

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.

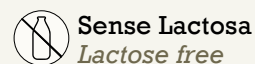
PROCÉS D'ELABORACIÓ ARTESANAL I TRADICIONAL TRADITIONAL, HOME MADE PREPARATION PROCESS

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
2,75 € 2 Unitats / 2 Units

Formatge d'ovella D.O curat i anxoves
Ewe's milk cured cheese D.O and anchovies
3,35 € 2 Unitats / 2 Units

Salmó fumat i olivada negra
Smoked salmon with black "olivada" (tapenade)
2,95 € 2 Unitats / 2 Units

Formatge Brie trufat
Truffled Brie cheese
5,75 € 2 Unitats / 2 Units

Foie d'ànec amb gelea de pètals de rosa
Duck foie gras with rose petal jelly
4,50 € 2 Unitats / 2 Units



Ibèric de Gla i Brie
Acorn-fed Iberian Ham and Brie
3,40 € 2 Unitats / 2 Units

Formatges Emmental Suís i Brie
Swiss Emmental and Brie cheeses
2,75 € 2 Unitats / 2 Units

Llom Ibèric de Gla i Brie
Acorn-fed Iberian cured loin and Brie
2,95 € 2 Unitats / 2 Units

Salmó fumat i Brie
Smoked salmon and Brie
3,25 € 2 Unitats / 2 Units

Sobrassada i Mozzarella
Smoked, spiced pork pâté and Mozzarella
2,45 € 2 Unitats / 2 Units



Olives picants de l'avi Andreu
Grandfather Andreu's spiced olives
1,50 €



Formatge Tête de Moine
Tête de Moine cheese
4,45 €



Didalets de secallona
Mini dried salamis
3,85 €



Anxoves del Cantàbric
Cantabrian anchovies
4,65 €

Assortit / Assortment 19,30 €

Assortit / Assortment 14,80 €

TASTETS / TASTETS



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

Croquetes de botifarra negra
Black "botifarra" 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
4,50 €



Ibèric de Gla
Acorn-fed Iberian Ham
8,45 €



Assortit d'embotits Ibèrics de Gla
Selection of Acorn-fed Iberian cold meats
9,90 €



Assortit de formatges amb melmelades
Selection of cheeses and jellies
La melmelada pot contenir traces de cereals
The jellies may contain traces of cereals
14,90 €



Foie gras / Foie gras
Ànec* Duck* 6,70 €
Oca* Goose* 8,40 €



Salmó fumat de Noruega*
(La mantega conté lactosa)
Norwegian smoked salmon*
(Butter contains lactose)
9,25 €



Formatge d'ovella D.O reserva amb melmelada de tomàquet
Ewe's milk aged cheese D.O with tomato jam
5,85 €



Brie trufat*
Truffled Brie cheese*
12,20 €

AMANIDES / SALADS



Ⓝ Amanida de faves amb
Ⓝ Ibèric de Gla
Broad beans with Acorn-fed
Iberian Ham salad
11,85 €
Petita / Small **4,25 €**



Ⓝ Amanida de salmó
Ⓝ fumat de Noruega*
Salad with Norwegian
smoked salmon*
9,20 €
Petita / Small **3,40 €**



Ⓝ Amanida de formatge
de cabra*
Goat cheese salad*
6,95 €
Petita / Small **2,65 €**



Ⓝ Amanida de
Ⓝ bonítol i anxoves*
Anchovies and
Guetaria tuna salad*
11,85 €
Petita / Small **4,25 €**



Ⓝ Amanida de pit de gall d'indi*
Turkey breast salad*
7,50 €
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*
7,50 € Petita / Small **2,80 €**



Ⓝ Amanida de búfala i Ibèric de Gla
Buffalo and Acorn-fed Iberian
Ham salad
11,85 €



Ⓝ Assortit de 3 petites amanides
(Ibèric de Gla, Formatge de cabra*, Salmó*)
Assortment of three small salads
(Acorn-fed Iberian Ham, Goat cheese*, Salmon*)
10,30 €

