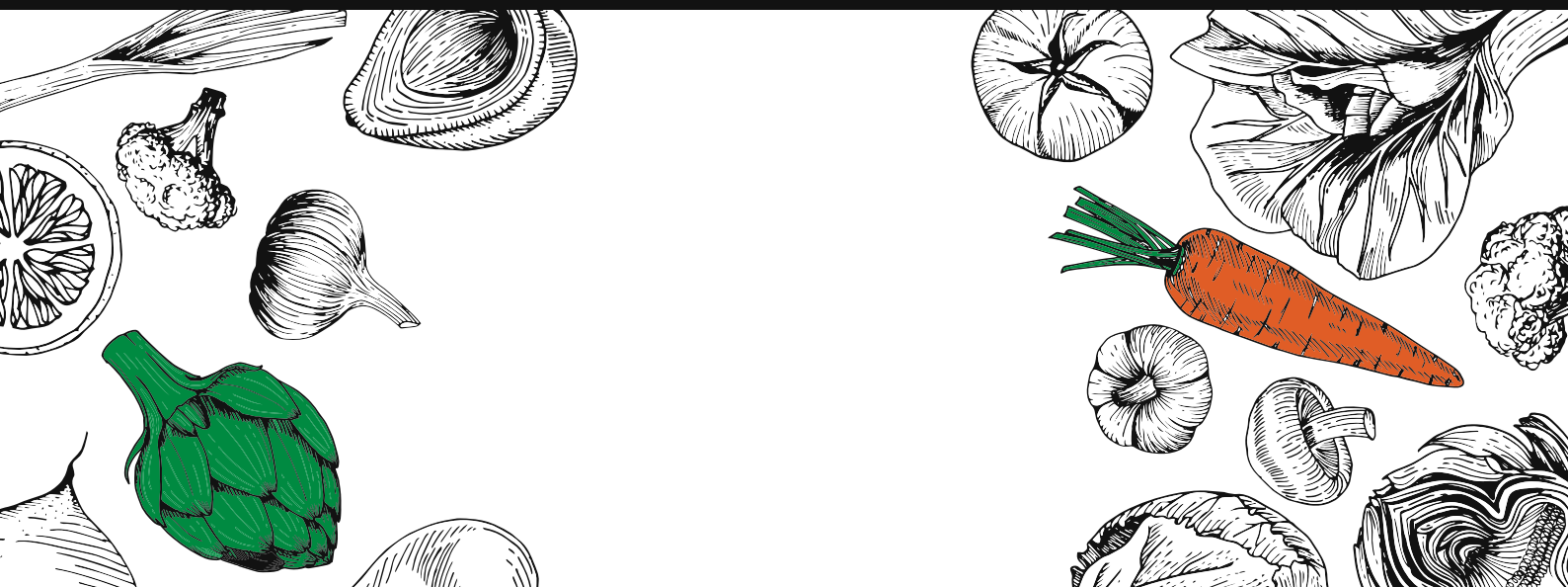
