NUESTROS PRODUCTOS SON DE PROXIMIDAD Y CUIDADOSAMENTE SELECCIONADOS KM 0

AGOSTO 2021

CASA DE COMIDAS AUTO ROSELLON NO-TAG CUISINE

EL MENÚ DEL MEDIODÍA

no querrás volver al despacho

//

- - Primeros –

> Gazpacho de sandia, helado ahumado de yogurt y relish de sandia y encurtidos(G,L)
> Remolacha asada,aguacate creme fresh, feta(L,FS,)
> Rusa a la peruana con bonito confitado y huevo de codorniz (H, P, SF, L)
> Ensalada de judías, melocotón, feta y almendras blancas (L,FS)

-- Segundos –

> Ñokis a la romana, gorgonzola, peras asadas y nueces (G, L, H, FS)
> Berenjena bronceada con salsa de tahini y avellanas (LS,FS)
> Orecchiette, tomates asados, queso de cabra y pasas(G,L,FS,P)
> Bocadillo de pollo natural chutney de piña y nueces tostadas (G, L, FS)

Postre del día
fruta del día

-- Pan (aparte) –

Pan de masa madre con aceite de oliva virgen (G) 1,9€

(V) opción vegetariana

17,90€

Primero, segundo y postre.
A elegir entre vaso de vino blanco o tinto, cerveza o agua

//
//

Aviso. Para las personas con alergias alimentarias disponemos de la lista de ingredientes para su consulta

ALÉRGENOS: Gluten - G, Lácteos - L, Huevos - H, Soja - SJ, Apio - A, Mostaza - MZ, Sésamo – S Cacahuete - C, Moluscos - M, Frutos Cáscara - FS, Altramuses - AL, Crustáceos - CR, Pescado - P, Sulfitos – SF.

AGOSTO 2021

Para nosotros la cocina es un acto de Amor,
trabajamos con producto local, de temporada y mayormente ecológico

aperitivo

> Hummus de Auto con calabacín asado y dokah (FS G, SJ) 9,95€
> Babaganush para mojar, melasa de granada almendras tostadas (FS, S, G) 10,5€
> Labneh con dátiles ahumados, encurtidos y dokah (L,FS) 11,50€
> Montaditos de anchoa y stracciatella de burrata y almendras tostadas (L,FS,P,G) 9,5€
> Rusa a la peruana con bonito confitado y huevo de codorniz (H, P, SF, L) 8,95€
> Guacamole AUTO con totopos artesanales 10,90€

para comer muy a gusto

>Berenjena bronceada con salsa de tahini y avellanas (LS,FS) 11,50€
> Mozzarella de búfala, melocotones asados y tomates (L,G,FS) 14,90€
>Jamón del bueno, pan con tomate (G, SF) 17,50€/ media racion 10€
>Ñokis a la romana, gorgonzola, ciruelas asadas y nueces (G, L, H, FS) 15,95€
> Quesos artesanos de pagés, mermelada casera (G, L) 16,5 €
>Salmón negro tahini, miso orgánico y sésamo (P,SJ,S,G)16,5€
>Tosta de taco de Pulled pork, feta, pico de gallo y jalapeños(L,H,SF,) 15,95€
>Cordero ecológico que sabia felicidad con 24 horas de cocción, limón confitado, puré de zanahoria miel y hierbas (L,SF,FS)18,95€

POSTRES (o pre-cocktails)

Pastel del día (G, H, L, FS) 6,5 €
Quesos artesanos de pagés, mermelada casera (G, L) 16,5 €
Peach melba caramel salado, crumble de avellanas,canela de helado de vainilla (L,G,FS) 6,5€
Tarta de queso vasco (L,H,FS)6,5€
Desconstrucción de mango pie, crumble de avellanas (G,L,H,FS) 7€

MENU DEGUSTACION

El chef os va a cuidar mucho Menú Carte Blanche 42€ (por persona)
(Bebida y pan aparte)

Pan con tomate (G)3,5€ P/ Ración,
Pan de masa madre (G) 2,9€ P/R

Chef Ronit Stern, Directora de Sala Marcela Albuja, Selección de vinos -- Rafael Campos

---

Aviso. Para las personas con alergias alimentarias disponemos de la lista de ingredientes para su consulta

ALÉRGENOS: Gluten - G, Lácteos - L, Huevos - H, Soja - SJ, Apio - A, Mostaza - MZ, Sésamo – S Cacahuete - C, Moluscos - M, Frutos Cáscara - FS, Altramuses - AL, Crustáceos - CR, Pescado - P, Sulfitos – SF.

