



STOP & BITE
URBAN RESTAURANT

ENTRANTES

STARTERS

ENTRANTS

Pan con tomate y AOVE

Bread with tomato and extra virgin olive oil
Pa amb tomàquet i OOVE

2.5€

Varietad de aceitunas aliñadas

Variety of seasoned olives
Varietat d'olives adobades

3.5€

Jamón ibérico

Iberian ham
Pernil ibèric

16€

Patatas bravas

Patatas bravas
(Spanish-style spicy potatoes)
Patates braves

5€

Tabla de quesos

Variety of cheese
Taula de formatges

10€

Croquetas de jamón ibérico 4 unidades

Iberian ham croquettes 4 units
Croquetes de pernil ibèric 4 unitats

6€

Patatas fritas

French fries
Patates fregides

3.5€

SEGUNDOS

MAIN COURSE

SEGONS

Salmón a la plancha con espárragos verdes y patata al horno

Grilled salmon with green asparagus and baked potato
Salmó a la graella amb espàrrecs verd i patata al forn

16€

Hamburguesa Expo con salsa de pepinillos dulces

Expo Burger with sweet pickle sauce
Hamburguesa Expo amb salsa de cogombrets dolços

10€

Ensalada de queso de cabra y nueces caramelizadas

Goat's cheese salad with caramelised nuts
Amanida de formatge de cabra i nous caramelitzades

10€

Ensalada mediterránea

Mediterranean salad
Amanida mediterrània

8€

Ensalada caprese

Caprese salad
Amanida caprese

11€

Crema de espárragos con jamón ibérico y picatostes

Cream of asparagus with Iberian ham and croutons
Crema d'espàrrecs amb pernil ibèric i crostons

8€

Espagueti carbonara (opción sin gluten)

Spaghetti carbonara (gluten-free option)
Espaguetis carbonara (opció sense gluten)

11€

Verduras a la parrilla

Grilled vegetables
Verdures a la graella

11€

Pechuga de pollo marinada con verduras braseadas

Marinated chicken breast with roasted vegetables
Pit de pollastre marinat amb verdures a la brasa

10€

Entrecot de ternera a la parrilla

Grilled beef entrecote
Entrecot de vedella a la graella

18€

Hamburguesa vegana by Expo con salsa BBQ

Vegan hamburger by Expo with BBQ sauce
Hamburguesa vegana by Expo amb salsa BBQ

11€

PIZZAS

PIZZA PIZZES

Margarita tradicional con aceite de albahaca fresca

Traditional Margherita with fresh basil oil
Margarita tradicional amb oli d'alfàbrega fresca

11.5€

Cheesse connection (queso azul, Idiazábal ahumado, mozzarella y queso brie)

Cheese connection (blue cheese, smoked Idiazábal, mozzarella and brie)
Cheese connection (formatge blau, Idiazábal fumat, mozzarella i formatge brie)

11.5€

Barcelona (atún, alcaparras y olivas negras)

Barcelona (tuna, capers and black olives)
Barcelona (tonyina, tàperes i olives negres)

12€

Diavola (pepperoni, ajo y salsa de jalapeño)

Diavola (pepperoni, garlic and jalapeño sauce)
Diavola (pepperoni, all i salsa de jalapeños)

12€

Thai Vegan (salsa napolitana con verduras salteadas estilo thai)

Thai Vegan (Napolitana sauce with Thai-style sauteed vegetables)

Thai Vegan (salsa napolitana amb saltat de verdures a l'estil thai)

11€

POSTRES DESSERTS POSTRES

Coulant de chocolate

Coulant chocolate cake
Coulant de xocolata

6€

Cheesecake con salsa frambuesa

Cheesecake with raspberry sauce
Pastís de formatge amb salsa gerds

5.5€

Tarta Tatin

Tatin cake
Pastís Tatin

5.5€

Dados de fruta fresca

Diced fresh fruit
Daus de fruita fresca

4.5€

Si tiene alguna intolerancia o alergia, comuníquelo a nuestro personal. Este establecimiento cumple las normas sobre prevención del parasitosis por anisakis en productos de la pesca.

If you have any allergy or food intolerance, please let our staff know. This establishment complies with regulations on the prevention of the Anisakis parasite in fish products.

Si pateix cap intolerància o al·lèrgia, comunicuï-ho al nostre personal. Aquest establiment compleix les normes sobre prevenció de la malaltia parasitària "Anisakis" en els productes de pesca.

10% IVA incluido / 10% VAT included / 10% IVA inclòs

BEBIDAS

DRINKS

BEGUDES

CERVEZA

BEER

CERVESA

Copa
Glass
Copa

Jarra
Tankard
Gerra

Botella
Bottle
Ampolla

Barril Estrella Damm

3€

5,25€

**Barril Cerveza
Damm Lemon**

3€

5,25€

Damn

3€

Daura

4€

Voll-Damm

3,5€

Free Damm Alcohol free

3€

Coronita

4€

SANGRÍA

SANGRÍA

SANGRIA

Copa
Glass
Copa

Vermut casero
Homade vermouth
Vermu casolà

3€

VINOS BLANCOS
WHITE WINES
VINS BLANCS

Copa
Glass
Copa

Botella
Bottle
Ampolla

Ca N'Estruc Blanco 2017
D.O. Catalunya

3.8€

18€

El perro verde
D.O. Rueda

4€

19.9€

Terras Gauda Albariño
D.O. Rías Baixas

23€

VINOS TINTOS
RED WINES
VINS NEGRES

Copa
Glass
Copa

Botella
Bottle
Ampolla

Ca N'Estruc Blanco 2017
D.O. Catalunya

3.8€

18€

Ramon Bilbao Crianza
D.O. Rioja

4.4€

22€

Finca Villacreces Pruno
D.O. Ribera del Duero

4.7€

24€

Pago Capellanes Crianza
D.O. Ribera del Duero

34€

VINOS ROSADOS

ROSÉ WINES

VINS ROSATS

Castillo de Monjardin
D.O. Navarra

Copa
Glass
Copa

3.75€

Botella
Bottle
Ampolla

17€

Finca Nueva Rosado 2020
D.O. Rioja

18€

Lambrusco Dell Emilia
D.O. Italia

16€

ESPUMOSOS

SPARKLING

ESPUMOSOS

Codorniu clásico Brut Nature
D.O. Cava

Copa
Glass
Copa

3.5€

Botella
Bottle
Ampolla

17€

Codorniu Ice
D.O. Cava

23€

Llopart Integral Brut Nature 2019
D.O. Penedès

28€

Champagne Möet Chandon
D.O. Francia

49.95€

La Dirección del Establecimiento se reserva el Derecho de efectuar cambios oportunos en el menú.

The Hotel Management reserves the right to make appropriate changes in the menu.

La Direcció de l'Establiment es reserva el Dret d'efectuar canvis oportuns al menú.

10% IVA incluido / 10% VAT included / 10% IVA inclòs



BE . URBAN