

TAPES PER COMPARTIR

Croquetes de pernil
d'aglà 6,50

Patates braves
6,00 (V)

Truita de patates
i pa amb tomàquet
7,00

Nachos amb guacamole
8,50 (V)

Patatas Bhutan
(patates braves de
l'Himàlaia) 8,25 (V)

Tapa de formatge
idiazábal 7,00 (V)

Albergínies cruixents
5,25 (V)

Espàrrecs a la brasa
amb salsa romesco
(5 un.) 8,50 (V)

Fajitas de pollastre
11,00

Musclos de roca al
vapor amb citronela,
alfàbrega i tomàquets
cherry 13,00

Chicharrón de
llagostins amb salsa
de jalapeños 11,00



Tortillas de blat
de moro amb sashimi
de tonyina i maionesa
de chipotle 9,90

Pebrots de Padrón
5,50 (V)

#restauranteluzia

Focaccia, oli d'oliva
verge i romaní 6,00
(V)

Aletes de pollastre
amb salsa barbacoa
8,50

Plat de pernil
ibèric d'aglà i pa
amb tomàquet 18,50

Calamars a l'andalusa
amb pil-pil de
llimona dolça 12,25

Steak tàrtar amb
torrades i patates
fregides 16,50

SOPES, AMANIDES I VERDS

Gaspatxo 9,50

Vichyssoise 9,00

Verdures saltades
11,00 (V)

Amanida de verds amb
camembert calent 10,50
(V)

Amanida fresca de
salsifís, pastanaga
negra, poma Granny
Smith i pipes amb
tamari 10,50

Amanida mixta 10,50 (V)

Amanida de ruca,
parmesà, pollastre
fumat i tàperes
12,00



#grupotragaluz

Burrata, tomàquet
i ruca 13,50 (V)

Variat de tomàquets
amb ventresca de
bonitol i balsàmic
12,00

Carpaccio de bacalao
con lima, alvocat i
coriandre 12,00

PASTES



Rigatoni amb crema
de parmesà, trufats
i gratinats 14,00
(V)

Tagliolini Cipriani
amb tomàquets petits,
albergínia escalivada,
alfàbrega, mozzarella
i pesto 14,00 (V)

Tagliolini Cipriani
amb gambes, all
fregit i bitxo 14,00

Espaguetis al vongole
13,50

Espaguetis a la
bolonyesa 12,00

Risotto d'espàrrecs i
carbassó amb burrata
fumada 13,50

Català

BRASA

Pollastre de pagès,
pebrots i puré trufat
16,50

Filet de bou amb
patates
i salsa bearnesa 21,00

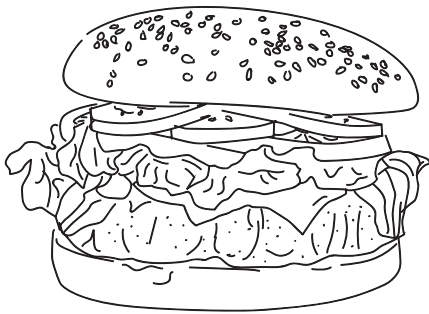
Salmó salvatge
d'Alaska amb amanida
de verds
i salsa tàrtara 17,50

Entrecot de vedella
amb ruca i salsa
provençal 22,00

HAMBURGUESA AMERICANA

(180 g 100% vedella)

Pa, enciam, tomàquet,
cogombrets i patates
fregides 14,50*



HAMBURGUESA VEGGIE AMERICANA

Pa, ruca, alvocat i
patates fregides 14,00
(V)

*Formatge raclette
2,00 Bacó 1,00 / Ou
2,00 / Ceba 1,00

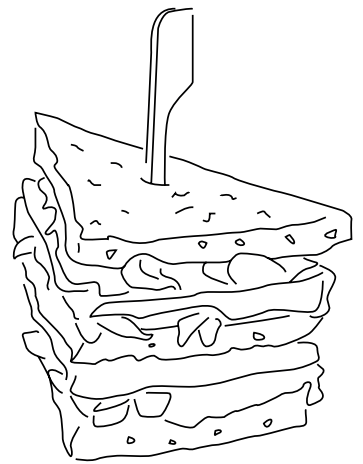
Vegetarià (V)
10% IVA inclòs

SANDVITXOS

Club sandwich 11,50

Vegetarià:

Pa de massa mare,
alvocat, tomàquet sec,
rúcula, pastanaga i
formatge mozzarella
9,50 (V)



DEL FORN DE LLENYA

Margarita 11,50 (V)

Margarita amb pernil dolç 12,50

Espinacs, formatge
de cabra i mel de canya 12,50

Tomàquet sec, burrata
i alfàbrega 13,50 (V)

Tomàquet, mozzarella
i xampinyons 13,00 (V)

4 formatges amb nous 14,00 (V)

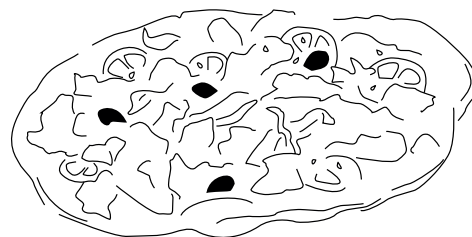
Mozzarella, porro, ou
i tòfona 14,00 (V)