*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
4,80 €

Ⓝ Crema de carbassó amb formatge Parmesà
Creamy Zucchini Soup topped with Parmigiano
4,80 €

Ⓝ Gaspatxo (temporada) / "Gazpacho" (season)
4,80 €

PER ACOMPANYAR / APPETIZERS



Ⓝ Pa de coca amb tomàquet
i oli d'oliva verge extra
Bread "Coca" with tomato
and extra virgin olive oil
2,25 € 4 Talls / 4 Slices
1,25 € 2 Talls / 2 Slices

Ⓝ Baguet amb tomàquet / Baguet with tomato
1,90 €

Mini xapata / Mini ciabatta bread
1,85 €

Ⓝ "Picos" / Mini bread sticks
1,30 €

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

EL NOSTRE PA AMB / OUR BREAD WITH



Ⓝ Ibèric de Gla
Acorn-fed
Iberian Ham
10,65 € 4 Talls / 4 Slices
5,70 € 2 Talls / 2 Slices



Ⓝ Bonítol de Guetaria
i anxoves del Cantàbric
Guetaria tuna
and Cantabrian anchovies
12,90 € 4 Talls / 4 Slices
6,80 € 2 Talls / 2 Slices



Llonganissa de pagès
Country sausage
6,80 € 4 Talls / 4 Slices
3,80 € 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*
8,75 €



Salmó fumat de Noruega i Brie*
Norwegian smoked salmon and Brie*
7,35 €



Formatges Emmental Suís i Brie
Swiss Emmental and
Brie cheeses
6,15 €

Ⓝ Ibèric de Gla / Acorn-fed Iberian Ham
8,35 €

Ⓝ Salmó fumat de Noruega
Norwegian smoked salmon **6,90 €**



Ⓝ Pernil dolç natural i Emmental Suís
Natural boiled ham and
Swiss Emmental
5,95 €



Xoriço Ibèric de Gla i Brie*
Acorn-fed Iberian "chorizo" and Brie*
6,30 €



Brie trufat
Truffled Brie cheese
12,40 €



Llom Ibèric de Gla i Brie
Acorn-fed Iberian cured loin and Brie
7,10 €



Cabra rulo amb mel
Rolled goat cheese with honey
6,55 €



Sobrassada i Mozzarella*
Smoked, spiced pork pâté
and Mozzarella*
5,85 €

Llom Ibèric de Gla / Acorn-fed Iberian cured loin
6,75 €

SERVIM LES COQUES SENSE TOMAQUET 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
11,95 €



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
12,95 €



Salmó
Salmó fumat de Noruega, Rúcula, Tomàquet cherry, Olives, Mozzarella, un polsim d'orenga
Salmon
Norwegian smoked salmon, Arugula, Cherry tomatoes, Olives, Mozzarella, Oregano
11,15 €



Ibèric de Gla
Ibèric de Gla, Emmental suís, Mozzarella, un polsim d'orenga
Acorn-fed Iberian Ham
Acorn-fed Iberian Ham, Emmental, Mozzarella, Oregano
15,35 €



Formatges
Emmental i Gruyere suïssos, Roquefort, Mozzarella, un polsim d'orenga
Cheeses
Swiss Emmental and Gruyere cheeses, Roquefort, Mozzarella, Oregano
10,35 €



Frankfurt
Frankfurt, Beicon, Mozzarella, un polsim d'orenga
Frankfurt
Frankfurt, Beicon, Mozzarella, Oregano
9,95 €



Pernil dolç
Pernil dolç natural, Mozzarella, un polsim d'orenga
Boiled Ham
Natural boiled ham, Mozzarella, Oregano
9,25 €

