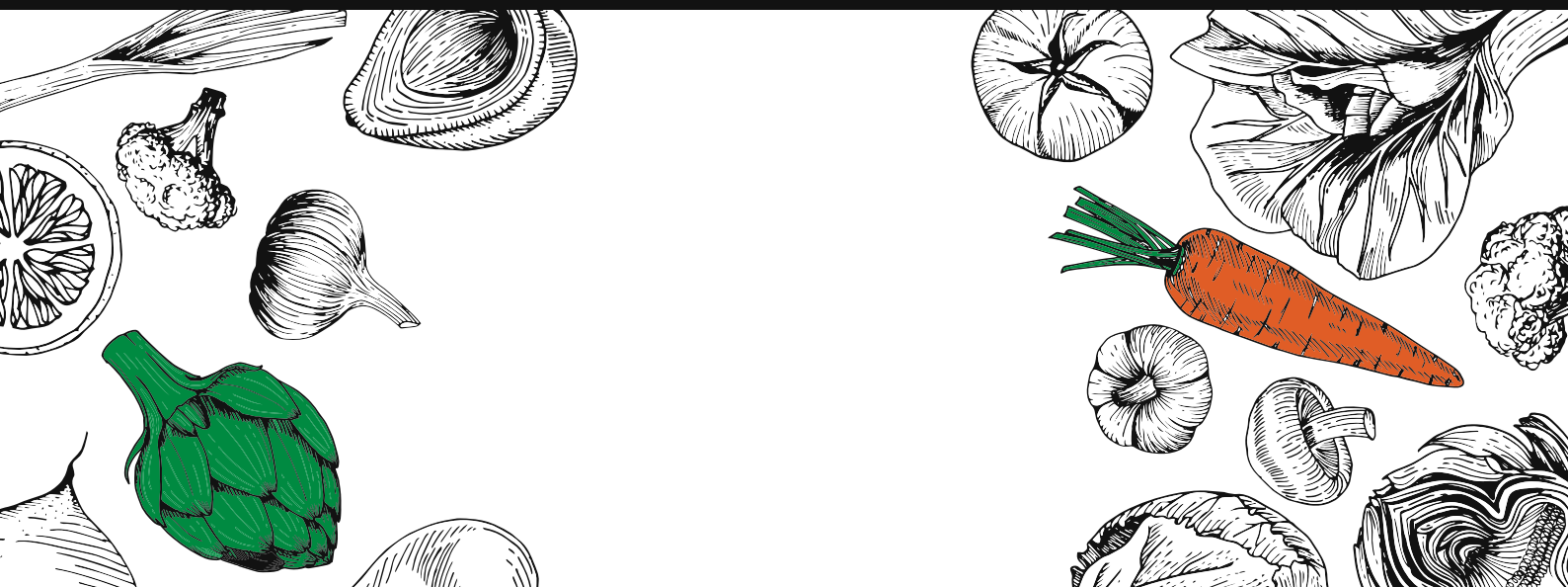
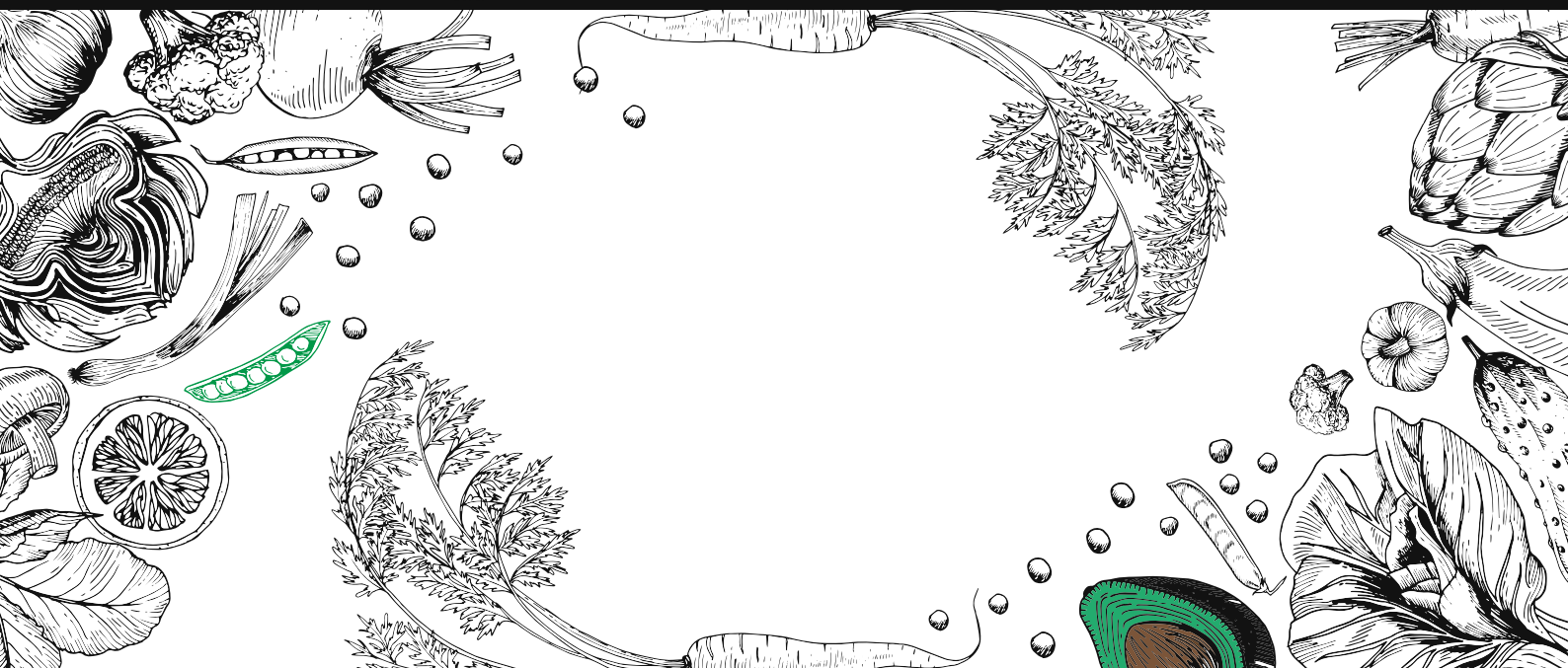