HUEVOS ECLÓGICOS DE GRANJA DE GALLINAS FELICES

NUESTROS PRODUCTOS SON DE PROXIMIDAD Y CUIDADOSAMENTE SELECCIONADOS KM 0

(BRUNCH)

CASA DE COMIDAS AUTO ROSELLON NO-TAS CUISINE

MUST HAVE!

para empezar , muy muy bien y coger velocidad.

> Una cesta de todo lo bueno:
pan de levadura madre, bollería artesanal, mermelada casera, mantequilla de granja. 9,5€

UN BUEN PLATO MAÑANERO

TE CARGARÁ HASTA LA BATERÍA DEL MOVIL

>Huevos revueltos eco, salmón curado, crème fraîche, eneldo (H,L,P,G)13,9€

> Tostada de briosh guacamole con bacón y huevo poche eco. (H,L,G,SF) 14,9€

> Huevos Benedict eco de Auto Rosellon, jamón cocido (H,L,G,SF)15€

*Suplemento de salmón curado hecho en casa 3,9€

> Huevos fritos de Jaime con jamón ibérico sobre pan tostado (G,H,SF) 11,9€

COCKTAILS QUE QUITAN EL SENTIDO

el del tiempo... suponemos

> Bloody Mar y. Especi a l resacas :)
(zumo de tomate y vodka) 8,5€
> Mimosa (cava con naranja)
Cariñitos con mucha vitamina 7,5€
> Bellini (cava con melocotón)
Uy uy uy!! dulce y sensual 7,5€

...ALGO+

> Tostadas de pan con levadura madre con
* mermelada casera y mantequilla de granja (L,G)4,9€

> con jamón ibérico de bellota (G,SF) 9,95€

> bikini autorosellon (L,G,SF) 8,95€

> Bikini con mozarela di bufala jamón ibérico y trufa (L,G,H,SF)11,95€

> Isla de granola, yogurt griego, f ruta de la huerta (FS,L) 8,9€

ZUMOS Y SMOOTHIES HECHOS ...¡¡YA!!

> Auto Green - - Plátano, espinaca y piña 5,9€

> Frambuesa princess -- Leche de almendra, plátano y frutos rojos 5,9€

> Limonada rosa con menta 5,5€

> Naranja ecológica 3,95€

Para niños

Seguro que esto …
Se lo comen todo!

> Bikini con queso y jamón (G,L) o huevos revueltos (H,L,G) + bebida + tosta con mermelada (G,L) 10,5€

Aviso. Para las personas con alergias alimentarias disponemos de la lista de ingredientes para su consulta.
ALÉRGENOS: Gluten - G, Lácteos - L, Huevos - H, Soja - SJ, Apio - A, Mostaza - MZ, Sesamo - S
Cacahuete- C, Moluscos- M, Frutos Cáscara- FS, Altramuses- AL, Crustáceos- CR, Pescado- P, Sulfitos- SF

NUESTROS PRODUCTOS SON DE PROXIMIDAD Y CUIDADOSAMENTE SELECCIONADOS KM 0

(POR LA MAÑANA)

CASA DE COMIDAS AUTO ROSELLON NO-TAG CUISINE

DESAYUNO DE REYES

> Torrada de aguacate Vegana como Dios manda (G, S,FS) 8,95€
> Torrada de jamón ibérico sobre pan con tomate (G,SF) 9,95€
> Torrada de Aguacate, semillas de tomate y queso feta (G,L) 8,95€
> Scrambled egg con tostada de pan de leche (G,H,L) 8,9€
> Scrambled egg con tostada de pan de leche, salmón curado hecho en casa y creme fresh (G,H,L,P) 13,9€
> Huevos fritos de Jaime con jamón ibérico sobre pan tostado (G,H,SF) 11,9€
> Bikini de Auto rosellón con queso Comte y jamón (G,L,SF) 8,95€
> Bikini con mozzarella di búfala jamón ibérico y t rufa (L,G,SF) 11,95€
> Granola casera con yogur t y fruta fresca (FS,L) 8,9€
> Croissant tostado con mantequilla y mermelada (G,L,H) 4,9€

DEL MOSTRADOR

> Tarta casera (G,L,H, FS) 4,9€
> Plum cake (G,L,H, FS) 4,2€
> Brownie (G,L,H, FS) 4,2€

TORRADAS CALENTITAS

> Queso, jamón dulce (G,SF) 4,9€

A TODAS HORAS

A cualquier hora sea la hora que sea ..... mañana, tarde o noche

> Bikini auto Rosellón queso jamón dulce cebolla caramelizada (L,G,SF) 8,95€
> Bikini de pollo salsa picante setas shitake comte (L,G,SF) 10,95€
> Bikini de gorgonzola ciruelas caramelizadas nueces tostadas (L,G) 9,95€
>Bikini con mozarela di búfala jamón ibérico y trufa (G,L,SF) 11,95€

ZUMOS Y SMOOTHIES HECHOS YA!