BAGUETS / BAGUETS



Ⓢ Ibèric de Gla
Acorn-fed Iberian Ham
8,70 €

Petita / Small
4,70 €



Ibèric de Gla i Brie*
Acorn-fed Iberian Ham
and Brie*
9,30 €

Petita / Small
4,95 €



Formatges Emmental
Suis i Brie
Swiss Emmental and
Brie cheeses
6,15 €
Petita / Small
3,45 €



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

Tendre: / Tender: **5,95 €**
Petita/Small **3,35 €**

Semi: / Semi-cured: **6,60 €**
Petita/Small **3,65 €**

Curat: / Cured: **6,70 €**
Petita/Small **3,70 €**



Ⓢ Xoriço Ibèric de Gla
Acorn-fed Iberian "chorizo"
5,95 €

Petita / Small **3,35 €**

Xoriço Ibèric de Gla i Brie*
Acorn-fed Iberian
"chorizo" and Brie*
6,65 €

Petita / Small **3,80 €**



Ⓢ Pernil dolç natural
Natural boiled ham
5,40 €

Petita / Small **3,05 €**

Pernil dolç natural i Brie*
Natural boiled ham
and Brie*
5,90 €

Petita / Small **3,30 €**



Ⓢ Llom Ibèric de Gla
Acorn-fed Iberian cured loin
6,85 €

Petita / Small **3,85 €**

Llom Ibèric de Gla i Brie
Acorn-fed Iberian cured
loin and Brie
7,25 €

Petita / Small **4,00 €**



Ⓢ Salmó fumat de
Noruega i Brie*
Norwegian smoked
salmon and Brie* **8,15 €**
Petita / Small **4,45 €**

Ⓢ Salmó fumat de Noruega
Norwegian smoked salmon
7,80 €

Petita / Small **4,25 €**



Ⓢ Bonítol de Guetaria
i anxoves del Cantàbric
Guetaria tuna and
Cantabrian anchovies
11,60 €

Petita / Small **6,15 €**



Ⓢ Bonítol de Guetaria
Guetaria tuna
9,55 €

Petita / Small **5,05 €**



Ⓢ Sobrassada i Mozzarella*
Smoked, spiced pork pâté
and Mozzarella*
5,60 €

Petita / Small **3,20 €**



Ⓢ Llonganissa de pagès
Country sausage
5,25 €

Petita / Small **3,00 €**

Ⓢ PIT DE GALL D'INDI / TURKEY BREAST
5,40 €

Petita / Small **3,05 €**

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
3,35 €

Sense alcohol / Alcohol-free
3,35 €

Barril 1/5 / Draught 1/5
2,35 €

Barril 1/3 / Draught 1/3
3,15 €



Cava / Cava

Cava Brut Nature Andreu Selecció
Brut Nature Cava Andreu Selection
D.O CAVA
3,60 €
Copa / Glass

Cava Rosat Brut Andreu Selecció
Cava Rosé Brut Andreu Selection
D.O CAVA
3,75 €
Copa / Glass



Vi / Wine

BLANC / WHITE

Andreu Selecció
Andreu Selection
D.O CONCA
DE BARBERÀ
2,60 €
Copa / Glass
8,75 €
Ampolla / Bottle

Calcari. Sec
(varietat: Xarel·lo)
Calcari.
Dry (variety: Xarel·lo)
D.O PENEDES
4,40 €
Copa / Glass
15,95 €
Ampolla / Bottle

NEGRE / RED

Andreu Selecció
Andreu Selection
D.O CONCA
DE BARBERÀ
2,80 €
Copa / Glass
9,50 €
Ampolla / Bottle

Vivanco Criança
Aged Vivanco
D.O RIOJA
3,90 €
Copa / Glass
14,05 €
Ampolla / Bottle

Enate Criança
Aged Enate
D.O SOMONTANO
17,40 €
Ampolla / Bottle

Pago de los
Capellanes Roure
Pago de los
Capellanes Roure
D.O RIBERA
DE DUERO
18,45 €
Ampolla / Bottle

