

CROQUETES

ALL!
1,30€

CARN:

POLLASTRE AL CURRI
POLLASTRE A LA PARMESANA / 1'40€
CARN DE PORC AMB CERVESA I FESTUCS
SOBRASSADA AMB FORMATGE DE MAÓ
PERNIL IBÈRIC / 1'60€
XISTORRA AMB CAMEMBERT
FILET DE VEDELLA AL ROQUEFORT / 1'50€
XAI AL FORN AMB PATATES / 1'50€
BIKINI
pernil dolç i emmental

PEIX:

BACALLÀ A LA LLAUNA
LLOBARRO A LA DONOSTIARRA / 1'50€
CALAMAR EN LA SEVA TINTA / 1'50€
LLUÇ EN Salsa VERDA

VERDURES:

ESPINACS AMB FORMATGE DE CABRA
GORGONZOLA AMB PERA
ALBERGÍNIA ESCALIVADA AMB PROVOLONE I MEL
CEPS I CASTANYES AMB LLET D'ARRÒS (V) / 1'60€

CROQUETA XXL / 3'50€

Tomàquet, allibrega i mozzarella de búfala



PER PICAR

LA RUSSA DEL CROQ AMB VENTRESCA DE TONYINA / 6'50€

BRAVES AMB ALLIOLI DE CHILI PICANT I MEL:

BONIATO / 4'95€ PATATA / 4'50€

TRIO D'HUMMUS AMB « NACHOS »
clàssic, pèsols, remolatxa / 6'50€

"FINGERS" DE POLLASTRE AMB Salsa DE MOSTASSA I MEL / 6'50€

TAULA DE PERNIL IBÈRIC / 8€
D.O. Extremadura

PA DE COCA AMB TOMÀQUET / 2€

EXTRA DE Salsa 0'50€ EXTRA DE « NACHOS » 0'50€



TAPES I PLATETS

ESCALIVADA AMB FORMATGE DE CABRA / 6'50€

OUS ESTRELLATS AMB PERNIL IBÈRIC / 7'50€ AMB FOIE 8€

PORTOBELLO FARCITS DE RICOTTA I COULOMMIERS

AMB MAGRET D'ÀNEC CURAT / 7€

MANDONGUILLES CASOLANES AMB Salsa DE TOMÀQUET I RICOTTA / 7'50€

DAUS DE FILET DE VEDELLA AMB PEBROTS DE PADRÓN / 10'50€

CALAMARS A L'ANDALUSA AMB MAIONESA

DE LLIMA I CORIANDRE / 9'50€

TORRADES:

SALMÓ FUMAT, FORMATGE CREMÓS, CANONGES I OLI D'ANET / 7'50€

POP A LA GALLEGA AMB PATATES I MAIONESA FUMADA / 9'50€

POLLASTRE ROSTIT, ALVOCAT I FORMATGE BRIE / 7€

BOTIFARRA ESPARRACADA AMB PERA I FORMATGE DE CABRA / 7€

TRUITES:

(FETES AL MOMENT AMB PA AMB TOMÀQUET)

« ONE-FACE » DE PERNIL DOLÇ AMB XAMPINYONS

I SCARMORZA AFFUMICATA / 7'50€

BOTIFARRA DE PEROL AMB CEPES / 7€

PATATA I Ceba / 7€

CARXOFES AL FORN AMB CANSALADA IBÈRICA / 7€

AMANIDES:

(AMB VINAGRETA DE MEL I MOSTASSA DE DIJON)

CROQ&ROLL / 7€

espinacs, formatge fresc de cabra, poma reineta al forn i nous

QUINOA / 7€

quinoa real, tomàquet sec, feta, ruca, pollastre rostit i pipes de girasol

FOR THOSE ABOUT TO CROQ, WE SALUTE YOU! FOR THOSE ABOUT TO CROQ, WE SALUTE YOU!

BIRRES ARTESANES

ALL!
4€

LAGUNITAS IPA
indian pale ale, 6,2%

CTRETZE OBAGA
indian pale ale 5%

BASQUELAND IMPARABLE
indian pale ale 6'8%

CTRETZE FURA 3'50€
german pilsner 4'8%

VIRRA DE GRÀCIA 3'50€
pilsen ale 4'8%

AS CTRETZE WALLACE
gluten free American blonde, Ale 5'5%

SEGARRETA MILIET
weizen-weissbier 4'5%

L'ORIENTAL RELOAD
american stout, 5'5%

BIRRES

ESTRELLA GALICIA
COPA 2'20€ / CANYA 1'50€ / GERRA 3'50€
lager especial, 5,5%

1906 RESERVA ESPECIAL
COPA 2,40€ / CANYA 1'80€ / GERRA 3'70€
lager estrella galicia, 6,5%

ESTRELLA GALICIA SENSE GLUTEN / 3€
lager, 5,5%

ESTRELLA DAMM / 2'20€
lager, 5,4%

VOLL DAMM / 2'40€
oktoberfest-marzen, 7,2%

ALHAMBRA RESERVA / 2'40€
bohemian pilsener, 6,4%

VINS

BLANCS:
DIAMANTE (D.O. Rueda) 2'50€ / 10€
VIÑA POMAL (D.O. Rioja) 3'20€ / 13€
INCÒGNIT BLANC (D.O. Penedès) 3'30€ / 14€