> Auto Green - - Plátano, espinaca y piña 5,9€
> Frambuesa princess -- Leche de almendra, plátano y frambuesa 5,9€
> Limonada rosa con menta 5,5€
> Naranja ecológica 3,95€

Aviso. Para las personas con alergias alimentarias disponemos de la lista de ingredientes para su consulta.
ALÉRGENOS: Gluten - G, Lácteos - L, Huevos - H, Soja - SJ, Apio - A, Mostaza - MZ, Sesamo - S
Cacahuete- C, Moluscos- M, Frutos Cáscara- FS, Altramuses- AL, Crustáceos- CR, Pescado- P, Sulfitos- SF

NUESTROS PRODUCTOS SON DE PROXIMIDAD Y CUIDADOSAMENTE SELECCIONADOS KM 0

(BEBIDAS)

CASA DE COMIDAS AUTO ROSELLON NO-TAG CUISINE

EL CAFÉ CON LA MARZOCCO ES MÁS CAFÉ

los mejores cafés molidos al acto y preparados con el " ferrari " de las máquinas de café.
- - - SPECIALIT Y COFFEE (+80 PTS) 100% ARABICA - - -

> Espresso 1,8€
> Americano 2,1€
> Cortado 2€
> Café con leche 2,15€
> Flat White 2,7€
> Cappucino 2,5€
> Latte 2,95€
> Carajillo 3€
> Trifásico 3,3€
> Ice cappucino 3,5€

> Ice Coffee 2,5€
> Shakerato 3,7€
> Chocolate caliente 3,5€
> Vaso de leche caliente 2,1€

+ Extra leche de Almendra 0,5€

NUESTRA SELECCIÓN DE TES

> Escoge entre nuestro abanico de opciones orgánicas 3,2€
Breakfast
Te verde
Te negro
Infusión de menta
Infusión roibos
Infusión de manzanilla
Menta Fresca natural

REFRESCOS

> Agua 0,5l t 2,3€
> Agua con gas 2,8€
> Coca- cola, Coca- cola l ight 2,95€
> Tónica 2,95€
> Sprite, Nestea, Fanta naranja 2,95€
> Zumos de tomate 2,95€

ZUMOS Y SMOOTHIES HECHOS. . . YA!!

Hacemos los zumos al momento por que es más sano
y sobretodo por que a nosotros nos gustan así.
Precio 5,9€
> Auto Green - - Plátano, espinaca y piña
> Frambuesa princess - - Leche de almendra, plátano y frambuesa
> Limonada rosa con menta 5,5€
> Naranja ecológica 3,95€

Aviso. Para las personas con alergias alimentarias disponemos de la lista de ingredientes para su consulta.
ALÉRGENOS: Gluten - G, Lácteos - L, Huevos - H, Soja - SJ, Apio - A, Mostaza - MZ, Sesamo - S
Cacahuete- C, Moluscos- M, Frutos Cáscara- FS, Altramuses- AL, Crustáceos- CR, Pescado- P, Sulfitos- SF

NUESTROS PRODUCTOS SON DE PROXIMIDAD Y CUIDADOSAMENTE SELECCIONADOS KM 0

(BEBIDAS)

CASA DE COMIDAS AUTO ROSELLON NO-TAG CUISINE

CERVEZAS

//

> Moritz caña 2,5€
> Moritz copa 3,1€
> Clara 3€
> Cerveza artesana rubia y negra 4,5€

COCKTAILES SIN ALCOHOL

//

> Citrus Smash 7,5€
> Fresh Cranberry 7,5€

GIN TONICS

//

> Bombay 9,5€
> Seagram's 9,5€
> Hendricks 10,5€
> G-vine 12,5€
> Bulldog 12,5€

VERMUTEO

//

> Aperol Spritz 8,5€
> Negroni 8,5€
> Mimosa 7,5€
> Bellini 7,5€
> Rosini 7,5€
> Vermut ecológico 4,2€

COCKTAILS

//

> Margarita 8,5€
> Mojito 8,5€
> Mojito de fresa 8,5€
> Bloody Mary 8,5€

Aviso. Para las personas con alergias alimentarias disponemos de la lista de ingredientes para su consulta.
ALÉRGENOS: Gluten - G, Lácteos - L, Huevos - H, Soja - SJ, Apio - A, Mostaza - MZ, Sesamo - S
Cacahuete- C, Moluscos- M, Frutos Cáscara- FS, Altramuses- AL, Crustáceos- CR, Pescado- P, Sulfitos- SF

