

DINARS SOPARS

.....
LUNCH • DINNER

andreu®
xarcuteria i tastets



GASTRONOMIA EN ESTAT PUR / *PURE GASTRONOMY*

Andreu, des de 1930, evolucionem la xarcuteria per convertir-la en una experiència gastronòmica única. Seleccionem els millors productors i les matèries primeres de més alta qualitat, des del seu origen a taula. Unim tradició i originalitat, seguim compromesos amb la salut i busquem sempre l'excel·lència i la màxima satisfacció dels nostres.

Ara, només queda gaudir-ne!

Andreu has been innovating in the field of charcuterie since 1930 to create a unique gastronomic experience. We select the best producers and top-quality materials, from their source to the table. We combine tradition and originality, while maintaining our commitment to health, always striving towards excellent and the full satisfaction of our customers.

The only thing left now is to enjoy!

EL NOSTRE PERNIL / *OUR HAM*

Sabem que no tots els ibèrics són iguals, per això prioritzem la qualitat per sobre de tot. La nostra passió és seleccionar el millor pernil, l'Ibèric de Gla, un producte natural, únic i exclusiu. El fet de voler un producte natural implica que cada "campanya" és diferent i que depenem de molts factors externs que hem de controlar. És per això que els nostres pernills són el resultat d'un llarg i costós procés de treball, però amb un resultat final molt gratificant.

We know that not all iberian ham are the same, so we prioritise quality above everything else. Our passion is to select the best ham, Acorn-fed Iberian Ham, a natural, unique and exclusive product. The fact that our products are natural entails that each "campaign" is different and we depend on many external factors we have to control. Because of this, our hams are the result of a long and difficult work, but with a very satisfying conclusion.

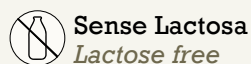
PROCÉS D'ELABORACIÓ ARTESANAL I TRADICIONAL *TRADITIONAL, HOME MADE PREPARATION PROCESS*

Els porcs pasturen
a l'aire lliure
The pigs graze freely

Arriben a menjar
1 tona de glans
*They eat up to 1 tonne
of acorns*

Curació lenta d'entre
2 i 4 anys
*Slow curing process,
2 to 4 years*

I a gaudir-lo amb
els 5 sentits
*And let's enjoy it with
your 5 senses*



Sense Lactosa
Lactose free



Sense Gluten
Gluten free

INFORMACIÓ DELS AL·LÈRGENS: Consulti'ns
ALLERGEN INFORMATION: Ask us

Preus amb IVA inclòs / *Prices VAT included*

PER PICAR / *SNACKS*



Formatge de cabra amb
melmelada de raïm negre
*Goat cheese with black
grapes jam*
2,65 € 2 Unitats / 2 Units

Formatge d'ovella D.O
curat i anxoves
*Ewe's milk cured
cheese D.O and anchovies*
3,25 € 2 Unitats / 2 Units

Salmó fumat i olivada negra
*Smoked salmon
with black "olivada"
(tapenade)*
2,85 € 2 Unitats / 2 Units

Formatge Brie trufat
Truffled Brie cheese
5,65 € 2 Unitats / 2 Units

Foie d'ànec amb gelea
de pètals de rosa
*Duck foie gras with
rose petal jelly*
4,40 € 2 Unitats / 2 Units



Ibèric de Gla i Brie
*Acorn-fed Iberian
Ham and Brie*
3,30 € 2 Unitats / 2 Units

Formatges
Emmental Suís i Brie
*Swiss Emmental and
Brie cheeses*
2,65 € 2 Unitats / 2 Units

Llom Ibèric de
Gla i Brie
*Acorn-fed Iberian
cured loin and Brie*
2,85 € 2 Unitats / 2 Units

Salmó fumat i Brie
Smoked salmon and Brie
3,15 € 2 Unitats / 2 Units

Sobrassada i Mozzarella
*Smoked, spiced pork
pâté and Mozzarella*
2,35 € 2 Unitats / 2 Units



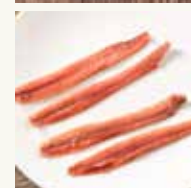
Olives picants
de l'avi Andreu
*Grandfather
Andreu's spiced
olives*
1,40 €



Formatge Tête
de Moine
*Tête de Moine
cheese*
3,95 €



Didalets de
secallona
*Mini dried
salamis*
3,45 €



Anxoves del
Cantàbric
*Cantabrian
anchovies*
4,25 €

Assortit / *Assortment* **18,80 €**

Assortit / *Assortment* **14,30 €**

TASTETS / *TASTETS*



Croquetes d'Ibèric de Gla
*Acorn-fed Iberian Ham
Croquettes*
1,75 € Unitat / Unit