ROSATS:
INCÒGNIT (D.O. Penedès) 2'90€ / 11'50€

NEGRES:
EGUILUZ (D.O. Rioja) 2'50€ / 10€
VINYES DEL GRAU (D.O. Terra alta) 3'20€ / 13€
SISCU (D.O. Montsant) 3'30€ / 14€

CAVA:
VIÑA ADERUS (Brut Nature) 2'50€ / 10€

SANGRÍA CASOLANA:
DE VI NEGRE O DE CAVA 1/2 L / 1 L
6'50€ / 12€

ALTRES

VERMUTS I APERITIUS / 2€
blanc, negre, fino, manzanilla, oporto (2'20€)

LADRÓN DE MANZANAS / 2€
sidra 4,5% / 20cl

APPEROL SPRITZ / 4'25€

LICORS

XARRUP 2'50€ / GOT 3'75€
cremes d'orujo, pacharán, baileys,
licor café, ratafia...

REFRESCOS / 2'10€
coca-cola, zero, fanta, nestea, tònica, sucs

AIGUA OSMOTITZADA 1/2L / 1'50€

INFUSIONS / 2'20€
tè verd japonès, tè blanc xinès,
tè negre xinès, chai, roibos, fruits vermells,
menta poliol, camomilla

CAFÈS / D' 1,30€ TO 2,20€

Per saber més de les nostres begudes
pregunteu als nostres cambrers!

THE RIFF

CANYA
+
CROQUETA

5€

PATATES BRAVES
+ 2X CANYES

2€

EVERYDAY FROM 16H TO 20H



RIFF al migdia

Vine a provar el nostre
menú de migdia
13h a 16h

11€

AND NOW SOMETHING COMPLETELY DIFFERENT...

CROQ&ROLL NEIX AMB LA FINALITAT D'OFERIR UNA EXPERIÈNCIA ÈPICA EN FORMA DE CROQUETA. ENS DESMARQUEM DE LA CLÀSSICA RECEPTE DE L'ÀVIA, EXPLORANT AIXÍ NOVES COMBINACIONS ORIGINALS I EXPLOSIVES. COM NO PODIA SER D'ALTRA MANERA, EL ROCK N' ROLL ENS GUIA I ENS INSPIRA AL LLARG D'AQUEST VIATGE, SENSE OBLIDAR LES BIRRES ARTESANES: L'ACOMPANYANT INFALIBLE PER GAUDIR DEL CONCERT.

Mike Santi

RECOMENACIÓ DEL XEF/ SI TENIU ALGUNA AL·LÈRGIA O INTOLERÀNCIA FEU-HO SABER AL NOSTRE PERSONAL / TOTS ELS PREUS CONTENEN IVA.

DESIGNED BY GORO ESTUDIO FOR CROQ RECORDS

DESSERT SETLIST

TONIGHT CONCERT



X SWEET CROQUETTES 1.4 €

XOCOLATA NEGRA AMB TARONJA

chocolate negro con naranja, dark chocolate with orange

POMA AL FORN AMB CANYELLA

manzana al horno con canela . baked apple with cinnamon

OREO

MASCARPONE AMB NUTELLA

mascarpone con nutella . mascarpone with nutella

PLÀTAN AMB "DULCE DE LECHE" 1.5 €

plátano con dulce de leche . banana with "dulce de leche"

- SWEETS

BROWNIE CASOLÀ AMB GELAT DE VAINILLA I SALSA DE XOCOLATA 5 €

brownie casero con helado de vainilla y salsa de chocolate
homemade brownie with vanilla icecream and chocolate sauce

ASSORTIMENT DE GELATS 3 boles 4.5 €

(llimona, mandarina, xocolata i vainilla)

surtido de helados 3 bolas (limón, mandarina, chocolate y vainilla)
icecream assortment 3 scoops (lemon, tangerine, chocolate and
vanilla)

YOGURT GREC AMB COULIS DE FRUITS VERMELLS 3 €

yogur griego con coulis de frutos rojos
greek yogurt with red berries coulis

PCN → 31/10/2015