



LES CLOSES  
NORANTA TRES  
RESTAURANT

# *Gaudeix de la vida, és deliciosa!*

*¡Disfruta de la vida, es deliciosa!*

*Si pateix alguna al·lèrgia o intolerància alimentària, consulti al nostre personal.*

*Si padece alguna alergia o intolerancia alimentaria, consulte a nuestro personal.*



## Esmorzars & Brunch / *Desayunos & Brunch*

**Smoothie bowl**\_ Els nostres smoothies servits amb granola i fruita fresca de temporada / Nuestros smoothies con granola y fruta fresca de temporada\_ **7,50€**



**Porridge**\_ d'avena amb plàtan i caramel de dàtil / Porridge de avena con plátano y caramelo de dátil\_ **5,90€**



\*Opció sense gluten / Opción sin gluten

**Pancakes**\_ de fajol amb fruita i xarop d'auró / Tortitas de trigo sarraceno con fruta y jarabe de arce\_ **5,20€**

**Donuts**\_ de xocolata i ametlla / de chocolate y almendra\_ **2,00€**



**Mini Croissant**\_ **1.20€**

**Torrades / Tostadas** Diposem de pa sense gluten / disponemos de pan sin gluten

**Melmelada de maduixa i xía** amb mantega vegetal / Mermelada de fresa y chía con mantequilla vegetal\_ **4,40€**



**Manteca de cacauet**, plàtan i nibs de cacao / Manteca de cacahuete, plátano y nibs de cacao\_ **4,40€**



**Hummus de remolatxa**, alvocat, pinyons i germinats / Hummus de remolacha, aguacate, piñones y germinados\_ **5,90€**



**Ous poché**, alvocat, cicerols, formatge de cabra i salsa pesto / Huevos poché, aguacate tomates cherry, queso de cabra y salsa pesto\_ **5,90€**



**Truita de xampinyons**, espinacs i formatge / Tortilla de champiñones, espinacas y queso\_ **5,90€**



## Tapes / Tapas

**Moniatos braves** amb allioli i salsa libanesa / Boniatos braves con allioli y salsa libanesa\_ **5,50€**



**Trio d'hummus** amb crudités i torrades / Trío de hummus con crudités y tostaditas\_ **8.60€**



\*Opció sense gluten / Opción sin gluten

**Anells de ceba** amb salsa de formatge / Aros de cebolla con salsa de queso\_ **4,20€**



**Carpaccio** de remolatxa amb formatge de cabra i pinyons / Carpaccio de remolacha con queso de cabra y piñones\_ **7,00€**



**Tacos vegetals** de ceviche de mango i guacamole / Tacos vegetales de ceviche mango y guacamole\_ **7,80€**

## Bowls

**Espaguetis de carbassó** al pesto, gnocchi, avocat, cirerols, ruca, olives i pa a l'all / Espaguetis de calabacín al pesto, gnocchi, aguacate, tomates cherry, rúcula, aceitunas y pan al all\_13,80€



\*Opció sense gluten / Opción sin gluten

**Tabulé de quinoa**, falafels, cogombre, mix de fulles amb vinagreta i albergínia amb menta / Tabulé de quinoa, falafels, pepino, mix de hojas con vinagreta y berenjena con menta\_13,80€



**Ou poché**, lleties, espinacs, xampinyons, tomàquet, granola salada i germinats / Huevo poché, lentejas, espinacas, champiñones, tomate, granola salada y germinats\_13,80€



**Pintxos de tempeh** especiat, arròs integral, amanida de cols, xips de moniato, salsa de cacauet i sambal / Pinchos de tempeh especiado, arroz integral, ensalada de coles, chips de boniato, salsa de cacahuete y sambal\_13,80€



## Les postres / Postres

**Carrot cake**\_ amb nata de soja i nous garrapinydes / con nata de soja y nueces garrapiñadas\_6.50€



**Brownie de cigrons**\_ amb ganache xocolata i coco / Brownie de garbanzos con ganache de chocolate y coco\_6.50€



**Crumble** de poma amb gelat de vainilla / Crumble de manzana con helado de vainilla\_ 6.50€



**Xía pudding amb fruits vermells** / Chía pudding con frutos rojos\_ 6.50€

## Sucs cold press / Zumos cold press

**Vitamin**\_ Taronja, pastanaga, cúrcuma i llimona. / Naranja, zanahoria, cúrcuma y limón\_ 5,50€

**Detox**\_ Espinacs, menta, cogombre, poma, llimona i gingebre./ Espinacas, menta, pepino, manzana, limón y jengibre\_ 5,50€