# LO QUIOS

Cocktails ★ Comfort Food ★ Concerts



*Menjar / Comida / Food*



## PER COMPARTIR / PARA COMPARTIR / TO SHARE

CARPACCIO DE GAMBA amb tomàquet cassé, olivada i germinat de rave – 13€

CARPACCIO DE GAMBA con tomate cassé, olivada y germinado de rábano

PRAWN CARPACCIO with tomato concassé, tapenade and radish sprouts

CARPACCIO DE BOU amb formatge parmesà i rúcula – 10€

CARPACCIO DE BUEY con queso parmesano y rúcula

BEEF CARPACCIO with parmesan shavings and rucola

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 – 5€

CHIPS DELUXE al curry y crema de queso

Curried CHIPS DELUXE with cheese cream

TATAKI DE TONYINA amb alvocat i chips de yuca – 10€

TATAKI DE ATÚN con aguacate y chips de yuca

TUNA TATAKI with avocado and yucca 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

CROQUETES GOURMET de blat sarraí i tofu, coliflor, pollastre ECOLÒGIC i formatge blau amb nous – 6,5€

CROQUETA GOURMET de trigo sarraceno y tofu, coliflor, pollo ECOLÓGICO y queso azul con nueces

GOURMET CROQUETTES made of buckwheat and tofu, cauliflower, ORGANIC chicken, and blue cheese with walnuts

## 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, fruits secs, germinats i llavors de rosella – 7,5€

ENSALADA VERDE LO QUIOSC con champiñones laminados, frutos secos, germinados 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 fruits secs – 9€

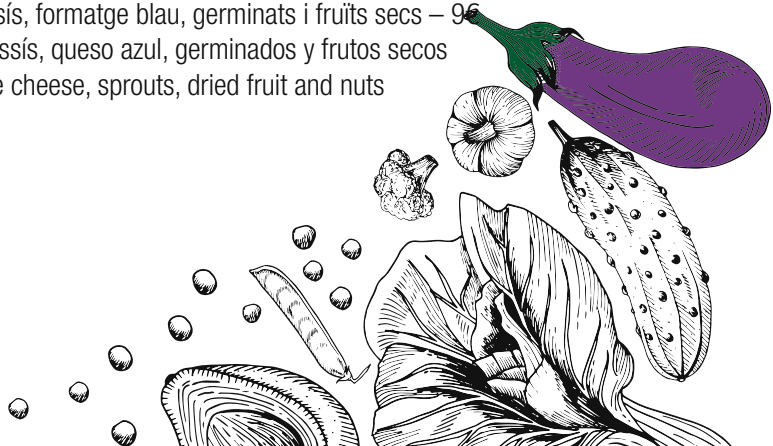
ENSALADA SUSTERRIS con cogollos de lechuga, pera confitada con Cassís, queso azul, germinados y frutos secos