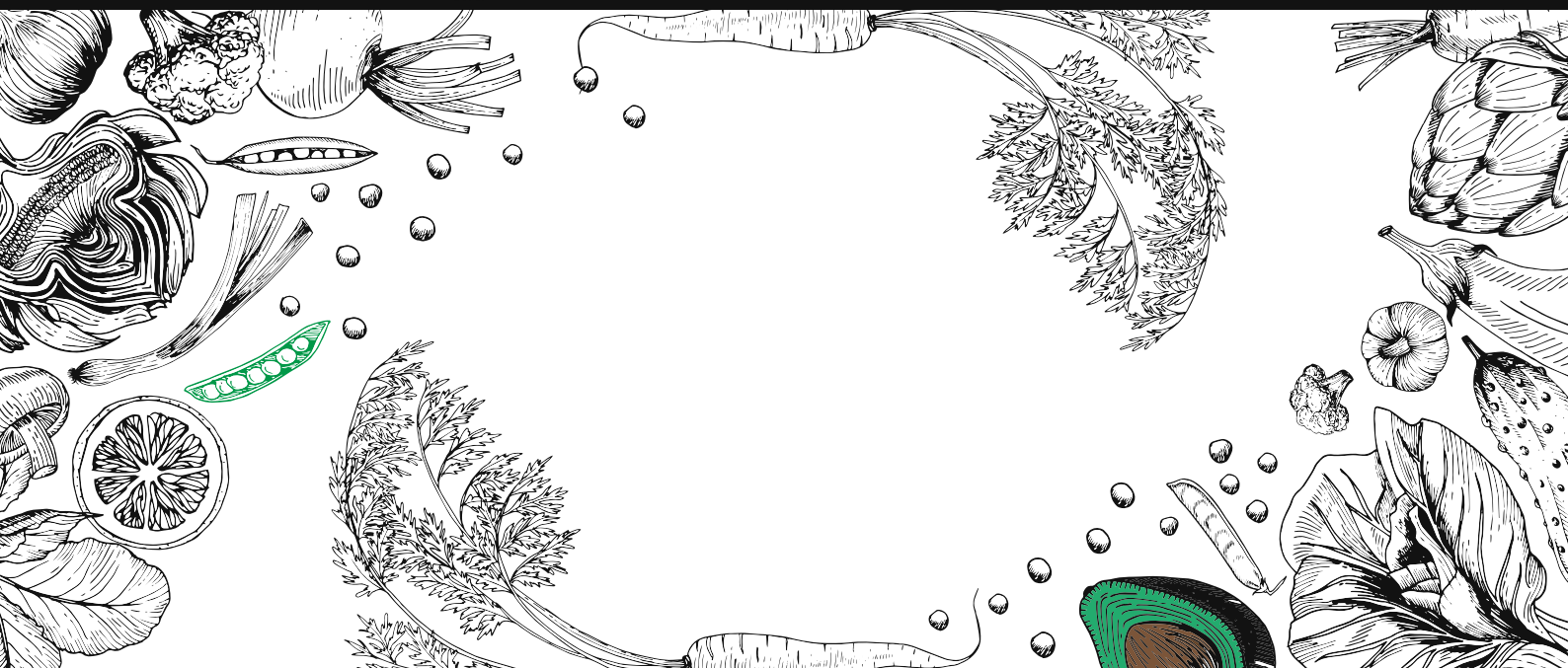


