



Ancla

by FETÉN



## NUESTRA SELECCIÓN DE BOCADILLOS

Entrepans / Sandwiches

### FRÍOS

- || **Queso - Formatge - Cheese** 6€
- || **Jamón ibérico "El Romero" (Guijuelo)** 8€  
*Pernil ibèric "El Romero" (Guijuelo)*  
Iberian ham "El Romero" (Guijuelo)
- || **Atún - Tonyina - Tuna** 5,5€
- || **Vegetal atún** 6,5€
- || **Tomate, lechuga, atún y mayonesa**  
*Tomàquet, enciam, tonyina i maionesa*  
Tomato, lettuce, tuna and mayonnaise
- || **Vegetal aguacate** 6,9€
- || **Tomate, lechuga, aguacate y mayonesa**  
*Tomàquet, enciam, tonyina i maionesa*  
Tomato, lettuce, avocado and mayonnaise
- || **Fuet de Vic** 5,5€  
*Fuet de Vic*  
Fuet from Vic

### CALIENTES

- || **Bikini Ancla (A la plancha con queso y jamón)** 5€  
*Bikini Ancla (A la planxa amb formatge i pernil)*  
Ancla's Bikini (Grilled ham and cheese)
- || **Bacon + Queso con pan con tomate** 6,5€  
*Bacon + Formatge amb pa amb tomàquet*  
Bacon + Cheese with bread with tomato
- || **Pollo + Queso curado a la plancha con pan tomate** 6,9€  
*Pollastre + Formatge curat a la planxa amb pa tomàquet*  
Grilled chicken + cured cheese with bread with tomato
- || **Lomo + Queso curado a la plancha** 6,9€  
*Llom + Formatge curat a la planxa*  
Pork loin + Grilled cured cheese

## MOMENTO APERITIVO

- || **Una Isla** 13€  
**Boquerones + berberechos + olivas + salsa Espinaler**  
*Seitons + escopinyes + olives + salsa Espinaler*  
Anchovies + cockles + olives + Espinaler sauce
- || **Un Vermuanclados** 16,5€  
**2 Vermouths o Cañas o Refrescos + Chips + Olivas + Berberechos**  
*2 Vermuts o Canyes o Refrescos + Xips + Olives + Escopinyes*  
2 Vermouths or Beers or Soft drinks + Chips + Olives + Cockles
- || **Patatas chips** 2,25€  
*Patates xips*  
Potato chips
- || **Berberechos con Espinaler** 7,5€  
*Escopinyes amb Espinaler*  
Cockles with Espinaler sauce
- || **Boquerones en vinagre** 8,5€  
*Seitons en vinagre*  
Anchovies in vinegar
- || **Aceitunas aliñadas La Mati** 3,5€  
*Olives amanides La Mati*  
La Mati seasoned Olives
- || **Aceitunas rellenas** 3,5€  
*Olives farcides*  
Stuffed Olives

## DESAYUNOS

Esmorzars / Breakfast

- || **Tostadas multicereales con mantequilla y mermelada** 3,5€  
*Torrades multicereals amb mantega i mermelada*  
Multigrain toasts with butter and jam
- || **Tostadas multicereales con huevos camperos, aguacate y bacon** 7,9€  
*Torrades multicereals amb ous campers, alvocat i bacó*  
Multigrain toasts with free-range eggs, avocado and bacon
- || **Croissant de obrador** 2€  
*Croissant d'obrador*  
Bakery croissant

Todos los precios incluyen IVA Tots els preus inclouen IVA All prices include VAT