Bebidas

	CHUPITOS	COPA	COMBINADO
Baileys Irish creeam	3€	5€	
Orujos hiervas	3€	5€	
Martini sin alchol		4€	
Campari		5€	

BRANDYS	CHUPITOS	COPA	COMBINADO
Cardenal Mendoza	4€	7€	
Magno	3€	4€	

VODKA	CHUPITOS	COPA	COMBINADO
Absolut	5€	8€	12,5€
Eristov		8,5€	9,5€
Tequila	6€	9€	12,5€

RON			
Pujol	3,5€	5€	7€
Havanna 7	5€	8€	10€
Ron blanco		8€	10€

WHISKY			
JB	3,5€	5€	7€
Macallan	7€	12€	14€
Ballantines	3,5€	5€	7€
Maker ´s Mark	6€	8€	10€

GINEBRA			COMBINADO
Monkey 47			12,5€
Seagrams			9,5€
Hendricks			10,5€
G´Vine			12,5€
Bulldog			12,5€
Beefeater			9,5€
Bombay			9,5€
Bombay Zaphire			10,5€

Aviso. Para las personas con alergias alimentarias disponemos de la lista de ingredientes para su consulta.
ALÉRGENOS: Gluten - G, Lácteos - L, Huevos - H, Soja - SJ, Apio - A, Mostaza - MZ, Sesamo - S
Cacahuete- C, Moluscos- M, Frutos Cáscara- FS, Altramuses- AL, Crustáceos- CR, Pescado- P, Sulfitos- SF

CARTA DE VINOS

CAVA/ BURBUJAS

Bodega Mas Candí **MAS CANDÍ**	Penedés	Macabeo,xarel.lo,parelladA	25,5€
Bodega **MASIA D OR**	Penedés	Brut nature	28,9€
Bodega La Traviesa **La Traviesa**	Granada		38€

VINO BLANCO

bodega Mas Candí **BAUDILI**	Penedés,Avinyonet del Penedès	Macabeu y Xarel-lo	24,5€
bodega Els Vinyerons **ELS VINYERONS LLUERNA BLANC**	Penedés, La Bleda	Xarel-lo	25,5€
bodega Mas Candí **OVELLA NEGRA**	Garraf	Garnacha blanca, Malvasía de Stiges	26,5€
bodega **KOMO KABRAS**	Barbanza e Iria	Albariño 100%	27€
bodega **ULIVEL.LA**	Garraf Olivella	Xarel-lo, Malvasia	28,5€
bodega Oriol Artigas Viticultor **LA RUMBERA**	Alella	Pansa blanca	28,50€

VINO BLANCO

bodega **SAN Pere D´Ambigats**	CONCA DE BARBERÁ	MACABEU- TREPAT	29,5€
bodega **LA FLAMENCA**	Alella	MACABEU	35€
Bodega **LA VITXA**			24,5€
Bodega **LA FEA TAMBE**			24€
bodega **LA TRACA**			26,5€

VINO ROSADO

bodega CÔTES DE PROVENCE **ZUTANITA**	PROVENCA	cinsault garnatxa	24€
Bodega **HERENCIA ALTES**	TERRA ALTA/ BATEA	Garnatxa negra 100%	28€
bodega Vinos Ambiz **The Bonny Giornata**	Gredos, Madrid	Garnacha	36€

VINO TINTO

bodega **COMETA**	TERRA ALTA	Garnatxa 100%	24€
bodega **TUEST SIR-H**	Penedés de Montaña ORDES	Sirah	24,5€

VINO TINTO

bodega Casa Pardet **CABARET SAUVIGNON**	Costers del Segre, Verdú- Lleida	Cabernet- Sauvignon y Trepat	26€
bodega Joan de Anguera **Altaroses 2016**	Monsant	Garnacha	27,5€
bodega **EL PETITI CARLANIA**	CONCA DE BARBERÁ	TREPAT	28€
bodega **EL TRUC**	MASSIS DEL GARRAF	100% ULL DE LLEBRE	28€
bodega Celler Comunica **FRISTYLE**	MONTSANT	Garnatxa tinta	29€
bodega Matthieu Barret **PETIT OURS BRUN**	Cornas	Syrah de viñedos de 50 años del pueblo de Visan	29€
bodega Clos Lentiscus **Perill Noir**	Garraf	Sumoll	33€
Bodega Jordi Llorens **BRUTAL MENT**	Terra Alta	Garnatxa, Syrah, Cabernet sauvignon y Macabeo	33€
Bodega **PUERTA DEL VIENTO**	Bierzo	Mencia	36,5€