Remelluri Reserva
Reserve Remelluri
D.O RIOJA
25,45 €
Ampolla / Bottle

Castell del Remei,
Gotim Bru
Castell del Remei,
Gotim Bru
D.O COSTERS
DEL SEGRE
14,80 €
Ampolla / Bottle



Vermut / Vermouth

Vermut negre Reserva
Reserve red Vermouth
3,10 € 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°
4,80 €
Copa / Glass

Refrescos / Beverages

Aigua mineral
Still water
1,90 €

Amb gas / Sparkling
2,55 €

Suc de préssec,
pinya o taronja
Peach, pineapple
or orange juice
2,95 €

Schweppes
Llimona / Lemon
Taronja / Orange
2,70 €

Trina Taronja
Orange Trina
2,70 €

Coca-Cola
35cc. **2,95 €**
Llauna / Can **2,70 €**

Coca-Cola Zero
35cc. **2,95 €**
Llauna / Can **2,70 €**

Suplement terrassa: Begudes 30 cts € / Ampolla sencera 1 € / Terrace extra charge: Beverages 30 cts € / Whole bottle 1 €

POSTRES / DESSERTS



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

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



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



COQUES ARTESANES / HANDMADE CAKES

Llimona / Lemon 1,95 €

Xocolata / Chocolate 2,25 €



Crema catalana / Catalanian Crème brûlée
4,50 €

⊗ IOGURT NATURAL / PLAIN YOGURT
2,50 €



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

Pastís de formatge / Cheese-cake
3,60 €



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 €



Flam de mató / Cottage cheese flan
4,15 €



Coulant de xocolata
Chocolate coulant
4,80 €



CREMES GELADES / ICED COFFEE CREAMS

Crema gelada de cafè
Iced coffee cream
2,70 €

Crema gelada de cafè amb caramel
Iced coffee cream with caramel
3,00 €

Crema gelada de cafè amb xocolata
Iced coffee cream with chocolate sauce
3,00 €

Crema gelada de cafè amb nata
Iced coffee cream with whipped cream
3,30 €



Suc de taronja natural / Fresh orange juice
2,90 €

TES / TEAS



“Oriental Lime”

Verd, digestiu, baix en teïna, lleuger i refrescant
Green, light, fresh, very digestive and low in theine
2,25 €

“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
2,35 €

“Rooibos Chai”

Sense teïna, gust intens i picant
Theine-free, intense and spiced flavour
2,45 €

“Royal British Blend”

Mescla de tes negres, ric en teïna
Blend of black teas, rich in theine
2,25 €

“Earl Grey Superior”

Negre, ideal per esmorzars
Black tea, ideal for breakfast time
2,35 €

“Gracia Blend Red”

Vermell, baix en teïna i de sabor dolç
Red tea, low in theine and ideal for the sweet-toothed
2,45 €

INFUSIONS HERBAL INFUSIONS

Menta polioli
Pennyroyal tea
2,10 €

Camamilla
Camomile tea
2,10 €

CAFÈS / COFFEES



Cafè / Black coffee
1,65 €

Cafè tallat / Small white coffee
1,75 €

Cafè amb llet / White coffee
1,95 €

Cappuccino / Cappuccino
2,05 €

Cigaló de Baileys / Espresso with Baileys
2,55 €

Trifàsic de Baileys / Coffee, milk and Baileys
2,55 €

Copa de Baileys / Glass of Baileys
3,90 €

GINTÒNIC ANDREU GIN AND TONIC ANDREU



Gin Marianna “Premium”, infusió d'hibiscus i tònica
Gin Marianna “Premium”, hibiscus herbal tea and tonic
8,90 €

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 •



7-03/17CP

IBERHAM

— by andreu® —

BOTIGA ONLINE D'IBÈRIC DE GLA

www.iberham.es

.....

SHOP ONLINE ACORN-FED IBERIAN HAM

www.iberham.com