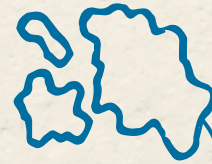
## ENSALADAS

### Amanides / Salads

- **César** 12,8€  
■ **Mezclum, tiras de pollo rebozado, parmesano, picatostes, tomate cherry y salsa césar**  
*Mesclum, tires de pollastre arrebossat, parmesà, crostons, tomàquet cherry i salsa césar*  
 Mesclun, breaded chicken strips, parmesan, croutons, cherry tomato and caesar sauce
- **Poke Exotic** 13,9€  
■ **Arroz, salmón noruego, aguacate, mango, cebolla, edamame y vinagreta**  
*Arròs, salmó noruec, alvocat, mango, ceba, edamame i vinagreta*  
 Rice, Norwegian salmon, avocado, mango, onion, edamame and vinaigrette
- **Burrata "Piana Padula"** 13,9€  
**Burrata, canónigos, tomate cherry, salsa pesto y frutos secos**  
*Burrata, canonges, tomàquet cherry, salsa pesto i fruits secs*  
 Burrata, lamb's lettuce, cherry tomato, pesto sauce and nuts
- **Tomates de proximidad, ventresca de atún, cebolla dulce, alcaparrones y habitas confitadas** 14,5€  
*Tomàquets de proximitat, ventresca de tonyina, ceba dolça, tàpera i favetes confitades*  
 Tomatoes, tuna, sweet onions, capers and candied broad beans

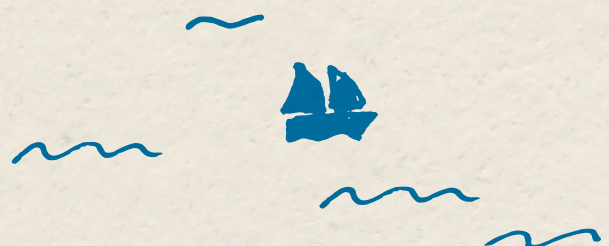
- **Mini bocadillo (fuet, queso, atún o jamón dulce)** 3€  
*Mini entrepà (fuet, formatge, tonyina o pernil dolç)*  
 Mini sandwich (fuet, cheese, tuna or ham)
- **Tostadas con guacamole, salmón ahumado y cherrys** 8€  
*Torrades amb alvocat, salmó fumat i tomaquets cherrys*  
 Avocado toast with smoked salmon and tomato
- **Croissant de obrador con jamón york y queso horneado** 3,5€  
*Croissant d'obrador amb pernil dolç i formatge enforat*  
 Ham and cheese croissant

## UN ARCHIPIÉLAGO MUY FETÉN



## BURGERS & CHIPS

- **Say Cheese** 13,9€  
■ **Ternera Km0, pan brioche artesano, doble queso cheddar, bacon, cebolla crunchy, lechuga, tomate y salsa Burger**  
*Vedella Km0, pa brioix artesà, doble formatge cheddar, bacó, ceba crunchy, enciam, tomàquet i salsa Burger*  
 Km0 beef, artisan brioche bread, double cheddar cheese, bacon, crunchy onion, lettuce, tomato and Burger sauce
- **Trufada** 14,9€  
■ **Ternera Km0, pan brioche artesano, lechuga, mayonesa trufada, queso brie, queso gouda, bacon y cebolla caramelizada**  
*Vedella Km0, pan de brioixe artesà, enciam, maionesa trufada, formatge brie, formatge gouda, bacon i ceba caramelitzada*  
 Km0 beef, handmade brioche bread, mayonnaise, brie cheese, gouda cheese, bacon and caramelized onions
- **White Sand** 13,5€  
■ **Burger de pollo rebozado con panko, mayonesa japonesa, queso brie, lechuga y tomate**  
*Hamburguesa de pollastre rebossat amb panko, maionesa japonesa, formatge brie, enciam i tomàquet*  
 Chicken burger with panko breading, japanese mayonnaise, brie cheese, lettuce and tomato



## PARA EMPEZAR

Per començar / Starters

- Nachos surferos Monterrey** 13,5€  
Queso, guacamole natural, jalapeños, crema agria y pico de gallo  
*Formatge, guacamole natural, jalapeños, crema agra i pico de gallo*  
Cheese, natural guacamole, jalapenos, sour cream and pico de gallo
- Nuestras patatas bravas naturales** 6,9€  
*Les nostres patates braves naturals*  
Our bravas potatoes
- Croqueta de jamón ibérico (1ud.)** 2,5€  
*Croqueta de pernil Ibèric (1u.)*  
Iberian ham croquette (1u.)
- Tabla de jamón ibérico "El Romero" (Guijuelo) con pan cristal con tomate** 18,5€  
*Taula de pernil Ibèric "El Romero" (Guijuelo) amb pa de vidre amb tomàquet*  
Iberian ham board "El Romero" (Guijuelo) with crispy bread with tomato
- Tortilla de patata con huevo campero, rellena de queso brie y sombrero de jamón ibérico** 11,5€  
*Truïta de patates farcida de formatge brie i amb pernil Ibèric*  
Spanish omelet with brie cheese and Iberian ham
- Fingers de pollo con salsas miel y mostaza y BBQ** 9,9€  
*Finges de pollastre amb salses de mel i mostassa i BBQ*  
Chicken fingers with honey mustard and BBQ sauce
- Pan de coca con tomate y AOVE** 3,75€  
*Pa de coca amb tomàquet i OOVE*  
Crispy bread with tomato and EVOO