NUESTROS PRODUCTOS SON DE PROXIMIDAD Y CUIDADOSAMENTE SELECCIONADOS KM 0

AUGUST 2021

CASA DE COMIDAS AUTO ROSELLON NO-TAG CUISINE

BUSSINESS LUNCH

//

-- STARTES --

> Nectarine gazpacho, smoked yogurt ice cream and cucumber relish and pickes (G,L)
> Auto hummus with roasted peppers, and dokah (FS G, S)
> Greek salad feta and zumac (L,G)
> Tuna confit salad and thai flavors (FS,P,S;G)

-- MAIN COURSE--

> Orecchiette, roasted tomatoes, goat cheese and raisins (G,L,FS)
> Ñokis a la Romana, gorgonzola, roasted pears and walnuts (G, L, H, FS)
> Roasted eggplant with tahini sauce and hazelnuts (L,S,FS)
> Natural chicken sandwich, pineapple chutney and toasted walnuts (L,G,FS)

-- DESSERT OR COFFEE --

>Dessert of the day
> Fruit of the day

-- BREAD (apart)--

Sourdough bread with virgin olive oil (G) 1,9€

(V) opción 17,90 € vegetariana

First, second, and dessert.
To choose between glass of wine
White or red beer
Or water

ALL HOURS

. //

Any time, whatever time it is ... morning, afternoon or night

> Auto Rosellon toast sandwich cheese, ham sweet, caramelized onion (L, G, SF) 8.95€
> Toast sandwich with Chicken, hot sauce, mushrooms shitake, comte (L, G, SF) 10.95€
> Toast sandwich with Gorgonzola, caramelized plumbs , toasted nuts (L, G) 9.95€
> Toast sandwich with buffalo mozzarella, Iberian ham and truffle (G, L, SF)11.95€

If you are allergic to any product, let us know

ALLERGENS: Gluten - G, Lacteal - L, Eggs- H, Soja - SJ, Celery- A, Mustard - MZ, Sesame- S
Peanuts- C, Mollucs- M, Nuts- FS, Altramuses- AL, Crustaceans- CR, Fish- P, Sulfitos SF

AUGUST 2021

For us the kitchen is an act of love, we work with local product of season and mostly ecological.

appetizer

> Auto hummus with roasted zucchini, and dokah (FS G, SJ) 9.95€
> Russian Peruvian style with bonito confit and quail egg (H, P, SF, L) 8.95€
> Labneh with smoked dates, pickles and dokah (L,FS) 11,5€
> Anchovy montaditos and burrata stracciatella and toasted almonds 9,5€
> Babaganush for dipping, toasted almond pomegranate molasa (FS, S, G) 10.5€
> AUTO guacamole with artisan tortilla chips 10.90€

To Eat

>Roasted eggplant with tahini sauce and hazelnuts (L,S,FS) € 11.50
>Buffalo mozzarella, roasted peaches, tomatoes and basil (L)14,90€
> Natural chicken sandwich, pineapple chutney and toasted walnuts (L,G,FS) 12,95€
> Good "Jamón", tomato bread (G, SF) € 17.50 / half portion € 10
> Ñokis a la Romana, gorgonzola, roasted plumb and walnuts (G, L, H, FS) 15,95€
>Artisan cheeses from pages, homemade jam (G, L)16,5€
> Tahini black salmon, organic miso and sesame (P, SJ, S, G) € 16.5
> Pulled pork ast taco toast, feta, pico de gallo and jalapeños (L, H, SF,) € 15.95
> Organic lamb that knew happiness with 24 hours of cooking, candied lemon, carrot puree, honey and herbs (L, SF, FS) € 18.95

Dessert or (pre) cocktails

Cake of the day (G,H,L,FS) 6,5€
Artisan cheeses from pages, homemade jam (G, L)16,5€
Peach melba, salty caramel, hazelnut crumble, vanilla ice cream 6,5€
Basque cheese cake (L) 6,5€
Deconstruction of mango pie, crumble of hazelnuts (G,L,H,FS) 7€

TASTING MENU

The chef will take care of you Carte Blanche Menu 42 € (per person)
(beverage and bread not included)

Bread with tomato (G) 3,5€ per uni
Bread with levain (G) 2,9€ per unit

Chef Ronit Stern - Executive
Director of Room - Marcela Albuja // Selection of wines - Rafael Campos

---

If you are allergic to any product, let us know
ALLERGENS: Gluten - G, Lacteal - L, Eggs- H, Soja - SJ, Celery- A, Mustard - MZ, Sesame- S
Peanuts- C, Mollucs- M, Nuts- FS, Altramuses- AL, Crustaceans- CR, Fish- P, Sulfitos SF

(BRUNCH)

MUST HAVE!