Croquetes de botifarra negra
Black "butifarra" croquettes
1,10 € Unitat / Unit

Croquetes de formatge d'ovella D.O
Ewe's milk cheese D.O croquettes
1,65 € Unitat / Unit



Patates amb salsa d'Ibèric de Gla
*Potato dices with Acorn-fed
Iberian pork sauce*
3,95 €



Ibèric de Gla
*Acorn-fed
Iberian Ham*
7,50 €



Assortit
d'embotits
Ibèrics de Gla
*Selection of
Acorn-fed
Iberian cold
meats*
9,30 €



Assortit de
formatges amb
melmelades
*Selection of
cheeses and jellies*
La melmelada pot contenir
traces de cereals
*The jellies may contain
traces of cereals*
14,30 €



Foie gras / *Foie gras*
Ànec* *Duck** **6,50 €**
Oca* *Goose** **8,05 €**



Salmó fumat de Noruega*
*(La mantega conté lactosa)
Norwegian smoked salmon**
(Butter contains lactose)
8,65 €



Formatge d'ovella D.O reserva
amb melmelada de tomàquet
*Ewe's milk aged cheese D.O
with tomato jam*
5,65 €



Brie trufat*
*Truffled Brie
cheese**
10,95 €

AMANIDES / SALADS



Ⓝ Amanida de favetes amb
ⓧ Ibèric de Gla
Broad beans with Acorn-fed Iberian Ham salad
10,80 €
Petita / Small **4,15 €**



Ⓝ Amanida de salmó
ⓧ fumat de Noruega*
*Salad with Norwegian smoked salmon**
8,35 €
Petita / Small **3,30 €**



ⓧ Amanida de formatge de cabra*
*Goat cheese salad**
6,60 €
Petita / Small **2,65 €**



Ⓝ Amanida de bonítol i anxoves*
ⓧ *Anchovies and Guetaria tuna salad**
10,80 €
Petita / Small **4,15 €**



ⓧ Amanida de pit de gall d'indi*
*Turkey breast salad**
6,95 €
Petita / Small **2,80 €**



Amanida de pasta amb bonítol i formatge d'ovella D.O semi curat*
*Guetaria tuna and ewe's milk semi cured cheese D.O pasta salad**
6,90 € Petita / Small **2,80 €**



ⓧ Amanida de búfala i Ibèric de Gla
Buffalo and Acorn-fed Iberian Ham salad
10,80 €



ⓧ Assortit de 3 petites amanides
(Ibèric de Gla, Formatge de cabra*, Salmó*)
Assortment of three small salads (Acorn-fed Iberian Ham, Goat cheese, Salmon*)*
10,10 €

**ACOMPANYADA D'UNA VINAGRETA DE FRUITS SECS / *WITH NUTS AND DRIED FRUITS VINAIGRETTE*

CREMES / SOUPS



ⓧ Crema de carbassa amb cruixent d'Ibèric de Gla
Creamy Pumpkin Soup topped with crispy Acorn-fed Iberian Ham
4,60 €

ⓧ Crema de carbassó amb formatge Parmesà
Creamy Zucchini Soup topped with Parmigiano
4,60 €

Ⓝ Gaspaxo (temporada) / "Gazpacho" (season)
4,60 €

PER ACOMPANYAR / APPETIZERS



Ⓝ Pa de coca amb tomàquet i oli d'oliva verge extra
Bread "Coca" with tomato and extra virgin olive oil
2,00 € 4 Talls / 4 Slices
1,20 € 2 Talls / 2 Slices

Ⓝ Baguet amb tomàquet / Baguet with tomato
1,70 €

Mini xapata / Mini ciabatta bread
1,70 €

Ⓝ "Picos" / Mini bread sticks
1,20 €

Ⓝ Torrades sense gluten / Gluten free toasts
ⓧ **1,90 €**

EL NOSTRE PA AMB / OUR BREAD WITH



Ⓝ Ibèric de Gla
Acorn-fed Iberian Ham
9,45 € 4 Talls / 4 Slices
5,10 € 2 Talls / 2 Slices



Ⓝ Bonítol de Guetaria i anxoves del Cantàbric
Guetaria tuna and Cantabrian anchovies
11,95 € 4 Talls / 4 Slices
6,35 € 2 Talls / 2 Slices



