



# LA GLÒRIA PASTISSERIA

DES DE 1976

CAFETERIA • OBRADOR  
ESPAI GOURMET



CAT

## TORRADES

### de pa Rústic de massa mare

Amb tomàquet i oli AOVE	2,7€/2u.
Mantega i melmelada	2,7€/2u.
Amb tomàquet i pernil ibèric	7€/2u.
<b>Suplement pans especials</b>	<b>+0,20€</b>

## TORRADES BIO

### amb farina biològica a la pedra i llavors

Formatge fresc, alvocat, rúcula i tomàquet	6€/2u.
Pernil de gall d'indi, alvocat, rúcula i tomàquet	6€/2u.
Vegana amb alvocat, rúcula i tomàquet	4,9€/2u.
"Torrada Especial" alvocat, magrana i llavors. <i>Suplement per ingredient: Ou escalfat &gt; 1,5€ / Salmó &gt; 2,5€</i>	4,9€/1u.
"Torrada Trinxat" ous del Prat a la mostassa amb alvocat i rúcula	5,9€/1u.

## BIKINIS

Bikini "tradicional" de pernil dolç i formatge	3,25€
Bikini "Mallorquí" de sobrassada i formatge	3,25€
Bikini "de la casa" trufat amb pa rústic pernil serrà, formatge i beixamel	4,5€
Bikini "3 formatges" amb pa de vidre Brie, cheddar i parmesà amb pernil dolç i ou	4,5€

## CLUB SANDWICH

### VEGETAL / 6,5€

Tonyina, ou, brots tendres, tomàquet i maionesa

### POLLASTRE / 8€

Pollastre amb ou fregit, bacó, tomàquet i brots tendres i maionesa

### SALMÓ / 8€

Salmó, ou dur, alvocat, brots tendres i formatge crema

## CROISSANTS

### especials

Amb mantega i melmelada a la planxa	2,75€
Pernil i formatge a la planxa	3,5€
Gall d'indi natural, tomàquet i ou	4,5€
<b>VEGETAL</b> tonyina, ou, brots tendres, tomàquet i maionesa	4,5€
<b>SALMÓ</b> alvocat, formatge fresc, salmó i rúcula	5,5€

## SENSE GLUTEN



Mini croissant / sense lactosa	2,5€
Torrades de pa rústic amb tomàquet (2 unid.)	3,5€
Torrades de pa rústic amb mantega i melmelada (2 unid.)	3,7€

## HEALTHY



Granola de iogurt	4,5€
Amanida de fruita de temporada	5,5€
Açaí Bowl (nabius, guaranà i plàtan)	6,5€
New Bowl Big Banana (plàtan i maduixes)	6,5€

## CREPES, GOFRES I TORTITAS

Xocolata amb nata	5,5€
Amb nabius i xarop d'auró	5,5€
Fruites de temporada amb xocolata i nata	6,5€

### CISTELLA ESMORZAR / 10,5€

Variat d'embotits, pernil serrà, gall dindi natural, formatge brie, formatge gouda, ou passat per aigua, mini granola, croissant de mantega, variat de pans, tomàquet ratllat, mantega i melmelada

### CISTELLA BRUNCH / 12,5€

Torrada d'alvocat, salmó, ou benedict, amanida de fruites, granola de iogurt, croissant amb mantega i melmelada

## ESMORZARS I DINARS

### ESMORZAR ANGLÉS / 9,5€

Salsitxa, bacó, ous ferrats, mongetes amb salsa de tomàquet, torrada i mantega

### ESMORZAR CONTINENTAL / 8€

Ous ferrats amb bacó, torrades de pa de motlle amb mantega i mini croissants

### OUS BENEDICT / 7,95€

Pa multicereals, bacon i ous escalfi amb salsa Holandesa i brots tendres

### OUS ROYALE / 8,5€

Pa multicereals amb salmó fumat, ous escalfi, salsa Holandesa i brots tendres

### OUS STRAPAZZATA / 8,5€

Ous remenats amb salmó, pa multicereals i brots tendres

# ENTREPANS I LLESQUES

## CALENTS / 5,5€

Barreta de pa amb tomàquet i oli OOVE  
Llom, salsitxa, pollastre, bacó o truita al gust

## FREDS

Pernil dolç / Gall d'indi / Serrano de bodega / Fuet de Vic  
Butifarra blanca / Tonyina / Formatge holandès o manxec

PETIT > 2,75€ | GRAN > 3,5€

## PERNIL IBÈRIC

PETIT > 5,5€ | GRAN > 7€

## VEGETAL

Tonyina, ou, mezclum, tomàquet i maionesa

PETIT > 2,9€ | GRAN > 3,9€

## LLESQUES

de pa de pagès

FREDES > 7€/2u.

Formatge manxec  
Serrano Bodega  
Fuet de Vic

CALENTES > 9€/2u.

