

# CAFETURO

## PICOTEO

### Empezamos

Surtidos de aceitunas	3,7
Almendras saladas	3,8
Boquerones en vinagre (6 unidades)	7
Anchoas en vinagre (4 unidades)	7
Lata de berberechos con salsa Espinaler	13

### Los inevitables

Montadito de steak tartar	7,5
Costillas de conejo con ajo y perejil	8,3
Tacos de solomillo con salsa entrecote	10
Tiras de pollo con salsa de miel y mostaza	9
Mini burger de Black Angus (€/unidad)	3,8
Chuletón con espárragos verdes y salsa de pimienta verde	17
Ceviche de salmón, leche de coco, lima y cilantro	8
Setas de temporada en cazuelita, a la brasa	7,5
Berenjenas en tempura, queso de cabra y miel	9
Guacamole con burrata y nachos	12,5

### Unos clásicos

Paletilla ibérica	17
Croqueta casera de pollo asado (€/unidad)	2
Croqueta casera de jamón ibérico (€/unidad)	2,2
Nuestras patatas bravas	5,5
Gazpacho	12
Ensaladilla rusa	7
Ensaladilla de gambas	7
Huevos estrellados con patatas y chorizo	6,7
Alcachofas fritas con salsa tártara	8
Pimientos de Padrón con flor de sal	6
Calamarcitos a la plancha con ajo y perejil (o andaluza)	12

## NUESTROS BOCADILLOS

Bikini de queso comté y jamón ibérico	5,5
Bikini trufado	9
Sandwich vegetal <i>atún, tomate, huevo, lechuga, mayonesa y mostaza</i>	9,7
Club sandwich con pollo	13,5
Hamburguesa Café Turo	14,6

## ENSALADAS

Tomate y burratina	11
Aguacate con pico de gallo	10
Ventresca de atún y cebolla tierna	10,5
Niçoise <i>judías, patatas, tomate cherry, atún</i>	11
Caesar <i>con pollo y parmesano</i>	10
Queso de cabra <i>canónigos, tomate cherry, manzana y nueces</i>	12

## SUGERENCIAS

Huevos beneditine con jamón y salsa holandesa ( <i>con salmón +2,5</i> )	11
Pâté de campaña con tostaditas crujiente	9,5
Terrina de foie gras y pan tostado	15
Quiche del día	10,5

### Acompañamientos

Pan con mantequilla	1,2
Pan con tomate	3,1

Precio en (€)

Suplemento terraza 10%

# CAFETURO

## PESCADOS Y MARISCOS

Salmón ahumado con blinis	13,6
Atún rojo crudo a la soja	11,8
Tartar de salmón con aguacate, soja y lima	15
Tartar de atún con aguacate	16,5
Ceviche de corvina con leche de tigre	13
Salmón con verduras, al carbón	15
Bacalao con judías de Santa Pau y salsa virgen	16,5
Mejillones «poulette» con patatas fritas caseras	13,5
Tagliatelle con calamares y pesto	14
Pulpo a la brasa	12,5

## TODO CARNE

Roast beef con salsa tártara	12,5
Carpaccio de buey al estilo Harry's Bar	10
Tartar de buey al cuchillo	19
Pollo en «piccata» a la mozzarella	15,5
Escalope a la milanesa con patatas fritas y salsa tártara	11
Secreto ibérico al Jospet con verduras	16,5
Entrecôte café de Paris	19,5
Solomillo «châteaubriand» bearnesa	25

## LOS DULCES

Flan «que te inclinas» 5	Crème brûlée al estilo parisino 7
Tarta del día (precio por porción) 7,5	Lemon pie crazy 8,5
Cheesecake Salvador Dalí y frutos rojos 8,5	Helados Mango, vainilla, mandarina, limón o choco italiano 5,5

Precio en (€)

