



# LA GLÒRIA PASTISSERIA

DES DE 1976

CAFETERIA • OBRADOR  
ESPAI GOURMET



## TARTINES

### au pain de campagne au levain

Tomate et huile d'olive vierge extra	1,75€
Beurre et confiture	2,30€
Charcuterie, tomate et huile d'olive	2,95€

## TARTINES BIO

### farine dio moulue sur pierre aux céréales

Fromage frais, avocat, roquette et tomate	4,50€
Dinde, avocat, roquette et tomate	4,50€

## CROQUE MONSIEUR

Le classique, au jambon et fromage	2,75€
De la maison	2,90€
Le Majorquin (à la soubressade et fromage)	2,50€
Croque Monsieur	3,50€

## CLUB SANDWICH

### THON / 4€

Thon, œuf, mesclun, tomate et mayonnaise

### POULET / 5,5€

Poulet, œuf au plat, bacon, tomate et mesclun

## CROISSANTS

Végétal	2,95€
<b>à la plancha</b>	
Le traditionnel (jambon cuit et fromage)	1,95€
Avec beurre et confiture	2,50€
Jambon cuit et fromage	2,75€

## SANS GLUTEN



Madeleine (1)	1,25€
Mini croissants (2)	2,50€
Tartines de pain au beurre et à la confiture	2,75€
Tartines de pain de campagne avec de la charcuterie	2,95€

## HEALTHY

Yogurt naturel	1,50€
Granola et yogourt	3,50€
Açaí Bowl (myrtilles, guarana et banane)	5,50€

## CRÊPES

### GAUFRES ET PANCAKES

Chocolat et crème chantilly	4,50€
Fruits de saison, chocolat et crème chantilly	5,50€
Myrtilles et sirop d'érable	5,50€

### PANIER PETIT-DÉJEUNER / 8,50€

Assortiment de pains grillés spéciaux, croissant au beurre avec yaourt nature, œuf mollet, charcuterie, confitures, beurre et tomate

## PETIT-DÉJEUNERS ET DÉJEUNERS

### PETIT-DÉJEUNER ANGLAIS / 8,50€

Saucisse, bacon, œufs au plat, haricots à la sauce tomate, pain grillé et beurre

### PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL / 6,50€

Œufs au plat, bacon, tartines de pain de mie au beurre et mini croissants

### ŒUFS BÉNÉDICTE / 6,50€

Petit pain, bacon, œufs pochés et sauce hollandaise

### ŒUFS STRAPAZZATA / 7,5€

Oeufs brouillés au saumon et mesclun

### ŒUFS MOLLETS / 5€

avec tranches de pain grillé

### OMELETTE AU CHOIX / 5,5€

avec charcuterie, pain et tomate



HEALTHY / 5,5€ > Salade de fruits de saison

FR

# SANDWICHES ET TARTINES

## CHAUDS / 3,75€

Longe de porc, saucisse, poulet, bacon ou omelette au choix  
Supplément / +0,5€  
Fromage, bacon, oignon, thon, anchois ou olives

## FROIDS

Jambon cuit / Dinde / Jambon Serrano Bodega / Fuet de Vic  
Boutifarre blanche / Thon / Fromage Néerlandais  
ou Manchego

PETIT > 2€ | GRAND > 2,50€

## JAMBON IBÉRIQUE

PETIT > 3,50€ | GRAND > 4,50€

## THON

Thon, œuf, mesclun, tomate et mayonnaise

PETIT > 2,5€ | GRAND > 3,25€

## TARTINES

### FROIDES / 5,5€

Fromage Manchego  
Jambon Serrano Bodega  
Fuet de Vic

### CHAUDS / 6€

Soubressade et fromage gratiné  
Longe de porc au fromage gratiné  
Poulet, bacon et fromage