**Antiox**\_ Remolatxa, maduixa, pastanaga, poma i llimona / Remolacha, fresas, zanahoria, manzana y limón\_ 5,50€

## Smoothies

**Verd**\_Alvocat, espinacs, plàtan, pinya i aigua de coco / Aguacate, espinacas, plátano, piña y agua de coco\_6,80€

**Groc**\_Mango, plàtan, xía, canyella i llet de coco / Mango, plátano, chía, canela y leche de coco\_6,80€

**Rosa**\_ Fruits vermells, plàtan, vainilla i llet de ametlla / Frutos rojos, plátano, vainilla y leche de almendra\_6,80€

## Cafès i infusions / Cafés e infusiones

Espresso\_ 1,30€

Afogatto\_ 4,50€

Tallat - Cortado\_1,50€

Iced latte\_2,20€

Cafè amb llet / Café con leche\_ 1,90€

Cúcuma latte\_3,80€

Capuccino\_ 2,10€

Matcha latte\_3,80€

Flat White\_ 2,50€

Chai latte\_3,80€

Americano\_ 1,50€

Dirty chai latte\_4,00€

Got de llet / Vaso de leche\_1,50€



Gingebre i llimona\_ / Jengibre y limón\_1.90€

**Té verd energia\_** amb marialluïsa, flors de saüc, gingebre, guaranà i extracte de kombucha / con hierba luisa, flores de saüco, jengibre, guaraná y extracto de kombucha\_1.90€

**Rooibos\_** amb canyella, gingebre i clau / con canela, jengibre y clavo\_1.90€

**Chai negre\_** te negre, gingebre i canyella / té negro, jengibre y canela\_1.90€

**Digestión\_** Cardamom, fonoll i gingebre / Cardamomo, hinojo y jengibre\_ 1.90€

**Rosa\_** pètals de rosa, hibisc i flors de lavanda / pétalos de rosa, hibisco y flores de lavanda\_ 1.90€

**Buenos sueños\_** fonoll, flors de camamilla i arrel de valeriana / Hinojo, flores de manzanilla y raíz de valeriana\_ 1.90€

**Té blanc\_** amb aloe vera, alfàbrega, cúrcuma i flors de camamilla / Té blaco con aloe vera, albahaca, cúrcuma y flores de manzanilla\_ 1.90€

**Choco Chai\_** closques de cacau, regalèssia i canyella / cáscaras de cacao, regaliz y canela\_ 1.90€

## Begudes i refrecs / Bebidas y refrescos

Aigua osmotitzada\_ 500 ml. / Agua osmotizada 500 ml. \_1,20€

Aigua de coco \_ 250ml / Agua de coco.\_ 3,80€

Fritz\_ Kola, Taronja o Llimona /Kola, Naranja o Limón.\_ 2,90€

**Kombutxa\_** Te verd, Fruits vermells, Gingebre i llimona o Pastanaga i cúrcuma / Té verde, Frutos rojos, Jengibre y limón o Zanahoria y cúrcuma \_3,30€

**Suc\_** de Pinya, Prèssec o Poma / Zumo Piña, Melocotón o Manzana \_2,50€

## Cerveses / Cerveza

**BDEGUST\_Eco- Lager. 4.5%\_5.00€**

**BDEBEER\_Eco- Weissbier. 4.5%\_5.00€ (Sense gluten/ sin gluten)**

**Pilsner\_Bio Alsfelder 4.9%\_3,50€**

**Pilsner Radler\_Alsfelder. 2.5%\_3,50€**

**1906\_Helles bock. 6.5%\_2.50€**

**1870\_Rubia Lager\_6.2%\_ 2.50€**

**Free Damm\_2,00€**

## Vi blanc / Vino blanco

**Alba Blanc\_Celler Mastinell. D.O Penedès.**

Xarel.lo, Chardonnay, Muscat. 12.5º

Color groc pàl·lid, fresc amb molta fruita. Ecològic / Color amarillo pálido, fresco con mucha fruta. Ecológico\_

**15€ / Copa: 3,50€**

**Calcari Blanc 2019 Revolution\_Celler Parés Baltà D.O Penedès.**

Xarel.lo. 12º

Groc pàl·lid, fresc i estructurat, destaca la pera i el plàtan. Ecològic i vegà. / Amarillo pálido, fresco y estructurado, destaca la pera y el plátano. Ecológico y vegano.\_

**18€ / Copa: 4,00€**

**Petit Siós Blanc\_Celler Costers del Siós. D.O Costers de Segre.**

Muscat, Chardonnay, Sauvignon Blanc. 12,5º

Groc net i brillant, fresc, equilibrat amb notes de pinya, préssec i aranja. Ecològic. / Amarillo limpio y brillante, fresco, equilibrado con notas de piña, melocotón y pomelo. Ecológico.