Llonganissa de pagès
Country sausage
5,80 € 4 Talls / 4 Slices
3,25 € 2 Talls / 2 Slices

FET AMB TOMAQUET I OLI D'OLIVA VERGE EXTRA / MADE WITH TOMATO AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

LES NOSTRES COQUES / OUR FLAT BREAD



Ibèric de Gla i Brie*
*Acorn-fed Iberian Ham and Brie**
7,85 €

Ⓝ Ibèric de Gla / Acorn-fed Iberian Ham
7,50 €



Ⓝ Pernil dolç natural i Emmental Suís
Natural boiled ham and Swiss Emmental
5,30 €



Llom Ibèric de Gla i Brie
Acorn-fed Iberian cured loin and Brie
6,25 €

Llom Ibèric de Gla / Acorn-fed Iberian cured loin
5,95 €



Salmó fumat de Noruega i Brie*
*Norwegian smoked salmon and Brie**
6,55 €

Ⓝ Salmó fumat de Noruega
Norwegian smoked salmon **6,25 €**



Xoriço Ibèric de Gla i Brie*
*Acorn-fed Iberian "chorizo" and Brie**
5,65 €

Ⓝ Xoriço Ibèric de Gla
Acorn-fed Iberian "chorizo" **5,30 €**



Cabra rulo amb mel
Rolled goat cheese with honey
5,75 €



Formatges Emmental Suís i Brie
Swiss Emmental and Brie cheeses
5,40 €



Brie trufat
Truffled Brie cheese
11,10 €



Sobrassada i Mozzarella*
*Smoked, spiced pork pâté and Mozzarella**
5,10 €

SERVIM LES COQUES SENSE TOMÀQUET I AMB ELS INGREDIENTS CALENTS / OUR FLAT BREADS ARE SERVED HOT AND WITHOUT TOMATO

Ⓝ *El formatge es pot substituir per Emmental / *The cheese can be replaced by Emmental



LES NOSTRES PIZZES

OUR PIZZAS



Búfala amb Ibèric de Gla
Ibèric de Gla, Rúcula, Tomàquet cherry, Olives, Mozzarella de búfala, un polsim d'orenga
Buffalo and Acorn-fed Iberian Ham
Acorn-fed Iberian Ham, Arugula, Cherry tomatoes, Olives, Buffalo's mozzarella, Oregano
11,50 €



Pebrot i Bonítol de Guetaria
Pebrot vermell escalivat, Bonítol de Guetaria, Olives, Mozzarella, un polsim d'orenga
Guetarian Tuna and Red Pepper
Roasted red pepper, Guetarian tuna, Olives, Mozzarella, Oregano
12,50 €



Salmó
Salmó fumat de Noruega, Rúcula, Tomàquet cherry, Olives, Mozzarella, un polsim d'orenga
Salmon
Norwegian smoked salmon, Arugula, Cherry tomatoes, Olives, Mozzarella, Oregano
10,70 €



Ibèric de Gla
Ibèric de Gla, Emmental suís, Mozzarella, un polsim d'orenga
Acorn-fed Iberian Ham
Acorn-fed Iberian Ham, Emmental, Mozzarella, Oregano
14,90 €



Formatges
Emmental i Gruyere suïssos, Roquefort, Mozzarella, un polsim d'orenga
Cheeses
Swiss Emmental and Gruyere cheeses, Roquefort, Mozzarella, Oregano
9,90 €



Frankfurt
Frankfurt, Beicon, Mozzarella, un polsim d'orenga
Frankfurt
Frankfurt, Beicon, Mozzarella, Oregano
9,50 €



Pernil dolç
Pernil dolç natural, Mozzarella, un polsim d'orenga
Boiled Ham
Natural boiled ham, Mozzarella, Oregano
8,80 €