## DEL MAR

Del mar / From the sea

- Almejas gallegas al ajillo** 16€  
*Cloïses gallegues amb allada*  
Galician clams with garlic
- Tallarinas con aceite de ajo y perejil** 14€  
*Tallarines amb oli d'all i julivert*  
Wedge shells with garlic and parsley oil
- Mejillones de roca con marinera al romesco** 12,5€  
*Musclos de roca amb marinera al romesco*  
Rock mussels with marine romesco sauce
- Calamares a la andaluza** 14,5€  
*Calamars a l'andalusa*  
Andalusian style fried squid rings
- Fritura variada de costa (Chipirón, Puntilla, gamba, cazón y boquerón)** 13,90€  
*Fritura variada de costa (Chipiró, Puntilla, gamba, caçó i seitó)*  
Fried assorted dishes from the coast (Cuttlefish, Squid, Shrimp, Dogfish, and Anchovy)



## PRINCIPALES

Principals / Mains

- ▮▮ **Corvina a la planxa con trigo y verduritas** 14,5€  
▮ *Corball a la planxa amb blat i verdures*  
 Grilled sea bass with wheat and veggies
- ▮▮ **Atún glaseado con sus verduritas salteadas** 15€  
▮ *Tonyina glacejada amb les seves verduretes saltejades*  
 Glazed tuna with sautéed vegetables
- ▮▮ **Noodles con verduritas y salmón** 13,5€  
▮ *Noodles amb verduretes i salmó*  
 Noodles with vegetables and salmon

## CARNES

Carns / Meats

- ▮ **Chuletón de Girona de +-500g con patatas y pimientos de Padrón** 24€  
▮ *Chuletón de Girona de +-500g amb patates i pebrots de Padró*  
 Ribeye steak +-500g with potatoes and Padrón peppers
- ▮ **Entraña Angus con patatas y pimientos de Padrón** 17,9€  
▮ *Entranya Angus amb patates i pebrots de Padró*  
 Angus skirt steak with potatoes and Padrón peppers

## MENÚ INFANTIL

Menú infantil / Kids menu

Hasta 12 años / Fins a 12 anys / Up to 12 years old

- ▮▮ **Hamburguesa de ternera con queso y patatas** 10,5€  
▮ *Hamburguesa de vedella amb formatge i patates*  
 Beef burger with cheese and french fries
- ▮▮ **Macarrones con boloñesa** 10,5€  
▮ *Espirals de pasta amb bolonyesa*  
 Fusilli with bolognese
- ▮▮ **Tiras de pollo rebozadas con patatas** 10,5€  
▮ *Pit de pollastre arrebossat amb patates*  
 Breaded chicken breast with fries

Handmade

## POSTRES

Postres / Desserts

- ▮▮ **Bol de frutas frescas** 6,5€  
▮ *Bol de fruites fresques*  
 Fresh fruit bowl
- ▮▮ **Cheesecake** 6,5€  
▮ *Cheesecake*  
 Cheesecake
- ▮▮ **Tarta de chocolate** 6,5€  
▮ *Pastís de xocolata*  
 Chocolate cake



# VINOS SELECCIÓN ANCLA

## BLANCO

- **Nuviana** 15€ / 3,5€  
Chardonnay  
DO Catalunya
- **La Charla** 19,5€ / 4€  
Verdejo  
DO Rueda
- **Bicos** 21€ / 4,5€  
Albariño  
Rias Baixas
- **José Pariente** 24€ / —  
Verdejo  
DO Rueda
- **L'Encis** 19€ / —  
DO Empordà  
Garnatxa Blanca  
Sauvignon Blanc