Suplemento terraza 10%

## VINOS Y ESPUMOSOS



### CAVA & CHAMPAGNE

Penedés, Cava Terra de Marca, Brut Nature	5	22
Champagne MUMM	8,5	55

### VINOS BLANCOS

Rias baixas, Lagar de Cachada, Albariño	5,5	23
Faugères, Château Grézan, Chardonnay	5	20
The Freaky Wines, Tierra de Castilla, Verdejo	4,5	18
Chablis, Chablisienne, La Sereine, <i>Chardonnay</i>		48
Faugères, Château Grézan (magnum), <i>Chardonnay</i>		38
Rueda, Belondrade y Lurton, <i>Verdejo</i>		29

### VINOS TINTOS

Rioja, La Bota del Gasto, Tempranillo	5	25
Ribera del Duero, Luz Millar Roble	5	25
Faugères, Château Grézan	4,5	20
Faugères, Château Grézan (magnum)		41
Acusp, Castell d'Encus, <i>Costers del Segre</i>		65
Jaboulet-Jalet, Crozes Hermitage V.V		38
Priorat, Les Cousins, L'Inconscient		27

### VINOS ROSADOS

Faugères, Château Grézan	4,5	20
Faugères, Château Grézan (magnum)		41
Provence, M de Minuty		35



## COCKTAILS

precio: 12



### Clásicos

#### NEGRONI

*Ginebra, vermouth rojo, campari*

#### OLD FASHIONED

*Bourbon, angostura, azúcar*

#### MANHATTAN

*Rye whisky, vermouth rojo, angostura*

#### BLOODY MARY

*Vodka, zumo de tomate, especias, tabasco*

#### DRY MARTINI FRAPPÉ

*Ginebra, vermouth seco*

#### MOJITO clásico o frutos rojos

*Ron, menta, limón, azúcar*

### Afrutados



#### MARGARITA frambuesa y pimienta

*Tequila, triple seco, azúcar, limón, frambuesa y pimienta*

#### CAIPIRINHA jengibre y maracuyá

*Lima, cachaça, azúcar, jengibre y maracuyá*

#### NUESTROS MARTINIS

*Ginebra, limón, sirope de fruta, azúcar*

· Mandarina y kumquat ·

· Maracuyá ·

· Coco ·

· Fresa ·

### Sin alcohol precio: 10,5

#### ROUGE

*Fresa, manzana, zumo de lima, sirope de fresa, albahaca*

#### TROPICAL

*Maracuyá, piña, lima*

# CAFETURO

## PICA-PICA

### Comencem

Assortiment d'olives	3,7
Ametlles salades	3,8
Seitons en vinagre (6 uts)	7
Anxoves en vinagre (4 uts)	7
Llauna d'escopinyes amb salsa Espinaler	13

### Els inevitables

Barquetes de steak tàrtar	7,5
Costelletes de conill amb all i julivert	8,3
Tacs de filet amb salsa entrecot	10
Tires de pollastre amb salsa de mel i mostassa	9
Mini burger de Black Angus	3,8
Mitjana amb espàrrecs verds i salsa de pebre verd	17
Ceviche de salmó, llet de coco, llima i coriandre	8
Bolets de temporada en cassoleta, a la brasa	7,5
Albergina en tempura, formatge de cabra i mel	9
Guacamole, burrata i nachos	12,5

### Uns clàssics

Espatlla ibèrica	17
Croqueta de pollastre rostit (€/u)	2
Croqueta de pernil ibèric (€/u)	2,2
Les nostres patates braves	5,5
Gazpatxo	12
Amanida russa	7
Amanida de gambes	7
Ous estrellats amb patates i xoriço	6,7
Carxofes fregides amb salsa tàrtara	8
Pebrots de Padró en flor de sal	6
Calamarsets a la planxa amb all i julivert (o andalusa)	12

## ELS NOSTRES ENTREPANS

Bikini de formatge comté i pernil ibèric	5,5
Bikini trufat	9
Entrepà vegetal <i>tonyina, tomàquet, ou, enciam, maionesa i mostassa</i>	9,7
Club sandvitx amb pollastre	13,5
Hamburguesa Café Turó	14,6