# LO QUIOSÉ

Cocktails ★ Comfort Food ★ Concerts



*Menjar / Comida / Food*



## PER COMPARTIR / PARA COMPARTIR / TO SHARE

CARPACCIO DE POP amb patata, pebre vermell i brots verds – 10,5€  
CARPACCIO DE PULPO con patata, pimiento rojo y brotes verdes  
OCTOPUS CARPACCIO with potato, red pepper and green shoots

CARPACCIO DE BOU amb formatge parmesà i brots verds – 10€  
CARPACCIO DE BUEY con queso parmesano y brotes verdes  
BEEF CARPACCIO with parmesan shavings and green shoots

LLOMS DE SARDINA fumada amb la seva torradeta i tomàquet cassé– 9€  
LOMOS DE SARDINA ahumada con su tostadita y tomate cassé  
SMOKED SARDINE FILLETS on their little toast and tomato concassé

CHIPS DELUXE al curry i crema de formatge – 6,5€  
CHIPS DELUXE al curry y crema de queso  
Curried CHIPS DELUXE with cheese cream

TATAKI DE TONYINA amb alvocat i chips de moniato – 10€  
TATAKI DE ATÚN con aguacate y chips de moniato  
TUNA TATAKI with avocado and sweet potato chips

DEGUSTACIÓ D'HUMMUS de cigrons, remolatxa i pebrot vermell i nous amb crudités de pastanaga i pa – 10,5€  
DEGUSTACIÓN DE HUMMUS de garbanzos, remolacha y pimiento rojo y nueces con crudités de zanahoria y pan  
TASTING OF HUMMUS of chickpeas, beets, red peppers, and walnuts with carrot and bread crudités

## LES NOSTRES AMANIDES / NUESTRAS ENSALADAS / OUR SALADS

TOMÀQUET DE L'HORT AMB VENTRESCA, ceba de figueres i menta – 11,5€  
TOMATE DEL HUERTO CON VENTRESCA, cebolla de “figueres” y menta  
TOMATO OF THE ORCHARD WITH TUNA BELLY, onion of “figueres” and mint

AMANIDA VERDA LO QUIOSC amb xampinyons laminats, fruites secs, germinats de soja i llavors de rosella – 7,5€  
ENSALADA VERDE LO QUIOSC con champiñones laminados, frutos secos, germinados de soja y semillas de amapola  
GREEN SALAD “LO QUIOSC” with laminated mushrooms, dried fruit and nuts, sprouts and poppy seeds

AMANIDA SUSTERRIS amb cabdells d'enciam, pera confitada amb Cassís, formatge blau, germinats i fruites secs – 9€  
ENSALADA SUSTERRIS con cogollos de lechuga, pera confitada con Cassís, queso azul, germinados y frutos secos  
“SUSTERRIS” SALAD with lettuce hearts, candied pear with Cassis, blue cheese, sprouts, dried fruit and nuts

*\*cuinat tot amb oli d'oliva verge extra / cocinado todo con aceite de aceituna virgen extra*

*\*pizza i wraps fetes amb farina d'espelta ecològica / harina de espelta ecológica*

*\*disposem de pa per a celíacs / disponemos de pan para celíacos*



## PRINCIPALS / PRINCIPALES / MAIN COURSES

TAGLIATELLA D'ESPINACS AMB CALAMAR a la planxa i les seves verduretes – 12,5€  
TAGLIATELLA DE ESPINACAS CON CALAMAR a la plancha y sus verduritas  
TAGLIATELLA OF SPINACH WITH GRILLED CALAMARI and vegetables

TIMBAL DE QUINOA, VERDURES I TOFU – 11€  
TIMBAL DE QUINOA, VERDURAS Y TOFU  
TIMBALE OF QUINOA, VEGETABLES AND TOFU

REMENAT D'OUS ECOLÒGICS, ALVOCAT I MANGO – 8,5€  
REVUELTO DE HUEVOS ECOLÓGICOS, AGUACATE Y MANGO  
SCRAMBLED ORGANIC EGGS WITH AVOCADO AND MANGO

TRUITA DE VEGETALS (ous ecològics) amb formatge parmesà i germinats – 9€  
TORTILLA DE VEGETALES (huevos ecológicos) con queso parmesano y germinados  
VEGETABLES OMELETTE (organic eggs) with parmesan cheese and sprouts

HAMBURGUESA DE VEDELLA ECOLÒGICA servida amb tomàquet laminat, ceba confitada i xampinyons – 9,5€  
HAMBURGUESA DE TERNERA ECOLÓGICA servida con tomate laminado, cebolla caramelizada y champiñones  
ORGANIC BEEF HAMBURGER served with laminated tomatoes, caramelized onion and mushrooms

HAMBURGUESA D'OVELLA XISQUETA ECOLÒGICA servida amb pebrot escalivat i all i oli de poma – 10,5€  
HAMBURGUESA DE OVEJA XISQUETA ECOLÓGICA servida con pimiento asado y all y oli de manzana  
ORGANIC "XISQUETA" SHEEP HAMBURGER served with roasted peppers and apple, garlic and oil dressing

VEGGIE BURGUER de xampinyons i shitake – 8€  
VEGGIE BURGUER de champiñones y shitake  
VEGGIE BURGUER of mushrooms and shitake