BAGUETS / BAGUETS



Ⓢ Ibèric de Gla
Acorn-fed Iberian Ham
7,80 €

Petita / Small
4,30 €



Ibèric de Gla i Brie*
Acorn-fed Iberian Ham and Brie*
8,40 €

Petita / Small
4,55 €



Formatges Emmental Suís i Brie
Swiss Emmental and Brie cheeses
5,55 €

Petita / Small
3,15 €



Formatge d'ovella D.O
Ewe's milk cheese D.O

Tendre: / Tender: 5,45 €
Petita/Small 3,10 €

Semi: / Semi-cured: 5,95 €
Petita/Small 3,35 €

Curat: / Cured: 6,05 €
Petita/Small 3,40 €



Ⓢ Xoriço Ibèric de Gla
Acorn-fed Iberian "chorizo"
5,35 €

Petita / Small 3,05 €

Xoriço Ibèric de Gla i Brie*
Acorn-fed Iberian "chorizo" and Brie*
5,95 €

Petita / Small 3,35 €



Ⓢ Pernil dolç natural
Natural boiled ham
4,95 €

Petita / Small 2,85 €

Pernil dolç natural i Brie*
Natural boiled ham and Brie*
5,35 €

Petita / Small 3,05 €



Llom Ibèric de Gla
Acorn-fed Iberian cured loin
6,30 €

Petita / Small 3,55 €

Llom Ibèric de Gla i Brie
Acorn-fed Iberian cured loin and Brie
6,65 €

Petita / Small 3,70 €



Salmó fumat de Noruega i Brie*
Norwegian smoked salmon and Brie* 7,45 €
Petita / Small 4,10 €

Ⓢ Salmó fumat de Noruega
Norwegian smoked salmon 7,15 €

Petita / Small 3,95 €



Ⓢ Bonítol de Guetaria i anxoves del Cantàbric
Guetaria tuna and Cantabrian anchovies
10,85 €

Petita / Small 5,80 €



Ⓢ Bonítol de Guetaria
Guetaria tuna
8,60 €

Petita / Small 4,70 €



Sobrassada i Mozzarella*
Smoked, spiced pork pâté and Mozzarella*
5,15 €

Petita / Small 2,95 €



Llonganissa de pagès
Country sausage
4,80 €

Petita / Small 2,80 €

Ⓢ PIT DE GALL D'INDI / TURKEY BREAST
4,95 €
Petita / Small 2,85 €

LES BAGUETS ELABORADES AMB FARINA ECOLÒGICA, LES SERVIM AMB TOMÀQUET I OLI D'OLIVA VERGE EXTRA
THE BAGUETTES ARE MADE FROM ORGANIC FLOUR AND WE SERVE THEM WITH TOMATO AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

*El formatge es pot substituir per Emmental Ⓢ / *The cheese can be replaced by Emmental

BEGUDES / DRINKS



Cervesa / Beer

Cervesa sense additius
Additive-free beer
3,10 €

Sense alcohol / Alcohol-free
3,10 €

Barril 1/5 / Draught 1/5
2,20 €

Barril 1/3 / Draught 1/3
2,95 €



Cava / Cava

Cava Brut Nature Andreu Selecció
Brut Nature Cava Andreu Selection
D.O CAVA
3,30 €
Copa / Glass

Cava Rosat Brut Andreu Selecció
Cava Rosé Brut Andreu Selection
D.O CAVA
3,45 €
Copa / Glass



Vi / Wine

BLANC / WHITE

Andreu Selecció Andreu Selection D.O CONCA DE BARBERÀ 2,25 € Copa / Glass 7,90 € Ampolla / Bottle	Calcari. Sec (varietat: Xarel·lo) Calcari. Dry (variety: Xarel·lo) D.O PENEDES 4,20 € Copa / Glass 15,40 € Ampolla / Bottle
--	---

NEGRE / RED

Andreu Selecció Andreu Selection D.O CONCA DE BARBERÀ 2,45 € Copa / Glass 8,60 € Ampolla / Bottle	Vivanco Criança Aged Vivanco D.O RIOJA 3,60 € Copa / Glass 12,75 € Ampolla / Bottle
Enate Criança Aged Enate D.O SOMONTANO 16,20 € Ampolla / Bottle	Pago de los Capellanes Roure Pago de los Capellanes Roure D.O RIBERA DE DUERO 17,50 € Ampolla / Bottle
Remelluri Reserva Reserve Remelluri D.O RIOJA 23,90 € Ampolla / Bottle	Castell del Remei, Gotim Bru Castell del Remei, Gotim Bru D.O COSTERS DEL SEGRE 13,60 € Ampolla / Bottle



Vermut / Vermouth

Vermut negre Reserva
Reserve red Vermouth
2,95 €
Copa / Glass



Sangria / Sangria

Sangria negra feta amb productes 100% naturals i ecològics.
Baixa graduació 7°
Black Sangria made of 100% fresh and ecological products, with low alcohol content 7°
4,70 €
Copa / Glass

