

SPÉCIALITÉ VINS & APERITIFS

CAFETURO

BAR, CAFÉ & RESTAURANT

Para picar

Surtido de aceitunas	3,70 €
Almendras saladas	3,75 €
Montaditos de steak tartar	7,25 €
Nuestras patatas bravas	5,00 €
Ensaladilla rusa	6,50 €
Ensaladilla de gambas	7,00 €
Huevos estrellados con patatas y chorizo	6,70 €
Costillitas de conejo con ajo y perejil	8,30 €
Tacos de solomillo con salsa entrecote	9,90 €
Alcachofas fritas con salsa tártara	7,50 €
Setas de temporada en cazuelita cocinadas a la brasa	7,50 €
Mini Burger de Black Angus	3,80 €
Paletilla ibérica " Maldonado "	16,50 €
Pimientos de Padrón en flor de sal	5,50 €
Calamarcitos a la plancha con ajo y perejil (ó andaluza)	12,00€
Atún rojo crudo a la soja	11,75 €
Ceviche de salmón, leche de coco, lima y cilantro	8,00 €
Lata de berberechos con salsa Espinaler	13,00€
Croqueta casera de pollo asado (€/unid)	1,90 €
Croqueta casera de jamón ibérico (€/unid)	2,20 €
Pan con mantequilla	1,20 €

Suplemento terraza 10 %

Instagram @cafeturo #cafeturo

SPÉCIALITÉ VINS & APERITIFS

CAFETURO

BAR, CAFÉ & RESTAURANT

Snacking

Club sandwich con pollo	13,50 €
Huevos Benedictine con jamón y salsa holandesa	10,30 €
Bikini de queso comté y jamón ibérico	5,00 €
Bikini trufado	8,00€

La carta

Ensalada de tomate con burratina	11,00 €
Ensalada Niçoise	10,50 €
Ensalada Caesar con pollo y parmesano	9,90 €
Ensalada de ventresca de atún con cebolla tierna	10,50 €
Quiche del día con ensalada verde	10,50 €
Tartar de salmón con aguacate, soja y lima	14,00 €
Tartar de atún con aguacate	16,00 €
Sopa fría del día (según mercado)	7,50 €
Roast beef con salsa tártara	11,50 €
Carpaccio de buey al estilo de Harry's bar	9,50 €
Terrina de foie gras con pan tostado	15,00 €
Salmón ahumado con blinis	13,60 €

SPÉCIALITÉ VINS & APERITIFS

CAFETURO

BAR, CAFÉ & RESTAURANT

Sugerencias

Salmón con verduras, al carbón	14,60 €
Bacalao con judías de Santa Pau y salsa virgen	16,50 €
Mejillones "Poulette" con patatas fritas caseras	13,00 €
Secreto ibérico al Josper con verduras	16,50 €
Hamburguesa Café Turó	14,60 €
Entrecôte Café de París	18,90 €
Tartar de buey al cuchillo	17,00 €
Solomillo "chateaubriand" bearnesa	25,00 €
Pollo en "piccata" a la mozzarella	15,00 €
Tagliatelle con calamares y pesto	14,00 €
Chuletón de buey (1 kg aprox)	62,00 €

Suplemento terraza 10 %

Instagram @cafeturo #cafeturo

SPÉCIALITÉ VINS & APERITIFS

CAFETURO

BAR, CAFÉ & RESTAURANT

Vinos blancos

	Copa	Botella
Veni Vidi Vinum – D.O. Catalunya	2,75 €	15,00 €
Condeza Leganza -Verdejo 2015	3,50 €	15,00 €
Viña Zorzal – D.O. Navarra, Chardonnay	3,50 €	18,00 €
Ramón Bilbao – D.O. Rueda 2015	3,50 €	21,00 €
Pizarras de Otero – D.O. Mencía	4,00 €	25,00 €
12 Lunas – D.O. Somontano 2012, Chardonnay	-	30,00 €

Espumosos

	Copa	Botella
Cava Mas Pericot Brut Nature	3,00 €	18,00€
Cava Extremarium Reserva Brut, <i>chardonnay</i>		25,00 €
Champagne Mumm Cordon Rouge <i>pinot noir, chardonnay, pinot meunier</i>	8,00 €	65,00 €

