



LA GLÒRIA PASTISSERIA

DES DE 1976

CATALÀ

pastisserialagloria.com



TORRADES de pa rústic de masa mare / 2 unitats

Amb tomàquet i oli OOVE	3,2€/2u.
Mantega i melmelada	3,5€/2u.
Amb tomàquet i embutits	5,9€/2u.
Amb tomàquet i pernil ibèric	7,9€/2u.

Amb pa de llavors bio o integral +0,30€ / Pa sense gluten +0,50€

TORRADES BIO amb pa de llavors de farina biològica / 2 unitats

Alvocat, ruca i tomàquet	5,5€/2u.
Formatge fresc, alvocat, ruca i tomàquet	7€/2u.
Pernil de gall d'indi, alvocat, ruca i tomàquet	7€/2u.
Tonyina, alvocat, ruca i tomàquet	7€/2u.

TOSTES amb pa bio de llavors de farina biològica / 1 unitat

Tosta Especial > Cremós d'alvocat, tomàquet cherry i "chia" <i>Afegeix ingredient extra: Ou escalfat o ous regirats +2,50€</i>	6€/1u.
Tosta Rústica > Alvocat, formatge de cabra, ceba caramel·litzada, nous i mel	7€/1u.
Tosta Gall d'indi > Pernil de gall d'indi trufat i festucs amb mozzarella, tomàquet, ruca i salsa pesto	NEW! 7€/1u.
Tosta Salmó > Salmó, ou escalfat a la trufa, alvocat i brots verds	10€/1u.
Tosta Ibèrica > Pernil ibèric, ou escalfat a la trufa, alvocat i brots verds	10€/1u.
Tosta Pastrami > Pastrami, ceba caramel·litzada, ruca amb vinagreta de poma, mostassa antiga i ou ferrat a la planxa	11,9€/1u.

Totes les torrades porten llavors, germinats i sal d'hibiscus
Pa sense gluten +0,50€

CROISSANTS especials

Amb mantega i melmelada > calent a la planxa	3,5€
Pernil i formatge amb beixamel > calent a la planxa	4,5€
VEGETAL > tonyina, ou, brots verds, tomàquet i maionesa	4,9€
MIXT FRANCÈS > ou ferrat, alvocat, pomesà i ruca	5,9€
SALMÓ > alvocat, formatge fresc, salmó i ruca	6,5€
BENEDICT > espinacs saltejats, bacon cruixent, ou escalfat i salsa holandesa flanbejada	7,5€

BIKINIS

CLÀSSIC de pernil dolç i formatge havarti	4,5€
BALEAR amb sobrassada, formatge de cabra i mel	4,9€
SERRANITO amb formatge brie, salsa beixamel i salsa trufada amb pa cristall	4,9€
3 FORMATGES brie, emmental, gorgonzola i ou ferrat amb pa de vidre	6,9€
VEGAN Albergínia, formatge vegà i salsa tartufo amb pa de motlle	7,5€
CROQUE-MADAME doble de pernil dolç i formatge havarti, beixamel i formatge emmental amb ou ferrat a la planxa	7,5€
PULLED PORK adobat estil Ramsay, base d'alvocat, tomàquet i chalotta caramel·litzada amb de pa de pagès	NEW! 10,5€

SANDWICH CLUB

VEGETAL > Tonyina, ou, brots tendres, tomàquet i maionesa	6,9€
POLLASTRE > Pollastre amb ou ferrat, bacon, tomàquet, brots tendres i maionesa	8€
SALMÓ > Salmó, ou dur, alvocat, brots tendres i formatge crema	8€

ENTREPANS

Pa rústic masa mare
amb tomàquet

	PETIT	GRAN
Pernil dolç / Gall d'indi / Pernil serrà	3€	4,5€
Fuet	3€	4,5€
Formatge suau	3€	4,5€
Formatge manxec	3,2€	4,7€
Pernil ibèric	5,9€	7,5€

Els vegetals

Tonyina, ou, tomàquet, enciam i maionesa amb pa rústic	3,9€	5,5€
Pernil dolç o gall d'indi, formatge, ou, enciam, tomàquet i maionesa amb pa de llavors		5,5€
Alvocat, tonyina, ou, tomàquet, cebollí i maionesa amb pa de llavors		6,5€
Pernil ibèric, formatge brie, tomàquet sec i ruca amb pa de llavors		8,9€
<hr/>		
Truita francesa		6€
Truita al gust (1 ingredient)		6,9€
Truita de patata		6,9€
Bacon i formatge / Llom i formatge / Pollastre i formatge		6,9€

Afegeix qualsevol ingredient al teu entrepà:

Brots tendres +0,5€ | Ceba caramel·litzada, Formatge, Anxoves, Olives +1€/p.ing.
Bacon, Ou +1,5€/p.ing. | Alvocat +2€ | Salmó fumat +2,5€

PANCAKES > 3 unitats

NEW!