ESTURIÓ AL FORN acompanyat de les seves verduretes – 13,5€  
ESTURIÓN AL HORNO acompañado de sus verduritas  
BAKED STURGEON with vegetables

VEGGIE PIZZA de verdures, formatge feta, mel i pinyons – 9€  
VEGGIE PIZZA de verduras, queso feta, miel y piñones  
VEGGIE PIZZA of vegetables, feta cheese, honey, and pine nuts

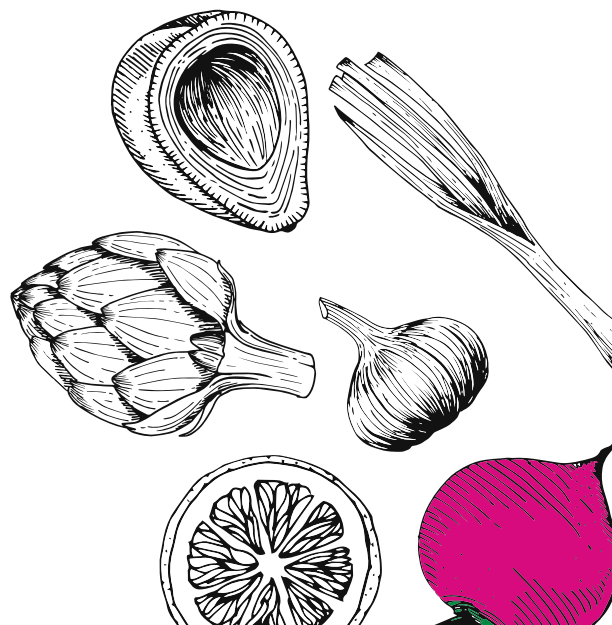
WRAP DE SALMÓ FUMAT, formatge fresc, alvocat, tomàquet i enciam – 8,5€  
WRAP DE SALMÓN AHUMADO, queso fresco, aguacate, tomate y lechuga  
SMOKED SALMON WRAP with fresh cheese, avocado, tomato and lettuce

WRAP DE POLLASTRE ECOLÒGIC amb vegetals a la planxa – 8,5€  
WRAP DE POLLO ECOLÓGICO con vegetales a la plancha  
ORGANIC CHICKEN WRAP with grilled vegetables

*\*cuinat tot amb oli d'oliva verge extra / cocinado todo con aceite de aceituna virgen extra*

*\*pizza i wraps fetes amb farina d'espelta ecològica / harina de espelta ecológica*

*\*disposem de pa per a celíacs / disponemos de pan para celíacos*



## MENÚ INFANTIL / MENÚ INFANTIL / CHILDREN'S MENU – 8,5€

Pasta  
Pasta  
Pasta

Hamburguesa de vedella Ecològica o Pit de pollastre Ecològic  
Hamburguesa de ternera Ecològica o Pechuga de pollo Ecológico  
Organic beef hamburger or Organic chicken breast

Postre  
Postre  
Dessert

Aigua  
Agua  
Water



## POSTRES / POSTRES / DESSERTS

GELATS SERRATE de farigola / té verd de matcha / romaní i llimona /coco /xocolata – 5,5€  
HELADOS SERRATE de tomillo /té verde de matcha / romero y limón /coco /chocolate  
“SERRATE” ICE CREAM of thyme / matcha / rosemary and lemon / coconut /chocolate

CARPACCIO DE PINYA i bola de gelat de coco – 5,5€  
CARPACCIO DE PIÑA con helado de coco  
PINEAPPLE CARPACCIO with coconut ice cream

IOGURT amb mermelada de figa / mel i fruites secs – 5€  
YOGUR con mermelada de higos / miel y frutos secos  
YOGURT with fig jam / honey and dried fruit and nuts

FILIBERTO amb gelat de nata, iogurt i grosella – 5,5€  
FILIBERTO con helado de nata, yogurt y grosella  
FILIBERTO with cream ice cream, yogurt and grenadine

