



LA GLÒRIA PASTISSERIA

DES DE 1976

CAFETERIA • OBRADOR
ESPAI GOURMET



FR

TARTINES

au pain de campagne au levain

Tomate et huile d'olive vierge extra	2,7€/2u.
Beurre et confiture	2,7€/2u.
Avec tomate et jambon ibérique	7€/2u.
Supplément pains spéciaux	+0,20€

TARTINES BIO

farine dio moulue sur pierre aux céréales

Fromage frais, avocat, roquette et tomate	6€/2u.
Dinde, avocat, roquette et tomate	6€/2u.
Vegan: avocat, roquette et tomate	4,9€/2u.
" Toast spécial " à l'avocat, grenade et graines. <i>Supplément par ingrédient : Œuf poché > 1,5€ / Saumon > 2,5€</i>	4,9€/1u.
" Toast Trinxat " œufs de El Prat à la moutarde, avec avocat et roquette	5,9€/1u.

CROQUE MONSIEUR

" Le classique " au jambon et fromage	3,25€
" Le Majorquin " à la soubressade et fromage	3,25€
" Le spécial de la maison " truffé au pain rustique, jambon serrano, fromage et béchamel	4,5€
" 3 fromages " <i>con pan de cristal</i> Brie, cheddar et parmesan avec jambon cuit et œuf	4,5€

CLUB SANDWICH

VEGETAL / 6,5€

Thon, œuf, jeunes pousses, tomate et mayonnaise

POULET / 8€

Poulet, œuf au plat, bacon, tomate, jeunes pousses et mayonnaise

SAUMON / 8€

Saumon, œuf à la coque, avocat, jeunes pousses et fromage frais

CROISSANTS

Spécial

Avec beurre et confiture à la plancha	2,75€
Jambon cuit et fromage à la plancha	3,5€
Dinde, tomate et œuf au naturel	4,5€

VEGETABLE

Thon, œuf, mezclum, tomate & mayonnaise

SAUMON

Saumon, avocat, fromage frais, saumon & roquette

SANS GLUTEN



Mini croissant / sans lactose	2,5€
Toasts de pain rustique à la tomate (2)	3,5€
Toast de pain rustique au beurre et confiture (2)	3,7€

HEALTHY

Granola et yogurt	4,5€
Salade de fruits de saison	5,5€
Açaí Bowl (myrtilles, guarana et banane)	6,5€
New Bowl Big Banana (banane et fraises)	6,5€

CRÊPES | GAUFRE ET PANCAKES

Chocolat et crème chantilly	5,5€
Myrtilles et sirop d'érable	5,5€
Fruits de saison, chocolat et crème chantilly	6,5€

PANIER PETIT-DÉJEUNER / 10,5€

Saucisses assorties, jambon serrano, dinde nature, fromage brie, fromage gouda, œuf mollet, mini granola, croissant au beurre, pains assortis, tomate râpée, beurre et confiture

PANIER BRUNCH / 12,5€

Avocado toast, saumon, œuf bénédicte, salade de fruits, granola au yaourt, croissant avec beurre et confiture

PETIT-DÉJEUNERS ET DÉJEUNERS

PETIT-DÉJEUNER ANGLAIS / 9,5€

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

PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL / 8€

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

ŒUFS BÉNÉDICTE / 7,95€

Toasts de pain rustique, bacon, œufs pochés et sauce hollandaise et jeunes pousses

ŒUFS ROYALE / 8,5€

Toasts de pain rustique, saumon fumé, œufs pochés et sauce hollandaise et jeunes pousses

ŒUFS STRAPAZZATA / 8,5€

Œufs brouillés au saumon, Toasts de pain rustique et jeunes pousses

SANDWICHS ET TARTINES

CHAUDS / 5,5€

Baguette à la tomate et à l'huile d'HOVE
Longe de porc, saucisse, poulet, bacon ou omelette au choix

FROIDS

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

PETIT > 2,75€ | GRAND > 3,5€

JAMBON IBÉRIQUE

PETIT > 5,5€ | GRAND > 7€

VEGETAL

Thon, œuf, mesclun, tomate et mayonnaise

PETIT > 2,9€ | GRAND > 3,9€

TARTINES

de pain pagés

FROIDES > 7€/2u.