## AMANIDES

Tomàquet amb burratina	11
Alvocat amb «pico de gallo»	10
Ventresca de tonyina i ceba tendra	10,5
Niçoise <i>mongetes, patates, tomàquet cherry, tonyina</i>	11
Caesar <i>amb pollastre i parmesà</i>	10
Queso de cabra <i>canonges, tomàquet cherry, poma, nous</i>	12

## SUGGERIMENTS

Huevos beneditine con jamón y salsa holandesa ( <i>con salmón +2,5</i> )	11
Paté de campanya amb torradetes cruixents	9,5
Terrina de foie gras i pa torrat	15
Quiche del dia amb amanida verda	10,5

### Acompanyaments

Pa amb mantega	1,2
Pa amb tomàquet	3,1

# CAFETURO

## PEIX I MARISC

Salmó fumat amb blinis	13,6
Tonyina vermella crua a la soja	11,8
Tàrtar de salmó amb avocat, soja i llima	15
Tàrtar de tonyina amb avocat	16,5
Ceviche de reig amb llet de tigre	13
Salmó amb verdures, al carbó	15
Bacallà amb mongetes de Santa Pau i salsa verge	16,5
Musclos «Poulette» amb patates fregides casolanes	13,5
Tagliatelle amb calamars i pesto	14
Pop a la brasa	12,5

## CARN

Roastbeef amb salsa tàrtara	12,5
Carpaccio de bou a l'estil de Harry's bar	10
Tàrtar de bou al ganivet	19
Pollastre a «piccata» a la mozzarella	15,5
Escalope a la milanesa amb patates fregides i salsa tàrtara	11
Secret ibèric al Jospet amb verdures	16,5
Entrecôte café de Paris	19,5
Filet «chateaubriand» bearnesa	25

## POSTRES

Flam "que t'inclines" 5	Crème brûlée a l'estil parisenc 7
Pastís del dia (preu per porció) 7,5	Lemon pie crazy 8,5
Cheesecake Salvador Dalí i fruits vermells 8,5	Gelats <i>Mango, vainilla, mandarina, llimona, xoco italià</i> 5,5

Preu en (€)

Suplement terrassa 10%

# CAFETURO

## TO SHARE

### To start with

Assorted olives	3,7
Salted almonds	3,8
Boquerones en vinagre (6 unidades)	7
Anchoas en vinagre (4 unidades)	7
Cockles in a can with Espinaler sauce	13

### The «must»

Steak tartar “montaditos”	7,5
Rabbit ribs with garlic and parsley	8,3
Sirloin tacos (cubes) with entrecote sauce	10
Tiras de pollo con salsa de miel y mostaza	9
Mini Burger of Black Angus beef (€/unit)	3,8
Chuletón con espárragos verdes y salsa de pimienta verde	17
Ceviche of salmon, coconut milk, lime and coriander	8
Seasonal mushrooms in casserole, grilled	7,5
Berenjenas en tempura, queso de cabra y miel	9
Guacamole con burrata y nachos	12,5

### The classics

Iberian ham	17
Chicken croquettes homemade (€/unit)	2
Iberian ham croquettes homemade (€/unid)	2,2
Our “patatas bravas” (spicy potatoes)	5,5
Gazpacho	12
Russian salad	7
Prawn salad	7
Scrambled eggs with potatoes and chorizo	6,7
Fried artichokes with tartar sauce	8
Padrón pepper and “fleur de sel”	6
Grilled squid with garlic and parsley (or andalusian)	12

## OUR SANDWICHES

Comté cheese and iberian ham	5,5
Truffled bikini (sandwich)	9
Veggie sandwich <i>tuna, tomato, egg, salad, mayonnaise and mustard</i>	9,7
Club sandwich with chicken	13,5
Café Turo Burger	14,6

## SALADS

Tomato salad with burratina	11
Avocado salad with «pico de gallo»	10
Tuna belly salad and spring onion	10,5
Niçoise <i>judías, patatas, tomate cherry, atún</i>	11
Caesar <i>with chicken and parmesan cheese</i>	10
Goat cheese <i>corn salad, cherry tomato, apple and nuts</i>	12

