








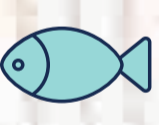







Vermu-tic

Còctel d'olives amanides		3.50€
Seitons casolans amb salsa "Espí-*naler"	 	8.50€
La croqueta de pernil de gla	  	2.00€
Les nostres braves del Chiri	 	6.50€
Ensalada russa Lancaster amb olivada	  	7.50€
Pernil de gla tallat a mà Guijuelo (80grs.)		22.50€
Pa amb tomàquet i oli d'oliva verge extra		3.00€

Platets per a compartir

Gyozas de llagostins amb salsa ponzu i sèsam torrat     10.00€

Hummus d'albergínia, sèsam, pipes, tahina i pa de pita   9.00€

  Guacamole Home Made amb nachos i "pico de gallo" 10.00€

Nachos amb carn picada, "pico de gallo y guacamole" 12.90€

Nachos amb formatge, "pico de gallo" i "jalapeños"  8.50€

**Extra de guacamole 3.50€*

**Extra de formatge 0,80€*

Raco' saludable

Focaccia d'alvocat, salmó fumat, tomàquets i maionesa fresh    12.90€

  Gaspatxo casolà amb llagostins i alfàbrega fresca   9.80€

 Burrata, cherrys branca, ruca silvestre i pesto d'anacards   14.50€

Amanida Thai amb pollastre Ecològic rostit, verduretes i cacauets   12.50€




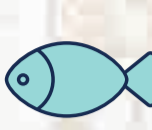









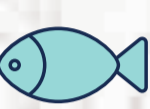








  Tomàquet d'horta, ventresca de tonyina i ceba tendra  13.50€

Amanida de pasta fusilli amb tonyina, olives, ceba, blat de moro i salsa rosa    11.50€















Poke hawaià de tonyina vermella, mango, edamame, alvocat amb salsa de soja i sèsam     15.50€



Amb gust de mar

-   Paperina de boqueronet fregit amb cítrics   9.50€
- Pota de pop brasejada, parmentier i
mojo picón   18.50€
-   Calamarsons a l'andalusa   14.00€
- Tallarines fresques de platja tornada i tornada  17.00€
-   Sardines fresques de costa amb All negat  11.00€
-   Tataki de tonyina amb verduretes d'estiu,
shitakes i salsa teriyaki     18.90€
-  Ceviche de peix blanc amb papaia,
alvocat, llima i ceba morada  13.50€







Per als petits i no tan...

- Fajita de pollastre de corral i verduretes 12.80€
Carita amb nachos, guacamole i pico de gallo 
- Fingers de pollastre Eco cruixents amb patates   9.50€
- Mini macarrons, tomàquet casolà i parmesà   8.50€
- Pizza de pernil dolç, formatge, tomàquet
i orenga   10.00€
- Pizza BBQ amb carn de vedella, ceba, tomàquet
natural, olives i orenga   10.00€
- Pizza Carita amb burrata, tomàquet sec,
alfàbrega, olives i ruca fresca   12.50€
- Pizza Marinera amb tonyina, formatge, ceba,
tomàquet natural, olives i orenga    12.00€

**Disposem de Macarrons sense gluten*









Entrepans i "olé"

- Salsitxes del país amb ceba caramel·litzada  7.50€
- Bikini de pollastre Ecològic, formatge brie, ceba confitada i mantega trufada   8.50€
- Burguer de vaca vella Ecològica (180 g.) amb enciam, tomàquet d'horta, formatge d'ovella fos i patates fregides   13.50€
- Pernil de gla D.O. Guijuelo  10.50€

**Acompanya'ls de patates fregides casolanes i salsa especiada per 3.50€*

** Disposem de Pa sense Gluten per a tots els nostres entrepans*



Raco' Veggie

-  Amanida de quinoa amb avocat, pipes de carbassa, taronja i maduixes   12,60€
- Burguer vegana amb enciam, tomàquets, caramel·litzada, avocat i patates fregides   12.50€
- Fajita de No Chicken i verduretes Carita amb nachos, guacamole i pico de gallo  12.80€

Informació

 Temporada  Proximitat

 Gluten  Crustacis  Ou  Lacti  Peix  Altramuces








 Soja  Cacauets  Fruits secs  Molluscs  Mostassa

 Sulfits  Api  Sèsam



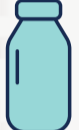






Utilitzem als nostres plats productes de proximitat procedents del Parc Agrari del Baix Llobregat.

Els nostres clàssics

Tonyina, maionesa i vegetals   	6.50€
Pollastre Ecològic, maionesa i vegetals 	6.50€
Entrepà de formatge manxec semi  	5.50€
Entrepà de llonganissa de pagès 	5.50€

El nostre costat més dolç

Chucho de xocolata   	5.50€
Semifred de mascarpone, crumble i fruits silvestres   	6.50€
Maduixes naturals amb iogurt 	6.50€
Fruita natural del dia	5.50€

^{Chef}
Sergi Cócera



Committed
Entity

Preus IVA inclòs.

*No s'accepten pagaments de compte fraccionats per a taules de més de sis comensals.



  carita_morena
www.caritamorena.es