To start, very, very good
And catch speed.

> A basket of everything good:
mother yeast bread, homemade pastries, homemade marmalade, farm butter. 9,5€

A GOOD MORNING PLATE

YOU WILL RECHARGE UP TO THE MOBILE BATTERY

> Scrambled eggs eco, cured salmon, crème fraîche, dill (H, L, P, G) 13,9€

> Brioche toast with guacamole
Bacon and egg poche.. (H,L, SF) 14,9€

> Auto Rosellon Eggs Benedict eco, sweet ham (H,L,G,SF) 15€
* homemade cured salmon supplement 3.9 €

> Fried eggs of Jaime with Iberian ham on toast (G, H, SF) 11,9€

MORNIGS COCKTAILS

> Bloody Mary. Special for hangovers
:) (tomato juice and vodka) 8,5€
> Mimosa (cava with orange)
Sweethearts with lots of vitamin 7,5€
> Bellini (cava with peach)
Uy uy uy!! Sweet and sensual 7,5€
> Kir Royal (cava with Casis)
Volez vous... mmmmmh 7,5€

...SOMETHING+

> Bread toast with mother yeast with
> Homemade jam and butter
Farm (L,G) 4,9€

> Jamón de Bellota toast on bread with tomato (G,SF) 9,95€

> Autorosellon toast sandwich (L,G,SF) 8,95€

> Toast sandwich with mozzarella di bufala Iberian ham and truffle (L,G,H,SF) 11,95€

>Granola Island, Greek yogurt, fruit of the Orchard (FS,L) 8,9€

JUICES AND SMOOTHIES !!

> Auto Green -- Banana, spinach and pinapple 5,9€

> Raspberry Princess -- Almond milk., banana and raspberr y 5,9€

> Pink lemonade with mint 5,5€

> Organic Orange 3,95€

FOR KIDS

> Ham and Cheese toast sandwich (G, L) or scrambled eggs (H,L,G) + drink + toast with jam (G,L) 10,5€

TAKE A LOOK AT OUR SPECIALTY COFFEE MENU 100% ARABICA

If you are allergic to any product, let us know
ALLERGENS: Gluten - G, Lacteal - L, Eggs- H, Soja - SJ, Celery- A, Mustard - MZ, Sesame- S
Peanuts- C, Mollucs- M, Nuts- FS, Altramuses- AL, Crustaceans- CR, Fish- P, Sulfitos SF

NUESTROS PRODUCTOS SON DE PROXIMIDAD Y CUIDADOSAMENTE SELECCIONADOS KM 0

BREAKFAST

CASA DE COMIDAS AUTO ROSELLON NO-TAG CUISINE

KINGS BREAKFAST

> Vegan lovers avocado toast (G,S,FS) 8,95€
> Jamón de Bellota toast on bread with tomato (G,SF) 9,95€
> Avocado toast, tomato seeds and feta cheese (G,L) 8,95€
> Scrambled egg with milk bread toast (G,H,L) 8,9€
> Scrambled egg with toasted bread, homemade cured salmon and cream fresh (G,H,L,P) 13,9€
> Fried eggs of Jaime with Iberian ham on toast (G, H, SF) 11,9€
> Autorosellon toast sandwich with Comte cheese and ham (G,L,SF) 8,95€
> Toast sandwich with mozzarella di bufala Iberian ham and truffle (L,G,H,SF)11,95€
> Homemade granola with yogurt and fresh fruit (FS,L) 8,9€
> Toasted croissant with butter and jam (G,L,H) 4,9€

ON THE COUNTER

> Homemade cake (G,L,H, FS) 4.9€
> Plum cake (G,L,H, FS) 4,2€
> Brownie (G,L,H,FS) 4,2€
> Cofee to choose + croissant 4,5€
> Cofee to choose + cheese toast, fuet or sweet ham 5,95€

HOT TOAST

> Cheese, sweet ham (G,SF) 4,9€

ALL DAY

At any time, whatever time it may be . . . tomorrow, a f ternoon or evening.