Xocolat & Co. > Xocolata, ametlles cruixents, fruita del dia i nata	6,5€
Caramel > Caramel, fruita del dia i nata	6,5€
Melmelada > Melmelada (nabius o fruits vermells), fruita del dia i nata	6,5€
Auró > Nabius, nata muntada i xarop d'auró (sirope de Arce)	6,5€
Kinder > Cremós de llet i avellanes amb cruixent d'ametlles i fruita del dia	6,5€

CRÊPES > Xocolata / Caramel / Auró (Sirope de Arce) / Kinder

6€

Tots els crêps van acompanyats de nata, fruita del dia i cruixent d'ametlles

FRENCH TOAST

NEW! 8,5€

Tasta les nostres torrades més esponjoses de pa briox infusionat amb mantega, llet i canyella acompanyades d'una salsa de vainilla d'auró, fruita del dia i gelat de vainilla.

SMOOTHIES FRUITA 100% NATURAL

Elaborats amb suc de taronja

Maduixa i plàtan	5,5€
Mango, pinya i fruita de la passió	5,5€
Maduixa, gerd i mora	5,5€
Kale, espinacs i mango	5,5€

Suc de taronja natural	3,5€
Suc de taronja natural XL	3,9€
Suc Granini	2,5€
Llimona infusió Detox	2€

Kombucha 100% orgànic

NEW! Gíngebre i llimona	4,5€
NEW! Fruits del bosc	4,5€

ESMORZARS I BRUNCH

CISTELLA ESMORZAR

12,5€

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



CISTELLA BRUNCH

13,5€

Torrada d'alvocat, salmó, ou escalfat, amanida de fruita, granola de iogurt grec, croissant amb mantega i melmelada

Afegeix un ou extra a les cistelles +1,5€

Ideal per a compartir 2 persones

ESMORZAR CONTINENTAL / 9,5€

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

ESMORZAR ANGLÈS / 10,5€

Salsitxa, bacon, ous ferrats, xampinyons saltejats, mongetes amb salsa de tomàquet, torrades i mantega

OUS BENEDICT / 10,5€

2 ous escalfats sobre pa de muffin, espinacs saltejats i bacon cruixent amb la nostra salsa Holandesa flambejada

OUS ROYALE / 12,5€

2 ous escalfats sobre pa de muffin, guacamole, espinacs saltejats, salmó fumat, la nostra salsa Holandesa flambejada i brots tendres
Afegeix extra alvocat +2,5€

NEW! TRUITES AL PLAT / 10,5€

Truita de pernil i formatge, alvocat, ruca i torrades

Truita d'espinacs saltejats amb formatge, alvocat, ruca i torrades

NEW! OUS STRAPAZZATA / 12,5€

Ous regirats, salmó fumat, formatge cremós, pa multicereals i fruits secs

Ous regirats amb pernil ibèric, alvocat, tomàquet i brots tendres

Ous regirats a la trufa negra, alvocat i torrades de pa de llavors

HEALTHY



Açaí Bowl > Llet de civada, nabius, guaranà i plàtan 6,9€

Bowl Big Banana > Llet de civada, plàtan i maduixes 6,9€

Granola de iogurt grec 5,9€

Bowl d'amanida de fruita de temporada 5,9€

HAMBURGUESES

100% bobí de "MIGUEL VERGARA" SENSE CONSERVANTS

Milano > Rellom de vedella "Black Angus",
cor de gorgonzola, gouda i ceba caramel·litzada 11,5€

New Orleans > Rellom de vedella "Black Angus"
amb bacon i ou ferrat 11,5€

Piamontesa > Pollastre de corral amb formatge
cheddar, bacon cruixent, ceba caramel·litzada i alvocat 10,5€

Vegan > de verdures i llegums amb tomàquet i enciam 10,5€

AMANIDES FRESH

VEGAN POKE BOWL 9,5€
Tomàquet, alvocat, ruca, nous i magrana
Afegeix mozzarella caprese o un ou dur > +1,50€/p. ing.