**16€ / Copa: 3,80€**

**Honeymoon Blanc\_Celler Parés Baltà D.O. Penedès**

Parellada 100%. 11.5º

Elegant amb bona acidesa i postgust agradable. Groc palla amb reflexes daurats. Ecològic. / Elegante con buena acidez y postgusto agradable. Amarillo pajizo con reflejos dorados. Ecológico.

**16€ / Copa: 3,80€**

## Vi rosat/ Vino rosado

**Alba Rosat\_Celler Mastinell. D.O Penedès.**

Garnatxa Tinta, Merlot 12.5º

Rosa coralí, fresc i afruitat amb notes d'eucaliptus, harmoniós i postgust resistent. Ecològic i vegà / Rosa coralino, fresco y afruitado con notas de eucalipto, armonioso y postgusto resistente. Ecológico y vegano.

**15€ / Copa: 3,50€**

**Coll Baix El segal Rosat\_Celler El Molí D.O Pla de Bages**

Garnatxa Negra 100%. 12,5º

Vermell robí, aroma intens, complex amb fruites vermelles i fruits del bosc. Postgust a fruita i caramel. Ecològic. /Rojo rubí, aroma intenso, complejo con frutas rojas y frutos del bosque. Postgusto a fruta y caramelo. Ecológico.\_

**16€ / Copa: 3,80€**

**Aroa La Rosa Rosat\_Celler Aroa Bodegas. D.O Navarra.**

Garnatxa, Tempranillo. 13º

Intens, brillant, frec amb fruites vermelles i aromes florals amb notes d'espècies. Ecològic / Intenso, brillante, roce con frutas rojas y aromas florales con notas de especies. Ecológico

**16€ / Copa: 3,80€**

## **Vi negre/ Vino tinto**

### **Alba Negre\_ Celler Mastinell. D.O Penedès.**

Merlot, Cabernet Sauvignon. 12.5º

Color cirera, aroma fresc i afruitat, pas per boca amable. Ecològic. / Color cereza, aroma fresco y afruitado, paso por boca amable. Ecológico.

**15€ / Copa: 3,50€**

### **Mas Petit Eco\_ Celler Parés Baltà D.O Penedès.**

Cabernet Sauvignon, Garnatxa tinta. 14,5º

Vermell cirera. Suau amb fruita vermella i notes de vainilla Ecològic i vegà. / Rojo cereza. Suave con frutas rojas y notas de vainilla. Ecológico y vegano.\_

**16€ / Copa: 3.80€**

### **Petit Siós Negre\_ Celler Costers del Siós. D.O Costers de Segre.**

Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Garnatxa tinta. 13º

Vermell robí, brillant amb notes de fruita vermella. Pas llarg i ample. Ecològic. / Rojo rubí, brillante con notas de fruta roja. Paso largo y ancho. Ecológico.

**17€ / Copa: 4.00€**

### **Siós Nature\_ Celler Parés Baltà D.O. Penedès**

Syrah 100%. 8º

Net i brillant, notes de fruits vermells i negres, aroma especiat i fons mineral. Carnós, llarg i persistent. Ecològic. / Limpio y brillante, notas de frutos rojos y negros, aroma especiado y fondo mineral. Carnoso, largo y persistente. Ecológico.

**19€ / Copa: 4.50€**

### **Lan Reserva\_ Celler Lan. D.O.C.a.Rioja**

Tempranillo, Garnatxa Tinta, Mazuelo. 13.5º

Aromes de fruites vermelles, notes d'espècies amb tocs balsàmics. Estructurat amb final llarg i persistent. Ecològic. / Aromas de frutas rojas, notas de especias con toques balsámicos. Estructurado con final largo y persistente. Ecológico.

**19€ / Copa: 4.5€**

## **Cava / Cava**

### **Parés Baltà Brut\_ Celler Parés Baltà D.O Penedès.**

Parrellada, Macabeu, Xarel.lo. 12%

Groc pàl·lid, fresc i viu boca. Pas lleuger i suau amb final agradable. Ecològic / Amarillo pálido, fresco y vivo boca. Paso ligero y suave con final agradable. Ecológico.

**17€ / Copa: 4,50€**

## **Còctels / Cócteles**

**Mimosa\_** Suc de taronja natural i cava / Zumo de naranja natural y cava\_ **6,00€**

**Bloody Mary\_** Suc de tomàquet, vodka, salsa libanesa, api / Zumo de tomate, vodka, salsa libanesa, apio\_ **7.50€**

**Aperol Spritz\_**Aperol, prosecco i pell de taronja / Aperol, prosecco y piel de naranja\_ **6.50€**

**Sangria Orgànica Lolea 750 ml \_15,00€**