> Auto Rosellon toast sandwich cheese, ham sweet, caramelized onion (L, G, SF) 8.95€
> Toast sandwich with Chicken, hot sauce, mushrooms shitake, comte (L, G, SF) 10.95€
> Toast sandwich with Gorgonzola, caramelized plumbs toasted nuts (L, G) 9.95€
> Toast sandwich with buffalo mozzarella, Iberian ham and truffle (G, L, SF)11.95€

JUICE AND SMOOTHIES

> Auto Green -- Banana, spinach and pinapple 5,9€
> Raspberry Princess -- Almond milk., banana and raspberr y 5,9€
> Pink lemonade with mint 5,5€
> Organic Orange 3,95€

Monday to Friday from 08:00 a.m. to 12:30 p.m. Saturday and Sunday from 08:00 a.m. to 10:30 a.m.

If you are allergic to any product, let us know

ALLERGENS: Gluten - G, Lacteal - L, Eggs- H, Soja - SJ, Celery- A, Mustard - MZ, Sesame- S
Peanuts- C, Mollucs- M, Nuts- FS, Altramuses- AL, Crustaceans- CR, Fish- P, Sulfitos SF

(BEVERAGE)

COFFEE

The best coffee ground on the spot and prepared withThe "ferrari" of the coffee machines.
--- SPECIALITY COFFEE 100% ARABICA ---

> Espresso 1,8€
> Americano 2,1€
> Cortado 1,9€
> Coffe with milk 2,15€
> Flat White 2,7€
> Cappucino 2,5€
> Latte 2,95€
> Carajillo 3€
> Trifásico 3,3€
> Ice cappucino 3,5€
> Ice coffee 2,5€

> Afoggato 3,5€
> Shakerato 3,7€
> Hot chocolate 3,5€
> Hot chocolate with vanilla ice cream 4,9€
> Hot Milk Glass 2,1€

+ Extra almond milk 0,5€

OUR SELECTION OF TEA

> Choose from our range of organic options 3,2€
B reakfast
Green tea citric and matcha
Red tea cinnamon and apple
Black Earl Gray and Vanilla
Mint and Apple Infusion
Infusion red fruits and hibiscus
Lemon Chamomile Infusion
Fresh natural mint

BEVERAGE

> Water 0,5lt 2,3€
> Sparkling Water 2,8€
> Coca-cola, Coca-cola light 2,95€
> Tonic Nordic o Fever tree 2,95€
> Sprite, Nestea, Fanta lemon or orange2,95€
> Tomato, pineapple, peach juices 2,95€

JUICE AND SMOOTHIES

We make the juice at once. Because it is healthier
And above all because we like it that way.
Precio 5,9€
> Auto Green -- Banana, spinach and pineapple
> Raspberry Princess -- Almond milk, banana and raspberr y
> Pink lemonade with mint 5,5€
> Organic orange 3.95€

If you are allergic to any product, let us know
ALLERGENS: Gluten - G, Lacteal - L, Eggs- H, Soja - SJ, Celery- A, Mustard - MZ, Sesame- S
Peanuts- C, Mollucs- M, Nuts- FS, Altramuses- AL, Crustaceans- CR, Fish- P, Sulfitos SF

NUESTROS PRODUCTOS SON DE PROXIMIDAD Y CUIDADOSAMENTE SELECCIONADOS KM 0

(BEVERAGE)

CASA DE COMIDAS AUTO ROSELLON NO-TAG CUISINE

BEER

> Moritz caña 2,5€
> Moritz copa 3,1€
> Clara 3€
> Craft beer 4,5€

VERMUTE- OH!

> Aperol Spritz 8,5€
> Negroni 8,5€
> Mimosa 7,5€
> Bellini 7,5€
> Rosini 7,5€

ALCOHOL FREE COCKTAILES

> Citrus Smash 7,5€
> Fresh Cranberry 7,5€

COCKTAILS

> Margarita 8,5€
> Mojito 8,5€
> Mojito de fresa 8,5€
> Maracuyá 8,5€
> Mango 8,5€
> Bloody Mary 8,5€
> Pisco sour 9,5€

GIN TONICS

> Bombay 9,5€
> Seagram's 9,5€
> Hendricks 10,5€
> G-vine 12,5€
> Bulldog 12,5€

If you are allergic to any product, let us know

ALLERGENS: Gluten - G, Lacteal - L, Eggs- H, Soja - SJ, Celery- A, Mustard - MZ, Sesame- S
Peanuts- C, Mollucs- M, Nuts- FS, Altramuses- AL, Crustaceans- CR, Fish- P, Sulfitos SF

Bebidas

	CHUPITOS	COPA	COMBINADO
Baileys Irish creeam	3€	5€	
Limoncello	3€	4,5€	
Cointreau	4€	6€	
Grappa	3€	7€	
Orujos	3€	5€	
Anís del Mono	3€		
Martini		4€	
Mussons		5,2€	
Newport		6€	
Campari		5€	
Moscatel		7€	