Refrescos / Beverages

Aigua mineral Still water 1,60 €	Suc de préssec, pinya o taronja Peach, pineapple or orange juice 2,45 €	Schweppes Llimona / Lemon Taronja / Orange 2,35 €	Trina Taronja Orange Trina 2,35 €	Coca-Cola 35cc. 2,65 € Llauna / Can 2,35 €
Amb gas / Sparkling 2,30 €				Coca-Cola Zero 35cc. 2,65 € Llauna / Can 2,35 €

POSTRES / *DESSERTS*



⊗ Mató amb mel
Cottage cheese with honey
3,80 €

⊗ Mató amb melmelada de gerds
Cottage cheese with raspberry jam
4,05 €



Pastís de formatge
amb melmelada de gerds
Cheese-cake with raspberry jam
4,35 €

Pastís de formatge / *Cheese-cake*
3,60 €



Coulant de xocolata
Chocolate coulant
4,80 €



Trufes de xocolata
Chocolate truffles
0,90 € Unitat / Unit



GELATS / *ICE-CREAM*

⊗ Xocolata holandesa / *Dutch chocolate*
4,20 €

⊗ Iogurt amb vetes de gerds
Marbled raspberry yogurt
4,20 €

⊗ Vainilla de Papantla / *Papantla vanilla*
4,20 €

⊗ Mandarina espremuda
⊗ *Squeezed tangerine*
4,20 €

⊗ Llimona espremuda de Gandia
⊗ *Squeezed lemon from Gandia*
4,20 €



COQUES ARTESANES / *HANDMADE CAKES*

Llimona / *Lemon* **1,95 €**

Xocolata / *Chocolate* **2,25 €**



Crema catalana / *Catalonian Crème brûlée*
4,50 €



Flam de mató / *Cottage cheese flan*
4,15 €

⊗ IOGURT NATURAL / *PLAIN YOGURT*
2,50 €

TES / *TEAS*



“**Oriental Lime**”
Verd, digestiu, baix en teïna, lleuger i refrescant
Green, light, fresh, very digestive and low in theine
1,95 €

“**Moruno**”
Verd amb fulles de menta.
Idoni per combatre la set i la calor
Green tea with mint leaves.
The ideal solution to fight heat and thirst
2,05 €

“**Rooibos Chai**”
Sense teïna, gust intens i picant
Theine-free, intense and spiced flavour
2,15 €

“**Royal British Blend**”
Mescla de tes negres, ric en teïna
Blend of black teas, rich in theine
1,95 €

“**Earl Grey Superior**”
Negre, ideal per esmorzars
Black tea, ideal for breakfast time
2,05 €

“**Gracia Blend Red**”
Vermell, baix en teïna i de sabor dolç
Red tea, low in theine and ideal for the sweet-toothed
2,15 €

INFUSIONS
HERBAL INFUSIONS

Menta poliol
Pennyroyal tea
1,80 €

Camamilla
Camomile tea
1,80 €



Suc de taronja natural / *Fresh orange juice*
2,80 €

CAFÈS / *COFFEES*



Cafè / *Black coffee*
1,35 €

Cafè tallat / *Small white coffee*
1,45 €

Cafè amb llet / *White coffee*
1,65 €

Cappuccino / *Cappuccino*
1,80 €

Cigaló de Baileys / *Espresso with Baileys*
2,15 €

Trifàsic de Baileys / *Coffee, milk and Baileys*
2,15 €

Copa de Baileys / *Glass of Baileys*
3,40 €

GIN TÒNIC ANDREU
GIN AND TONIC ANDREU



Gin Marianna “Premium”, infusió d’hibiscus i tònica
Gin Marianna “Premium”, hibiscus herbal tea and tonic
7,90 €

andreu®
xarcuteria i tastets

.....

SABADELL
Mercat Central - T: 93 725 55 70

BARCELONA
L'Illa Diagonal - T: 93 444 01 97

Rambla Catalunya, 125 - T: 93 348 28 07

Giralt el Pellicer, 24 (costat Santa Caterina)
T: 93 295 50 72

C.C. Glòries - T: 93 486 06 30

L'HOSPITALET
C.C. Gran Via 2 - T: 93 259 02 20

SANT CUGAT
Sant Cugat C.C. - T: 93 674 82 05

LA ROCA DEL VALLÈS
La Roca Village - T: 93 842 35 49

GIRONA (SALT)
C.C. Espai Gironès - T: 972 439 455

.....

www.andreu.cat

• Des de 1930 •



5-6-8-03/17CP

IBERHAM
— by andreu® —

BOTIGA ONLINE D'IBÈRIC DE GLA
www.iberham.es

.....

SHOP ONLINE ACORN-FED IBERIAN HAM
www.iberham.com