## CAVA

- **Roger de Flor** 15,95€ / 4€  
Macabeo, Xarel.lo, Parellada
- **Parxet Brut Nature** 24€  
Macabeo, Xarel.lo, Pansa Blanca

## SANGRÍA

- **De vino** 19,5€  
con un toque fresco
- **De cava** 22,5€  
con sus frutos rojos
- **De aperol** 22,5€

## TINTO

- **Nuviana** 15€ / 3,5€  
Tempranillo, Cabernet Sauvignon  
DO Catalunya
- **El Pispá** 19,5€ / 4€  
Garnacha Negra  
DO Montsant
- **Viña Pomal Selección 500** 25€ / 4,5€  
Tempranillo, Garnacha  
DO Rioja

## VERMOUTH

- Vermouth Cinzano Blanco 5€
- Vermouth Cinzano Negro 5€
- **Aperol Spritz** 8€
- **Campari Spritz** 8€
- **Cinzano Rosso** 5€
- **Cinzano Bianco** 5€
- Crodino Spritz Bitter Sin Alcohol** 3,5€

## ROSADO

- **Nuviana Rosado** 15€ / 3,5€  
Cabernet Sauvignon  
DO Catalunya



BIOSPHERE

Los productos de esta carta son principalmente de proximidad.  
Els productes d'aquesta carta són principalment de proximitat.  
The products in this menu are mainly local.



Gluten



Crustáceos



Huevos

## COCTELERÍA

<b>Mojito Original</b> Ron Flor de Caña, lima, menta y azúcar	9€
<b>Mojito de sabores</b> A elegir entre fresa, mango y fruta de la pasión	9,5€
<b>Caipirinha</b> Cachaça, lima y azúcar	9€
<b>Caipiroska de sabores</b> A elegir entre fresa, mango y fruta de la pasión	9,5€
<b>Daiquiri</b> Ron y sabor a elegir entre fresa, mango y fruta de la pasión	9,5€
<b>Long Island Ice Tea</b> Ron, Vodka, Tequila, Ginebra, Triple seco, Zumo de lima, Almíbar, Coca-Cola	9,5€
<b>Lynchburg Lemonade</b> Jack Daniels, Triple Seco, Zumo de limón, Sprite	9,5€
<b>Margarita</b> Tequila, Triple Seco, Zumo de lima	9€
<b>Moscow Mule</b> Vodka, lima y ginger beer	9€
<b>Piña colada</b> Ron, piña natural y puré de coco	9€
<b>Party colada (Servido en Piña)</b> Para compartir, Ron, piña natural y puré de coco	19,5€

## GINEBRA

Seagram's	10€
Tanqueray 0,0	9€
Tanqueray	9€
Nordés	12€
Bulldog	11€
Puerto de Indias	10€

## RON

Cacique	10€
Flor de caña 5	9€
Flor de caña 12	10€
Havana 7	12€

## VODKA

Smirnoff	9€
Absolut	10€
Sky	10€

## TEQUILA

José Cuervo Reposado	8€
----------------------	----

## WHISKEY

J&B	9€	<i>Solo</i>	6€
Johnnie Walker Red Label	9€		6€
Johnnie Walker Black Label	12€		7€
Glenrothes	12€		9€
Jack Daniels	10€		7€

## REFRESCOS Y CERVEZAS

Agua 0,5L	2,4€
Agua 1,5L	3,5€
Coca Cola / Fanta / Aquarius Nestea / Sprite	3,2€
Bitter / Tónica	3€
Monster	3,5€
Cacaolat	3,5€
Zumo Naranja / Piña / Melocotón	3€
Zumo de naranja natural	4,5€
Granizado	5€
Granizado con Alcohol	8€
Caña/Clara	3,5€
Lata cerveza	3,5€
Free Damn	3,5€
Complot Ipa	3,85€
Turia Tostada	3,8€
Jarra / Jarra Clara	5,5€
Coronita	4,5€
Cerveza Sin Gluten Daura	3,85€

## CAFÉ

Café	2€
Cortado	2€
Café con leche	2,5€
Café americano	2,5€
Carajillo / Trifasico	3,5€
Capuccino	2,75€
Infusión	2,5€