BRANDYS	CHUPITOS	COPA	COMBINADO
Cardenal Mendoza	4€	7€	
Magno	3€	4€	

VODKA	CHUPITOS	COPA	COMBINADO
Grey Goose	7€	12€	14€
Veldebere	8€	14€	16€
Absolut	5€	8€	12,5€
Eristov		8,5€	9,5€
Tequila	**6€**	**9€**	**12,5€**

RON			
Pujol	3,5€	5€	7€
Havanna 7	5€	8€	10€
Cayo Grande		8€	10€

WHISKY			
JB	3,5€	5€	7€
Macallan	7€	12€	14€
Ballantines	3,5€	5€	7€
Maker ´s Mark	6€	8€	10€

GINEBRA			COMBINADO
Monkey 47			12,5€
Seagrams			9,5€
Hendricks			10,5€
G´Vine			12,5€
Bulldog			12,5€
Beefeater			9,5€
Bombay			9,5€
Bombay Zaphire			10,5€

Aviso. Para las personas con alergias alimentarias disponemos de la lista de ingredientes para su consulta.

ALÉRGENOS: Gluten - G, Lácteos - L, Huevos - H, Soja - SJ, Apio - A, Mostaza - MZ, Sesamo - S
Cacahuete- C, Moluscos- M, Frutos Cáscara- FS, Altramuses- AL, Crustáceos- CR, Pescado- P, Sulfitos- SF

CELLAR

CAVA

Bodega Mas Candí **MAS CANDÍ**	Penedés	Macabeo,xarel.lo,parelladA	25,5€
Bodega **MASIA D OR**	Penedés	Brut nature	28,9€
Bodega La Traviesa **La Traviesa**	Granada		38€

WHITE WINE

bodega **QUICA**	ULLASTRELL	Chardonay y Macabeu	24€
bodega Mas Candí **BAUDILI**	Penedés,Avinyonet del Penedès	Macabeu y Xarel-lo	24,5€
bodega Els Vinyerons **ELS VINYERONS LLUERNA BLANC**	Penedés, La Bleda	Xarel-lo	25,5€
bodega Mas Candí **OVELLA NEGRA**	Garraf	Garnacha blanca, Malvasía de Stiges	26,5€
bodega **KOMO KABRAS**	Barbanza e Iria	Albariño 100%	27€
bodega **ULIVEL.LA**	Garraf Olivella	Xarel-lo, Malvasia	28,5€
bodega Oriol Artigas Viticultor **LA RUMBERA**	Alella	Pansa blanca	28,50€

WHITE WINE

bodega **SAN Pere D´Ambigats**	CONCA DE BARBERÁ	MACABEU- TREPAT	29,5€

bodega **LA FLAMENCA**	Alella	MACABEU	35€
Bodega **LA VITXA**			24,5€
Bodega **LA FEA TAMBE**			24€
bodega **LA TRACA**			26,5€

ROSE WINE

bodega CÔTES DE PROVENCE **ZUTANITA**	PROVENCA	cinsault garnatxa	24€
Bodega **HERENCIA ALTES**	TERRA ALTA/ BATEA	Garnatxa negra 100%	28€
bodega Vinos Ambiz **The Bonny Giornata**	Gredos, Madrid	Garnacha	36€

RED WINE

bodega **COMETA**	TERRA ALTA	Garnatxa 100%	24€
bodega **TUEST SIR-H**	Penedés de Montaña ORDES	Sirah	24,5€

RED WINE

bodega **JOVENET**	Tarragona valls	Garnatxa, ull del llebra, cabernet	26€
bodega Casa Pardet **CABARET SAUVIGNON**	Costers del Segre, Verdú- Lleida	Cabernet- Sauvignon y Trepat	26€

bodega Joan de Anguera **Altaroses 2016**	Monsant	Garnacha	27,5€
bodega **EL PETITI CARLANIA**	CONCA DE BARBERÁ	TREPAT	28€
bodega **EL TRUC**	MASSIS DEL GARRAF	100% ULL DE LLEBRE	28€
bodega Celler Comunica **FRISTYLE**	MONTSANT	Garnatxa tinta	29€
bodega Matthieu Barret **PETIT OURS BRUN**	Cornas	Syrah de viñedos de 50 años del pueblo de Visan	29€
bodega Clos Lentiscus **Perill Noir**	Garraf	Sumoll	33€
Bodega Jordi Llorens **BRUTAL MENT**	Terra Alta	Garnatxa, Syrah, Cabernet sauvignon y Macabeo	33€
Bodega **PUERTA DEL VIENTO**	Bierzo	Mencia	36,5€