SALMÓ > Salmó fumat, alvocat, formatge fresc,
nous, tomàquets cherrys i brots tendres 10,9€

FORMATGE DE CABRA 10,9€
Formatge de cabra, cruixent de bacon, tomàquet deshidratat,
olives de Kalamata, fruits secs i timbal de brots tendres

TAULES *amb pa de vidre*

PERNIL IBÈRIC de gla 14,5€

MIXTA Pernil ibèric, formatge manxec i mortadel·la trufada 12,5€

ANXOVES del Cantàbric 10,5€

L'HORA DEL VERMOUTH

Vermouth de la casa Iris de Muller, *Tarragona*
3,5€

Vermouth Izaguirre o Martini
5,5€

afegeix el Pack patates i olives per només 2,5€ més!

Patates chips > 2€

Olives > 2€

Boquerons en vinagre amb patates chips > 7,5€

Natxos amb guacamole > 10,5€

CAFÈS & BEGUDES

CAFÈS

Espresso 1,5€	Espresso doble 2,1€	Latte Machiato 2,5€
Cafè tallat 1,6€		Latte Matcha 2,8€
Cafè amb llet 1,8€		Latte vainilla Matcha 2,8€
Cafè amb llet XL 2,3€		Latte Caramel 2,8€
Americà 1,7€		Latte Moka 2,8€
Flat white (<i>doble espresso i crema llet</i>) 2,8€		Cafè vienès 3€
Capucchino (<i>Extra nata +0,80€</i>) 2,1€		Cafè delice 3€
Bombó 2,3€		Cafè moka 3€
Llet amb cacao 2,3€		Xocolata a la tassa 2,8€
Cacaolat / Batut de xocolata 2,5€		Suís 3,5€
CHAI LATTE espècies, vainilla, verd 2,8€		Irish coffee 6,5€

FRAPPÉS Cafè / Xocolata / Caramel / Vainilla (*Extra nata +1€*) 5€

BATUTS SALUDABLES 6€

Plàtan, civada, canyella, mel i llet	Fruits vermells, civada i llet de civada
Acai i plàtan amb llet de civada	Pinya amb mango, plàtan, civada i llet

BEGUDES

Aigua 33 cl. 1,5€	Nestea 2,5€
Aigua amb gas 33 cl. 2,2€	Aquarius 2,5€
Coca cola 2,5€	Tònica Schweppes 2,5€
Fanta taronja / llimona 2,5€	Bitter Kas 2,5€

CERVESA

Canya Mahou 5* 20 cl. 2€	Mahou 0,0%, 33 cl. 2,3€
Canya Mahou 5* 33 cl. 2,3€	Radler <i>llimona</i> , 33 cl. 2,3€
Mahou torrada 0,0%, 33 cl. 2,3€	Clara Mahou 33 cl. 2,3€
Mahou Maestra, 33 cl. 2,5€	

SANGRIA 1 Copa > 3,5€ | ½ litre > 8,5€ | 1 l. > 12,5€

TÉ FRED Natural / Préssec / Gerd 4,5€

TÉ BIO (Sans & Sans) 2,2€

NEGRE

Ceilan breakfast / Fragolino afruitat / Indian Chai aromatitzat espècies

BLANC White satin afruitat

VERD Bangkok afruitat i aromatitzat / Xina Mai Feng aromatitzat

VERMELL Pu-erh té vermell de la Xina

ROOIBOS Manhattan afruitat i aromatitzat / Equilibri aromàtic i relaxant

INFUSIONS (Sans & Sans) 2,2€

Gingebre i llimona afruitat / Cosmic afruitat amb hibiscus

Mint splash (menta) / Tila night / Camomila

VINS

	200 ml	ampolla
"Ramón Bilbao" blanc, DO Rueda	2,7€	14 €
"Palacio Sada" rosat, DO Navarra	2,7€	12 €
Jaspi negre "Coca i Fitó", DO Montsant	2,7€	16 €
"Ramón Bilbao" negre tempranillo, DO Rioja	2,7€	18 €
Cava família Oliveda Brut Alt Empordà	2,9€	15 €
Mimosa	3,5€	-