Escalivada (de poivrons et aubergine grillée)  
au thon ou aux anchois / 5€



## BRUNCH

À partir  
DE MIDI

## HAMBURGERS

100 % bœuf de "MIGUEL VERGARA" sans conservateur

### Milano / 8,5€

Faux-filet de bœuf "Black Angus", cœur au gorgonzola, gouda et oignon caramélisé

### Piamontesa / 7,5€

Poulet fermier avec fromage Cheddar, bacon croustillant, oignons caramélisés et avocat

### New Orleans / 8,5€

Faux-filet de bœuf "Black Angus", bacon et œuf au plat

### Vegan Burger / 7,5€

Burger aux légumes et légumineuses, tomate et salade

## PAN DE CRISTAL AVEC:

JAMBON IBÉRIQUE de gland / 10,5€

Caña de lomo ibérique (filet mignon séché) de Guijuelo / 9€

FROMAGE MANCHEGO / 8€

ANCHOIS de Cantabrie / 10,5€

CROQUETTES MAISON de jambon ibérique (5) / 7€

## NOS SALADES

### CÉSAR / 7,5€

Poulet, parmesan, roquette et tomate

### FROMAGE DE CHÈVRE / 7,5€

Fromage de chèvre, bacon croustillant,  
fruits secs et mesclun

## LE VERMOUTH

Chips	1,50€
Végétal Chips	1,50€
Chips et olives	2€
Chips aux anchois	6,50€

<b>ASSORTIMENT MAISON / 9€</b>
avec taco au thon, couteaux et olives

Moules à l'escabèche	3,20€
Coques	6,50€
Gildas Olives (5)	4€
"Patatas bravas"	5€



## SMOOTHIES

### FRUITS 100% NATURELS / 5€

1. Papaye, mangue et ananas 2. Fraise et banane 3. Mangue, ananas, melon et kiwi

Jus d'orange naturel / 2,75€

Jus de fruit Granini / 1,80€

Citron infusé Detox / 2€

## CAFÉ ET BOISSONS

### CAFÉS

Espresso	1,10€
Court	1,25€
Café au lait	1,40€
Americano	1,30€
Cappuccino	1,70€
Bombón	1,80€

Chocolat chaud	1,80€
Cacaolat / Milk-shake au chocolat	1,80€

CHAI LATTE épices, vanille, vert	2,50€
CHAI LATTE matcha	2,50€

Latte Macchiato	1,80€
Latte caramel	1,90€
Latte moka	1,90€
Café viennois	2,50€
Café delice	2,50€
Café moka	2,50€
Suisse	2,80€

Chocolat "a la taza"	2,50€
----------------------	-------

### FRAPPÉS / 4€

Café	Chocolat
Caramel	Vanille

Nous disposons de lait sans lactose, végétal et écrémé

### BOISSONS

Eau minérale > 25cl.	1,10€
Perrier > 33 cl.	1,80€
Coca cola	1,80€
Fanta citron / orange	1,80€
Nestea	1,90€
Aquarius	1,90€
Schweppes tonic	1,80€
Bitter Kas	1,80€

### BIÈRE

Bière pression Estrella > 33 cl.	1,80€
Bière pression Estrella > 20 cl.	1,60€
Voll Damm > 33 cl.	2,00€
Free Damm 0,0% > 33 cl.	1,80€
Champú (bière au citron) > 33 cl.	1,80€
Clara (bière et limonade) > 33 cl.	1,80€
Sangria :	1 verre > 2,50€
	½ litre > 4,50€
	1 litre > 8,50€

### THÉS GLACÉS / 4€

Nature / Pêche / Framboise

### THÉS BIO / 1,85€

*Earl Grey / English breakfast / Rooibos rouge  
Bai Mu Dan blanc / Thé vert tropical*

### Fruité et plus aromatique

*Gingembre et citron / Fruits des bois  
Rêves de cannelle / Rooibos Copacabana  
Thé vert Moruno et Rouge avec des fruits*