Pescado



Cacahuets



Soja



Lácteos



Frutos de cáscara



Apio



Mostaza



Granos de sésamo



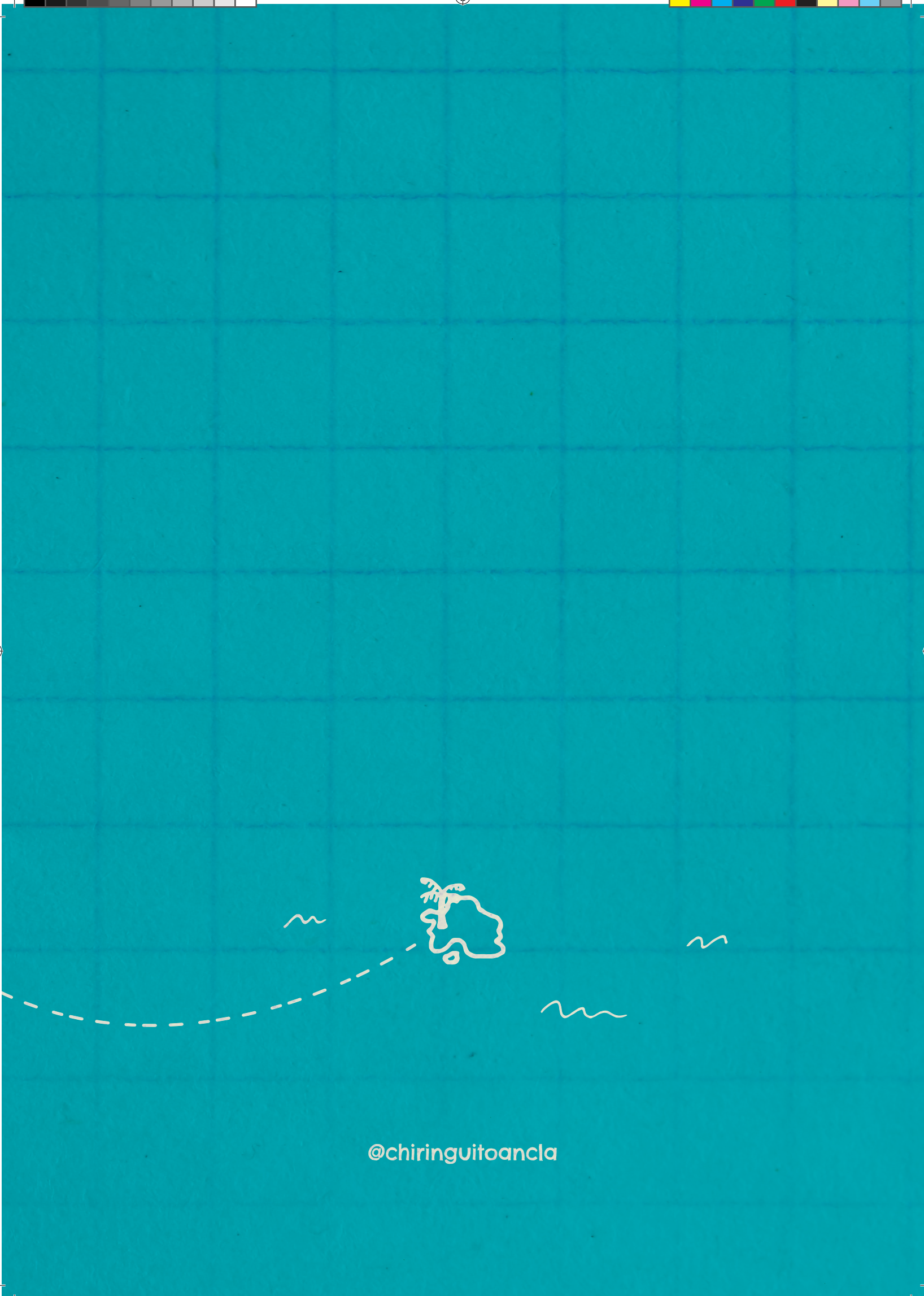
Dióxido azufre, sulfitos



Altramuces



Moluscos



@chiringuitoancla

