

ohla gastronomic bar

Bocadillos y bollería

Bollería

Croissant de mantequilla	2,60 €
Croissant de chocolate negro	2,90 €
Ensaïmada	2,90 €
Empanada de cabello de ángel	2,50 €
Coca de cristal y azúcar	2,60 €
Donut	2,60 €

Bollería salada

Croissant de jamón de bellota y queso Tou dels Til·lers	7,00 €
Croissant de sobrasada madurada de Menorca y lima	5,50 €
Croissant de jamón cocido de Osona	3,75 €

Bocadillos fríos

De longaniza del Alt Urgell con coca de aceite	5,50 €
De jamón de bellota con coca de aceite	9,25 €
De queso manchego y aceite de hierbas con pan de aceitunas verdes	6,00 €
De jamón cocido de Osona con pan de semillas	5,00 €
De bull blanco o negro del Alt Urgell y sus chicharrones con pan de espelta	5,00 €

Bocadillos calientes

De salchichas de Aiguafreda con pimiento verde y pan de espelta	6,00 €
Nuestro Club Sandwich con pan de jengibre	7,50 €
De hamburguesa de ternera, sofrito de cebolla y tomate, queso y pan de cerveza negra	8,50 €
De pepito de buey de Wagyu, chalota refrita y mostaza dulce con focaccia de hierbas	11,00 €
De tocino del cuello, hierbas frescas y asado de alcachofa con coca de aceite	8,50 €
De sobrasada madurada de Menorca y lima con coca de aceite	6,75 €
Bikini	3,50 €

A modo de aperitivo

Variado de aceitunas seleccionadas	3,80 €
Chips de patata gallega "Bonilla a la Vista"	2,30 €
Almendras condimentadas y tostadas	2,80 €
"Secallona" de Aiguafreda	5,80 €
Jamón de bellota cortado a mano	18,00 €
Salmón "suke" marinado con jengibre y cítricos	3,80 €
Mojama de atún de Barbate con nueces de Macadámia	4,50 €
Anchoas "comme il faut" con cebolleta y ajos encurtidos (unidad)	2,95 €
Navajas gallegas de Bajura al natural con virutas de trompetas y limón	9,50 €
Caviar Nacarii (10g) con blinis y mantequilla	28,00 €
Cañiñas con tomate y all-i-oli de pimiento escalibado	12,00 €
Nuestras patatas bravas	4,20 €
Boquerones en vinagre y aceite de guindilla	7,50 €
Lomos de sardina ahumada y pan con tomate	7,50 €

En conserva

Berberechos de las Rías Gallegas Tito (20/30)	14,50 €
Berberechos Escuris (35/40)	9,50 €
Almejas Frinsa (16/20)	18,00 €
Navajas auténticas de Finisterre Tito (10/12)	9,30 €
Sardineta en aceite de oliva Escuris	3,90 €
Mejillones de las Rías Gallegas en escabeche de vinagre de jerez Tito (8/12)	6,50 €
Zamburiñas con salsa de vieira Escuris (6/8)	6,50 €

Pan del horno La Trinitat

Pan de payés de espelta	1,80 €
Pan de semillas	1,80 €
Tostadas de pan de aceitunas verdes	2,90 €
Pan de coca con tomate	3,80 €

Tapas y platillos

Fresco y ligero

Gazpacho con tartar de pan de espelta y sardina ahumada	6,50 €
Ensalada de canónigos y tomate con surimi, semillas y Módena	6,50 €
“Esqueixada” de bacalao con aceitunas muertas y tomate	6,50 €
Ensalada de la huerta	6,00 €
Ensaladilla soviética con esturión ahumado	6,00 €
Calabacín marinado y a la plancha con queso de cabra	6,50 €

Empezando con fuerza

Arroz cremoso de bacalao y alcachofas	9,00 €
Calamar con papada, garbanzos de la Anoia y jugo de asado	9,90 €
Canelón del rustido con mantequilla blanca de trufa	8,50 €

Frito y crujiente

Croquetas de pollo asado y setas (unidad)	1,80 €
Croquetas de bacalao “a la llauna” (unidad)	1,80 €
Bombas de legumbre y patata con “cap-i-pota” a la catalana (un)	3,70 €
Rollitos de queso con confitura de cebolla a la pimienta	4,00 €

Con huevos de Calaf

Tortilla de patata confitada y cebolla de Figueres	5,00 €
Escalfados a 62°C con butifarra del Perol, judías de Sta. Pau y hierbas frescas	6,50 €
Fritos con espárragos verdes y jamón de bellota	7,50 €
Estrellados con tocino del cuello y alcachofas	8,00 €

Del mar

Gambas a la sal con aceite de brasa	100g/	20,00 €
Atún rojo con pimientos verdes, picatostes y jugo rustido de mar		13,50 €
Mejillones a la brasa con nuestra marinera fresca		6,50 €
Pescado de lonja a la brasa con cebolla, espárragos y aceite de ñora		15,50 €
Una sra. Cigala abierta a la brasa con cebolleta y vinagre de Jerez		18,00 €

De la cazuela

"Cap i pota" con garbanzos	8,00 €
Albóndigas con guisantes	8,00 €
Taco de fricandó con patata trinchada	10,50 €

Proteína en mayúsculas

Magret de pato de 5 bellotas con migas de vendimia	10,50 €
Steak tártar con helado de mostaza dulce	10,50 €
Solomillo de buey con chalotas asadas al fuego	14,50 €
Costilla de cerdo especiada con tomates a la brasa	8,00 €

Carnes a la brasa

Cuello de cordero confitado	8,00 €
Entraña de ternera en marinada mediterránea	7,50 €
Tataki de llana de buey de Wagyu (120 g)	22,90 €
Butifarra negra de Aiguafreda	8,50 €
Chuleta de buey Frisón "Dry Aged" (300 g)	28,00 €

Guarniciones

Patatas fritas "Pont Neuf"	3,50 €
Pimientos del piquillo a la Santurce	3,50 €
Bol de ensalada	3,50 €
Cebollas de Figueres escalibadas	3,50 €
Judías de Sta. Pau aliñadas	3,50 €

Postres

Fruta de temporada	3,80 €
Torrijas con helado de vainilla	5,00 €
Bizcocho de azúcar muscovado con café y mascarpone	5,00 €
Flan casero con nata	5,00 €
Crema catalana con huevos de corral	5,00 €
Helados y sorbetes caseros	5,00 €
Cuajada de leche de oveja ripollesa con miel de romero y cremoso de limón	5,00 €
Pastelito de chocolate con toffee y garrapiñado de frutos secos	5,00 €