuits 'Carquinyolis' et shot de ratafia

Mascarpone with Sant Cebrià strawberry jam
Mascarpone avec confiture de fraises de Sant Cebrià

Bailey's iced carajillo · Café glacé au Bailey's



Cal Classic



Pizza i brasa



WINES · VINS

White wines · Vins blancs

L'Abella de Clamor 10,50€
DO Costers del Segre
(Albariño, Chardonnay, Sauvignon blanc)

L'Abella de la Clamor (Glass · Verre) 3,50€

La Armonia 16,00€
DO Costers del Segre (Chardonnay)

Raventós d'Alella 18,50€
DO Alella (Pansa Blanca)

Rosé wines · Vins rosés

L'Ase de Clamor 11,50€
DO Costers del Segre
(Garnatxa, Syrah, Tempranillo)

Mateus Rosé (Frizzante) 10,50€
(Baga, Rufete, Tinta Barroca, Touriga francesa)

Red wines · Vins rouges

El Gall de Clamor 11,50€
DO Costers del Segre
(Garnatxa, Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo)
El Gall de la Clamor (Glass · Verre) 3,50€

Santes 19,50€
DO Montsant
(Garnatxa, Merlot, Tempranillo, Cabernet Sauvignon)

La Pelea 18,50€
DO Ribera del Duero (Tempranillo)

Viña Pomal Crianza 18,50€
DO La Rioja (Tempranillo)

CAVA

Cava Roger de Flor Brut 10,00€
DO Cava (Xarel·lo, Macabeu, Parellada)

Cava Codorniu Prima Vides Brut 15,00€
DO Cava (Xarel·lo, Macabeu, Parellada)

SANGRIA

Cava sangria 15,50€
Wine Sangria 12,50€



MENÚS

Русский
Deutsch
Nederlands
Italiano



Prices include VAT. Notice for people with allergies or intolerances. In accordance with Regulation (EU) 1169/2011 and Royal Decree 126/2015 of February 27.
This establishment prepares its products in a single kitchen; therefore, any dish may contain traces of allergens.

Prix TTC. Avis aux personnes souffrant d'allergies ou d'intolérances. Conformément au Règlement (UE) 1169/2011 et au Décret Royal 126/2015 du 27 février.
Cet établissement prépare ses produits dans une seule cuisine ; par conséquent, tout plat peut contenir des traces d'allergènes.