Prosciutto di Parma, ruca i bolets
14,00

Tomàquet, mozzarella i pepperoni 13,00

Salmó fumat, rúcula, crema fresca i
tàperes 14,00

Flor de carbassó, mozzarella, anchoves
i tomàquets cherry 13,50



DESAYUNOS / SET BREAKFAST

Yogur de granja con granola casera,
fruta y café 9,00

Natural yogurt with homemade granola, fruit and coffee

Tostadas o pan de masa madre con
mantequilla, mermelada y café 7,00

Toast or sourdough bread with butter, mermelade and coffee

English muffin, huevo orgánico revuelto,
salmón ahumado / bacon y café 11,00

English muffin, organic scrambled egg,
smoked salmon / bacon and coffee

Huevos orgánicos, bacon, tomates asados,
tostada y café 11,00

Organic eggs, bacon, grilled tomatoes, toast and coffee

+ Judías 1,00

+ Beans

+ Salsichas 2,00

+ Sausages

Tortilla de patatas con pan de payés y tomate 7,00

Potato omelette with tomato rye bread

Tostada de aguacate, lima y huevo frito orgánico 9,00

Avocado toast with lime and organic fried egg

Pancakes de fresa, nueces, yogur
y sirope de arce o chocolate 11,00

Pancakes with strawberries, walnuts,
yogurt and maple syrup or chocolate



ZUMOS 100% ORGÁNICOS / ORGANIC COLD PRESSED JUICES

Luna 5.95

Remolacha, Zanahoria,
Manzana, Jengibre, Limon
Beetroot, Carrot, Apple,
Ginger, Lemon

Alma 5.95

Kale, Manzana, Pepino,
Apio, Limon
Kale, Apple, Cucumber,
Celery, Lemon

Maia 5.95

Piña, Manzana, Pepino,
Limon, Menta
Pineapple, Apple, Cucumber,
Lemon, Mint

Sienna 5.95

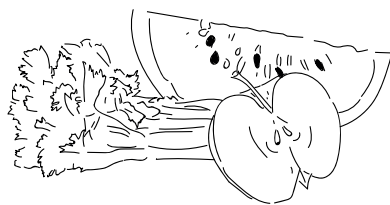
Sandia, Manzana, Limón, Menta
Watermelon, Apple, Lemon, Mint

India 5.95

Zanahoria, Naranja, Limón,
Jengibre, Cúrcuma Fresca
Carrot, Orange, Lemon, Ginger,
Fresh Tumeric

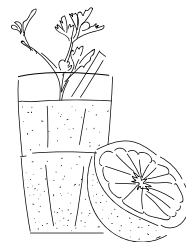
Mara 5.95

Manzana, Apio, Limón,
Cilantro
Apple, Celery, Ginger,
Lemon, Coriander



ZUMOS EXPRIMIDOS FRESCOS

FRESH PRESSED JUICES



Naranja Orange 4,00 / Naranja, Zanahoria y Gengibre
Orange, carrot and ginger 5,00 / Manzana y Albahaca
Apple and basil 5,00

SANDWICHES

Club sandwich 11,50

Pollo, bacon, tomate, queso Havarti, lechuga y salsa casera
Chicken, bacon, tomato, Havarti cheese and homemade sauce

Trikinini con queso mozzarella,
queso Havarti, brie y jamón de york 6,50
Trikinini with mozzarella cheese, Havarti cheese,
brie and ham

Pan de payés con queso brie, sobrasada y miel 5,50
Rye bread brie cheese, sobrasada and honey

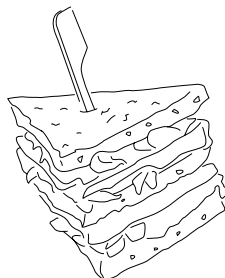
Vegetal 5,00

Vegetarian

Pan de masa madre, aguacate, tomate seco,
rucola, zanahoria y queso mozzarella
Avocado, tomato, arugula, and mozzarella cheese

Flautas con tomate:

Baguette with rubbed tomato:



- Jamón de bellota
3,50/6,00
Iberic Acorn ham

- Queso manchego
semi curado 2,50/4,00
Semi cured Manchego cheese

- Jamón de York 1,75/3,00
Ham

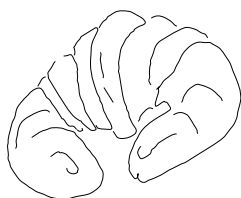
BOLLERÍA/ BAKERY

Croissants
de mantequilla 1,30
Butter croissant

Muffin de arándanos 1,40
Blueberry muffin

Muffin de chocolate 1,40
Chocolate muffin

Rollito de canela 2,40
Cinnamon roll



Galleta de avena 2,00
Oat cookie

Galleta de almendra y
pepitas de chocolate 2,00
Almond and chocolate chip cookie

Tarta de zanahoria 5,50
Carrot cake

Nuestros productos de briochería pueden
contener trazas de gluten, sésamo, leche
y frutas de cáscara. Nuestros productos
de chocolatería pueden contener trazas de
frutos de cáscara.
Our bakery products can contain traces of
gluten, sesame, milk and nuts. Our chocolate
products can contain traces of nuts.