Fromage Manchego / Jambon Serrano Bodega /
Fuet de Vic

CHAUDS > 9€/2u.

Longe de porc au fromage gratiné
Longe de porc, bacon et fromage gratiné
Poulet, bacon et fromage
Saucisse Mojà (Penedès)

Escalibada > 5€/1u.

(de poivrons et aubergine grillée)
au thon ou aux anchois

Supplément ingrédient: Oignon ou olives > +0,5€ / Fromage ou anchois > +0,8€ / Bacon > +1€
Oeuf ou avocat > +1,5€ / Saumon fumé > +2,5€



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

NOS SALADES / 7,5€

SAUMON

Saumon fumé, avocat, fromage frais, noix, tomates cerises et jeunes pousses

FROMAGE DE CHÈVRE

Fromage de chèvre, bacon croustillant, fruits secs et mesclun

VENTRESCA

Ventresca (thon), tomate, cébette et jeunes pousses

PAN DE CRISTAL AVEC

JAMBON IBÉRIQUE de gland / 10,5€

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE IBÉRIQUE
+ FROMAGE MANCHEGO / 12,5€

FROMAGE MANCHEGO / 8€

ANCHOIS de Cantabrie / 10,5€

LE VERMOUTH

1 > Vermouth maison ou bière pression et olives farcies et chips 4,5€

2 > Verre à vin avec œuf farci au thon, "banderilla" et frites 5,5€

3 > Verre de cava, double petite sandwich au saumon et Philadelphia 6€

Chips 1,5€

Olives farcies 2€

Moules à l'escabèche 3,2€

Couteaux 4,9€

Coques 6,5€



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 / 1,8€

Citron infusé Detox / 2€

CAFÉ ET BOISSONS

CAFÉS

Espresso	1,3€
Court	1,4€
Café au lait	1,6€
Café au lait XL	2,3€
Americano	1,5€
Capuccino	1,95€
Bombón	1,8€
Chocolat chaud	1,9€
Cacaolat / Milk-shake au chocolat	1,9€

CHAI LATTE épices, vanille, vert	2,6€
CHAI LATTE matcha	2,6€

Latte Machiato	2,3€
Latte caramel	2,6€
Latte moka	2,6€
Café viennois	2,8€
Café delice	2,8€
Café moka	2,5€
Suisse	2,8€

Chocolat "a la taza"	2,5€
----------------------	------

FRAPPÉS / 5€

Café	Chocolat
Caramel	Vanille

INFUSIONS / 1,8€

Camomille / Menthe pouliot / Tilleul...

Nous disposons de lait sans lactose, végétal et écrémé

BOISSONS

Eau minérale > 25cl.	1,2€
Perrier > 33 cl.	2€
Coca cola	2€
Fanta citron / orange	2€
Nestea	2€
Aquarius	2€
Schweppes tonic	2€
Bitter Kas	2€

BIÈRE

Bière pression Estrella > 33 cl.	1,8€
Bière pression Estrella > 20 cl.	1,6€
Voll Damm > 33 cl.	2,1€
Free Damm 0,0% > 33 cl.	1,8€
Champú (bière au citron) > 33 cl.	1,8€
Clara (bière et limonade) > 33 cl.	1,8€
Sangría :	1 verre > 3€
	½ litre > 5€
	1 litre > 9€

THÉS GLACÉS / 4€

Nature / Pêche / Framboise

THÉS BIO / 2€

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	botella
Verdejo blanc "Ramón Bilbao"	1,8€	2,3€	11€
Grenache rosé "Palacio Sada"	1,8€	2,3€	9€
Grenache, mazuela et Syrah	1,9€	2,5€	15€
"Les Sorts Jove" > AOC Montsant	1,9€	2,5€	15€
Tempranillo rouge "Ramón Bilbao"	1,9€	2,5€	15€
Cava		2,5€	15€



Miami-Platja

TARRAGONA

pastisserialagloria.com

Av. Barcelona 131
977 811 271

Av. Barcelona 65
977 811 223

/fornLaGloria pastisseria la gloria