## SUGESTIONS

Huevos benédicte con jamón y salsa holandesa ( <i>con salmón +2,5</i> )	11
Pâté de campaña con tostaditas crujiente	9,5
Terrine of foie gras and toast	15
Quiche of the day with green salad	10,5

### Acompañamientos

Bread and butter	1,2
Tomato bread	3,1

Price in(€)

Extra terrace 10%

# CAFETURO

## FISH AND SEAFOOD

Smoked salmon with blinis	13,6
Raw red tuna with soy	11,8
Tartar de salmón con aguacate, soja y lima	15
Tuna tartare with avocado	16,5
Ceviche de corvina con leche de tigre	13
Charcoal salmon with vegetables	15
Cod with Santa Pau beans and virgin sauce	16,5
Mussels with "Poulette" sauce and fries	13,5
Tagliatelle with squid and pesto	14
Pulpo a la brasa	12,5

## MEAT

Roast beef with tartar sauce	12,5
Beef carpaccio Harry's bar style	10
«Knife-cut» beef tartar	19
Chicken in «piccata» with mozzarella	15,5
Escalope a la milanesa con patatas fritas y salsa tártara	11
Iberian feather loin and vegetables	16,5
Entrecôte café de Paris	19,5
Sirloin "chateaubriand" and bearnaise	25

## LOS DULCES

"You know you want it" flan 5	Crème brûlée parisian style 7
Our cake of the day (price per portion) 7,5	Lemon pie crazy 8,5
Cheesecake Salvador Dalí and red berries 8,5	Ice cream Mango, vanilla, tangerine, lemon and italian chocolate 5,5

Price in (€)

Extra terrace 10%

## WINE LIST



### CAVA & CHAMPAGNE

Penedés, Cava Terra de Marca, Brut Nature	5	22
Champagne MUMM	8,5	55

### WHITE WINE

Rias baixas, Lagar de Cachada, Albariño	5,5	23
Faugères, Château Grézan, Chardonnay	5	20
The Freaky Wines, Tierra de Castilla, Verdejo	4,5	18
Chablis, Chablisienne, La Sereine, <i>Chardonnay</i>		48
Faugères, Château Grézan (magnum), <i>Chardonnay</i>		38
Rueda, Belondrade y Lurton, <i>Verdejo</i>		29

### RED WINE

Rioja, La Bota del Gasto, Tempranillo	5	25
Ribera del Duero, Luz Millar Roble	5	25
Faugères, Château Grézan	4,5	20
Faugères, Château Grézan (magnum)		41
Acusp, Castell d'Encus, <i>Costers del Segre</i>		65
Jaboulet-Jalet, Crozes Hermitage V.V		38
Priorat, Les Cousins, L'Inconscient		27

### ROSÉ WINE

Faugères, Château Grézan	4,5	20
Faugères, Château Grézan (magnum)		41
Provence, M de Minuty		35



## COCKTAILS

price: 12



### The classics

#### NEGRONI

*Gin, red vermouth, campari*

#### OLD FASHIONED

*Bourbon, angostura, sugar*

#### MANHATTAN

*Rye whisky, red vermouth, angostura*

#### BLOODY MARY

*Vodka, tomato juice, spices, tabasco*

#### DRY MARTINI FRAPPÉ

*Gin, dry vermouth*

#### MOJITO clásico o frutos rojos

*Ron, mint, lemon, sugar*

### With fruits

#### MARGARITA raspberry and pepper

*Tequila, triple seco, sugar, lemon, raspberry and pepper*

#### CAIPIRINHA ginger and passion fruit

*Lime, cachaça, sugar, ginger and passion fruit*

#### OUR MARTINIS

*Gin, lemon, fruit syrup and sugar*

- Tangerine y kumquat ·
- Passion fruit ·
- Coconut ·
- Strawberry ·

### Mocktails price: 10,5

#### ROUGE

*Strawberry, apple, lime juice, strawberry syrup and basil*

#### TROPICAL

*Passion fruit, pineapple and lime*

Price (€)

Extra terrace 10%