Llom amb formatge  
Llom amb bacó i formatge  
Pollastre amb bacó i formatge  
De salsitxa de Mojà (Penedès)

D'escalivada > 5€/1u.

a escollir amb tonyina o anxoves

\* Suplement per ingredient:

Ceba o olives > +0,5€ / Formatge o anxoves > +0,8€ / Bacó > +1€ / Ou o alvocat > +1,5€ / Salmó fumat > +2,5€



## BRUNCH

A  
PARTIR  
DE LES  
12H

## HAMBURGUESES

100% boví de "MIGUEL VERGARA" sense conservants

Milano / 8,5€

Filet de vedella "Black Angus", cor de gorgonzola, gouda i ceba caramel·litzada

Piamontesa / 7,5€

Pollastre de corral amb formatge cheedar, bacó cruixent, ceba caramel·litzada i alvocat

New Orleans / 8,5€

Filet de vedella "Black Angus" amb bacó i ou fregit

Vegan Burguer / 7,5€

Hamburguesa de verdures i llegums amb tomàquet i enciam

## LES NOSTRES AMANIDES / 7,5€

### SALMÓ

Salmó fumat, alvocat, formatge fresc, nous, tomàquets cherry i brots tendres

### FORMATGE DE CABRA

Formatge de cabra, cruixent de bacon, fruita seca i mezclum

### VENTRESCA

Ventresca, tomàquet, ceba tendra i brots tendres

## PA DE VIDRE AMB

PERNIL IBÈRIC de bellota / 10,5€

ASSORTIMENT IBÈRICS  
+ FORMATGE MANXEC / 12,5€

FORMATGE MANXEC / 8€

ANXOVES del Cantàbric / 10,5€

## VERMUTERIA

1 > Vermut de la casa o canya amb olives farcides i chips	4,5€	Patates Chips	1,5€
2 > Copa vi amb ou farcit de tonyina, "banderilla" i chips	5,5€	Olives farcides	2€
3 > Copa de cava, doble "montadito" de salmó i philadelphia	6€	Musclos en escabetx	3,2€
		Navalles	4,9€
		Escopinyes	6,5€

# SMOOTHIES



## FRUITA 100% NATURAL / 5€

1. Papaia, mango i pinya 2. maduixa i plàtan 3. Mango, pinya, meló i kiwi

Suc de Taronja Natural / 2,75€

Sucs Granini / 1,8€

Infusió de llimona Detox / 2€

# CAFÈS & BEGUDES

## CAFÈS

Expresso	1,3€
Cafè tallat	1,4€
Cafè amb llet	1,6€
Cafè amb llet XL	2,3€
Americà	1,5€
Capuccino	1,95€
Bombó	1,8€
Llet amb cacao	1,9€
Cacaolat / Batut de xocolata	1,9€

CHAI LATTE espècies, vainilla, verd	2,6€
CHAI LATTE matcha	2,6€

Latte Machiato	2,3€
Latte caramel	2,6€
Latte moka	2,6€
Cafè vienés	2,8€
Cafè delice	2,8€
Cafè moka	2,5€
Suís	2,8€

Xocolata a la tassa	2,5€
---------------------	------

## FRAPPÈS / 5€

Cafè	Xocolata
Caramel	Vainilla

## INFUSIONS / 1,8€

Camomila / Menta poleo / Tila...

Disposem de llet sense lactosa, vegetal i desnatada

## BEGUDES

Aigua > 25cl.	1,2€
Aigua amb gas > 33 cl.	2€
Coca cola	2€
Fanta de taronja / llimona	2€
Nestea	2€
Aquarius	2€
Tònica Schweppes	2€
Bitter Kas	2€

## CERVESSA

Estrella canya > 33 cl.	1,8€
Estrella canya > 20 cl.	1,6€
Voll Damm > 33 cl.	2,1€
Free Damm 0,0% > 33 cl.	1,8€
Xampú > 33 cl.	1,8€
Clara > 33 cl.	1,8€
Sangria :	1 copa > 3€
	½ litre > 5€
	1 litre > 9€

## TÉS FREDS / 4€

Natural / Préssec / Gerds

## TÉS BIO / 2€

*Earl Grey / English breakfast / Rooibos vermells  
Bai mu daN blanco / Tropical verd*

### Afruitats i més aromàtics

*Gingebre i llimona / Fruites de bosc  
Somnis canyella / Rooibos Copacabana  
Verd morú i Vermell amb fruites*

# VINS

	100 ml	150 ml	botella
Verdejo blanc "Ramón Bilbao"	1,8€	2,3€	11€
Garnatxa rosat "Palacio Sada"	1,8€	2,3€	9€
Garnatxa, Samsó i Syrah	1,9€	2,5€	15€
"Les Sorts Jove" > DO Montsant	1,9€	2,5€	15€
Ull de llebre negre "Ramón Bilbao"	1,9€	2,5€	15€
Cava		2,5€	15€



**Miami-Platja**

TARRAGONA

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

Av. Barcelona 131  
977 811 271

Av. Barcelona 65  
977 811 223

/fornLaGloria pastisseria la gloria