Suplemento terraza 10 %

Instagram @cafeturo #cafeturo

SPÉCIALITÉ VINS & APERITIFS

CAFETURO

BAR, CAFÉ & RESTAURANT

Vinos rosados

	Copa	Botella
Minuty – A.O.C. Coteaux d' Aix en Provence		36,00 €
Domaine d'Eole – A.O.C Coteaux d'Aix en Provence		34,00 €
Ramón Bilbao – D.O. Rioja, 2015	4,00 €	21,00 €

Vinos tintos

	Copa	Botella
Veni, Vidi, Vinum – D.O. Catalunya	2,60 €	15,00 €
Viña Eguia – D.O. Rioja, Crianza 2012	3,50 €	21,00 €
Portia – D.O. Ribera del Duero 2014	4,00 €	25,00 €
Terras do Cigarròn – D.O. Monterrei (godello) 2015	4,00 €	25,00 €
Ramón Bilbao – D.O. Rioja, Crianza 2013	-	25,00 €
Antídoto – D.O. Ribera del Duero 2010	-	35,50 €
Vermount casero	3,50 €	

Suplemento terraza 10 %

Instagram @cafeturo

SPÉCIALITÉ VINS & APERITIFS

CAFETURO

BAR, CAFÉ & RESTAURANT

Refrescos y cerveza

Caña	2,60 €
Clara	2,60 €
Agua 1/3L	1,80 €
Vichy 1/4L	2,75 €

Cócteles

Aperol Spritz	8,00 €
Bloody Mary	8,00 €
Mojito	8,00 €
Dry Martini	8,00 €
Margarita	8,00 €
Negroni	8,00 €
Caipirinha	8,00 €
Manhattan	8,00 €
Whisky Sour	8,00 €
Vodka Sour	8,00 €

SPÉCIALITÉ VINS & APERITIFS

CAFETURO

BAR, CAFÉ & RESTAURANT

Postres caseros

Flan de huevo	5,50 €
Tatin de manzana	6,50 €
Cheesecake	6,50 €
“Crème brûlée” con vainilla	5,50 €
Helado ó sorbete de temporada	4,65 €
”Petit pot de crème au chocolat ”	6,20 €
Ensalada de frutas	5,15 €
Fondant de chocolate	6,15 €
Arroz con leche y toffee	6,20 €
Surtido de quesos	10,30 €
Queso comté 12 meses	8,50 €

CAFETURO

BAR, CAFÉ & RESTAURANT

El desayuno

El "Panier" (surtido bollería, mantequilla y mermelada)	5,00 €
"Tartines" a la francesa (tostadas de pan con mantequilla y mermelada)	2,05 €
Napolitana	1,85 €
Croissant de mantequilla	1,60 €
Mini bollería	0,90 €
Mini bocadillos (queso, salchichón, chorizo)	2,75 €
Mini bocadillo jamón Ibérico	3,00 €
Bocadillo de jamón ibérico (pan cereales supl. +0,30€)	5,50 €
Bocadillo de salchichón	4,50 €
Bocadillo de chorizo	4,50 €
Bikini con queso emmental y jamón dulce	4,50 €
Omelette nature	7,00 €
Omelette al gusto con champiñones, patata y cebolla	8,00 €
Huevos Bénédicte con jamón y salsa holandesa	10,30 €
Yogurt natural	1,50 €
Zumo de naranja natural	4,10 €
Zumo súper vitamínico (zanahoria, naranja, jengibre)	5,00 €
Surtido de quesos	6,15 €
Paleta Ibérica con pan de cristal con tomate	8,00 €
Ensalada de fruta temporada	5,65 €

SPÉCIALITÉ VINS & APERITIFS

CAFETURO

BAR, CAFÉ & RESTAURANT

Tapas de la semana

Alcachofas a la brasa con sal de ibérico	9,00€
Provolone al Jospet con rúcula y pera	10,00€
Las ostras de Joël Dupuch, Arcachon, núm 3 (3 uds.)	10,50€
Paté de campaña con tostaditas crujientes	9,50€
Berenjena en tempura con queso de cabra y miel	9,00€
Brocheta de cantalupo con jamón ibérico	12,00€

Sopa fría de la semana

Gazpacho de nuestro huerto	7,50€
----------------------------	-------

Vinos de la semana (a copas)

Maria Gantxa Montsant	6,00€
Château Grezan Chardonnay	4,00€
Château Grezan Rosé	4,20€

Suplemento terraza 10 %

Instagram @cafeturo #cafeturo