## VINS

	100 ml	150 ml	bouteille
Verdejo blanc "Ramón Bilbao"	1,80€	2,30€	11€
Grenache rosé "Palacio Sada"	1,80€	2,30€	9 €
Grenache, mazuella et Syrah	1,90€	2,50€	15 €
"Les Sorts Jove" > AOC Montsant	1,90€	2,50€	15 €
Tempranillo rouge "Ramón Bilbao"	1,90€	2,50€	15 €
Cava		2,50€	15 €





# 100% NATURAL

## HORNO TRADICIONAL

**EL ESPACIO IDEAL PARA DISFRUTAR Y COMPARTIR**  
THE IDEAL SPACE TO ENJOY & SHARE

Fundada en 1976, fue a partir de esta fecha que comenzamos a desarrollar todas nuestras piezas utilizando el método tradicional que seguimos aplicando hoy. La esencia de este método es respetar todos los tiempos de trabajo: de amasado y fermentación, reposo y horneado la masa, para que el resultado sea más natural, saludable y digestivo.

Utilizamos desde siempre materias primas de alta calidad 100% naturales y agregamos a nuestras fórmulas y recetas un toque de modernismo y creatividad para que el resultado sea siempre un éxito.

Ofrecemos una amplia selección de productos listos para llevar y así poder disfrutar de cualquier tipo de celebración o evento. Consúltenos bandejas de celebraciones.

### ATENCIÓN ALÉRGENOS

De acuerdo con la normativa europea 1169/2011, estamos a su disposición para preparar platos sin los principales alérgenos incluidos en la nueva normativa. Si usted no tolera alguno de estos ingredientes, notifíquelo en caja y le informaremos mejor.

#### ATENCIÓ AL-LÈRGENS

D'acord amb la normativa europea 1169/2011, estem a la seva disposició per preparar plats sense els principals al·lèrgens inclosos en la nova normativa. Si no tolera algun d'aquests ingredients, indiqueu-lo al moment a caixa i l'informarem millor.

#### ATTENTION ALLERGENS

In accordance with European regulations 1169/2011, we are at your disposal to prepare dishes without the main allergens included in the new regulations. If you have an intolerance to one of these ingredients, please consult us to better inform yourself.

#### ATTENTION ALLERGÈNES

Conformément à la réglementation européenne 1169/2011, nous sommes à votre disposition pour élaborer des plats sans les principaux allergènes inclus dans la nouvelle réglementation. Si vous souffrez d'intolérance d'un de ces ingrédients, veuillez l'indiquer en caisse afin de mieux vous informer.

#### HINWEIS ZU ALLERGENEN

Im Einklang mit der Lebensmittel-Informationsverordnung (EU) 1169/2011 bereiten wir unsere Gerichte auf Anfrage auch frei von den in der Verordnung enthaltenen Hauptallergenen zu. Wenn Sie eine der folgenden Zutaten nicht vertragen, teilen Sie uns dies bitte an der Kasse mit, damit wir Sie ausführlich informieren können.

#### OPGELET! ALLERGENEN

In overeenstemming met de Europese verordening nr. 1169/2011 staan wij voor u klaar om onze gerechten te bereiden zonder de belangrijkste allergenen die in de nieuwe regelgeving zijn opgenomen. Als u een intolerantie heeft voor een van deze ingrediënten, meld het bij de kassa en wij geven u verdere informatie.

#### ВНИМАНИЕ, АЛЛЕРГЕНЫ!

Во исполнение европейского Регламента № 1169/2011 мы готовы изготовить для Вас наши блюда без основных аллергенов, упомянутых в этом нормативе. Если у Вас непереносимость какого-либо из этих ингредиентов, сообщите об этом на кассе и мы дадим Вам более подробную информацию.



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO



DÍOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS

**Miami-Platja**  
TARRAGONA

Av. Barcelona 131 | Av. Barcelona 65  
977 811 271 | 977 811 223

 /fornLaGloria  pastisseria la gloria

**[pastisserialagloria.com](http://pastisserialagloria.com)**