“SUSTERRIS” SALAD with lettuce hearts, candied pear with Cassis, blue cheese, sprouts, dried fruit and nuts

ROTILLETES VEGETALS amb salsa Thai – 8€

ROLLITOS VEGETALES con salsa Thai

VEGGIE WRAPS with Thai sauce



## PRINCIPALS / PRINCIPALES / MAIN COURSES

CREMA DEL DIA – 6€  
CREMA DEL DIA  
CREAM OF THE DAY

TAGLIATELLA D'ESPINACS AMB CALAMAR a la planxa i les seves verduretes – 11,5€  
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 – 10,50€  
TIMBAL DE QUINOA, VERDURAS Y TOFU  
TIMBALE OF QUINOA, VEGETABLES AND TOFU

REMENAT D'OUS ECOLÒGICS, ALVOCAT I MANGO – 7,5€  
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

UN PAM DE LLONGANISSA DE PORC ECOLÒGIC servida amb tomàquet laminat deshidratat , pebrot escalivat i mousse d'albergínia – 8,5€  
UN PALMO DE LONGANIZA DE CERDO ECOLÓGICO servida con tomate laminado deshidratado, pimiento asado y mousse de berenjena  
A HAND SPAN OF ORGANIC PORK SAUSAGE served with dehydrated laminated tomatoes, roasted pepper and eggplant mousse

HAMBURGUESA DE VEDELLA ECOLÒGICA servida amb tomàquet laminat, rúcula i xampinyons – 9,5€  
HAMBURGUESA DE TERNERA ECOLÓGICA servida con tomate laminado, rúcula y champiñones  
ORGANIC BEEF HAMBURGER served with laminated tomatoes, rucola 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

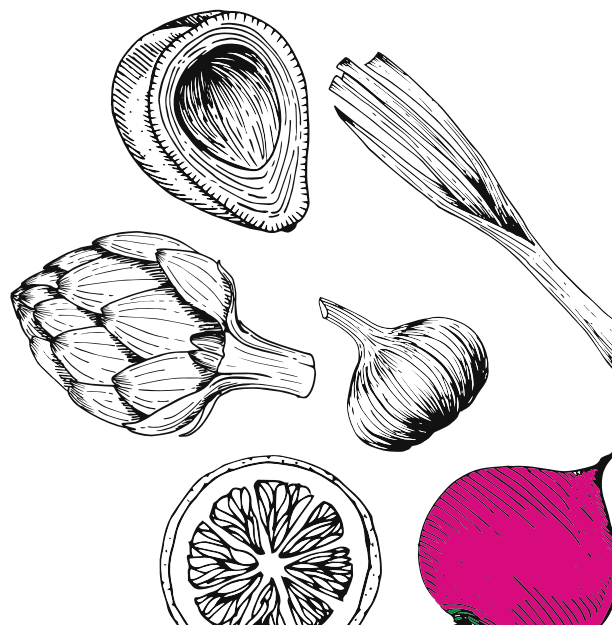
VEGGIE BURGUER de xampinyons i shitake – 7,5€  
VEGGIE BURGUER de champiñones y shitake  
VEGGIE BURGUER of mushrooms and shitake

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 – 7,5€  
VEGGIE PIZZA de verdures, queso feta, miel y piñones  
VEGGIE PIZZA of vegetables, feta cheese, honey, and pine nuts

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

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



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

Pasta o crema del dia  
Pasta o crema del dia  
Pasta or cream of the day

Hamburguesa de vedella Ecològica o Croquetes de pollastre Ecològic o Pit de pollastre ecològic  
Hamburguesa de ternera Ecològica o Croquetas de pollo Ecológico o Pechuga de pollo Ecológico  
Organic beef hamburger or Organic chicken croquettes 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 /romaní 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

PASTÍS DEL DIA – 4,5€  
PASTEL DEL DIA  
CAKE OF THE DAY

PÚDING DE CHÍA amb fruita – 4,5€  
PUDIN DE CHÍA con fruta  
CHIA SEED PUDDING with fruit

IOGURT amb mermelada de figa / mel i fruites secs – 4,5€  
YOGUR con mermelada de higos / miel y frutos secos  
YOGURT with fig jam / honey and dried fruit and nuts

