

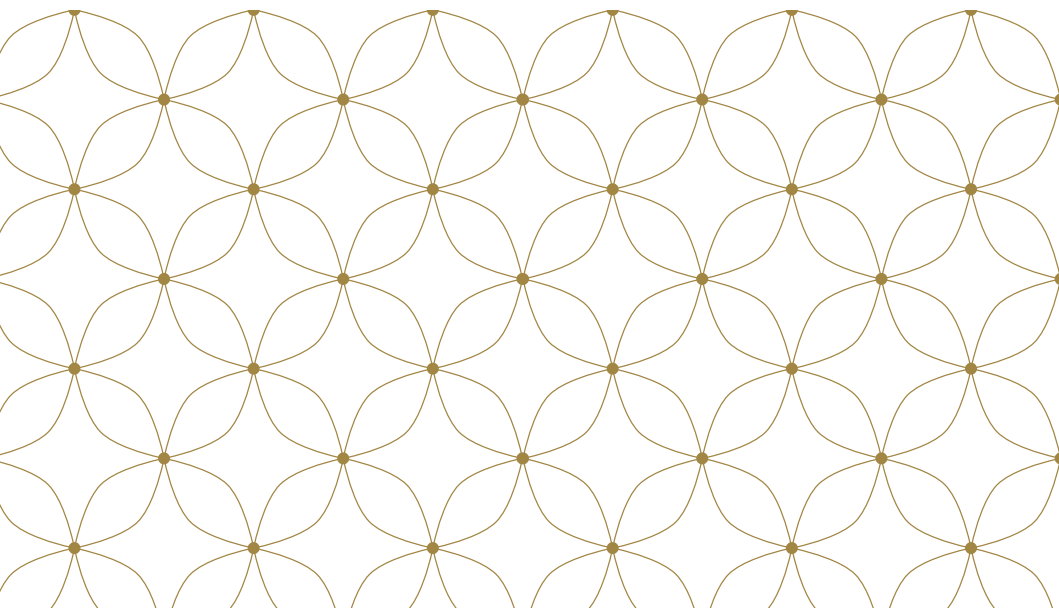


# LA GLÒRIA PASTISSERIA

DES DE 1976

CATALÀ

[pastisserialagloria.com](http://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.

---

## 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

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

Totes les torrades porten llavors, germinats i sal d'hibiscus

---

## CROISSANTS especials

<b>Amb mantega i melmelada</b> > calent a la planxa	3,5€
<b>Pernil i formatge amb beixamel</b> > calent a la planxa	4,5€
<b>VEGETAL</b> > tonyina, ou, brots verds, tomàquet i maionesa	4,9€
<b>MIXT FRANCÈS</b> > ou ferrat, alvocat, parmesà i ruca	5,9€
<b>SALMÓ</b> > alvocat, formatge fresc, salmó i ruca	6,5€

---

## BIKINIS

<b>CLÀSSIC</b> de pernil dolç i formatge havarti	4,5€
<b>BALEAR</b> amb sobrassada, formatge de cabra i mel	4,9€
<b>PASTRAMI</b> con queso cheddar, cebolla frita y mostaza de miel	7,5€
<b>CROQUE-MADAME</b> doble de pernil dolç i formatge havarti, beixamel i formatge emmental amb ou ferrat a la planxa	7,5€

### Amb pa de vidre:

<b>SERRANITO</b> pernil serrà amb formatge brie i la nostra salsa beixamel	4,9€
<b>3 FORMATGES</b> pernil dolç, formatge emmental, brie, gorgonzola i ou ferrat a la planxa	6,9€

---

## SANDWICH CLUB

<b>VEGETAL</b> > Tonyina, ou, brots tendres, tomàquet i maionesa	6,9€
<b>POLLASTRE</b> > Pollastre amb ou ferrat, bacon, tomàquet, brots tendres i maionesa	8€
<b>SALMÓ</b> > Salmó, ou dur, alvocat, brots tendres i formatge crema	8€
<b>PULLED PORK</b> > Alvocat, pulled pork adobat a l'estil Ramsay amb salsa barbacoa, cheddar, cogombrets adobats i ceba morada amb pa de cristall	<b>NEW!</b> 10,5€

# 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

<b>TONYINA</b> , ou, tomàquet, brots verds i maionesa amb pa rústic	3,9€	5,5€
<b>PERNIL DOLÇ</b> , formatge, ou, brots verds, tomàquet i maionesa amb pa de llavors		5,5€
<b>TONYINA</b> , avocat, ou, tomàquet, cebollí i maionesa amb pa de llavors		6,5€
<b>PERNIL IBÈRIC</b> , formatge brie, tomàquet sec i ruca amb pa de llavors		8,9€
<b>POLLASTRE DE CORRAL</b> , tomàquet, brots verds i maionesa amb pa rústic		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€

## PANCAKES > 3 unitats

**NEW!**

<b>Xocolat &amp; Co.</b> > Xocolata, ametlles cruixents, fruita del dia i nata	6,5€
<b>Caramel</b> > Caramel, fruita del dia i nata	6,5€
<b>Auró</b> > Nabius, nata muntada i xarop d'auró ( <i>sirope de Arce</i> )	6,5€
<b>Kinder</b> > 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€

Prova les nostres torrades més esponjoses de pa briox infusionat amb mantega, llet i canyella de xarop d'auró, acompanyades d'aroma i gelat de vainilla.

## SMOOTHIES FRUITA 100% NATURAL

Elaborats amb suc de taronja

Maduixa i plàtan	6,5€
Mango, pinya i fruita de la passió	6,5€
Maduixa, gerd i mora	6,5€
Kale, espinacs i mango	6,5€
<hr/>	
Suc de taronja natural	3,5€
Suc de taronja natural XL	3,9€
Suc Granini	2,5€
Llimona infusió Detox	2€

## HEALTHY

Açaí Bowl > Llet de civada, nabius, guaranà i plàtan	6,9€
Granola iogurt grec	5,9€
Bowl d'amanida de fruita de temporada	5,9€

# 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, alvocat cremós, espinacs saltejats, salmó fumat, la nostra salsa Holandesa flambejada i brots tendres

## **NEW!** TRUITES AL PLAT

Truita de pernil i formatge, acompanyada d'alvocat, ruca i torrada de llavors amb tomàquet

10,5€

Truita amb embotits, pernil serrà, manxec i pa de vidre amb tomàquet

12,5€

## **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

Per raons organitzatives no podem variar la composició dels plats, qualsevol variació pot comportar un suplement.

Consulti al nostre personal respecte a les intoleràncies. Pot existir contaminació creuada per gluten o fruits secs, per a persones que siguin sensibles, celiaques o al·lèrgiques.

PREUS AMB IMPOSTOS INCLOSOS

# HAMBURGUESES

A  
PARTIR  
DE LES  
12H

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€

## AMANIDES FRESH

**VEGAN POKE BOWL** 9,5€  
Tomàquet, alvocat, arròs, ruca, nous i ceba morada  
Afegeix: salmó fumat > +2,50€ / tonyina conserva en OOVE > +2€

**SALMÓ** > Salmó fumat, alvocat, ou escalfat,  
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 brots tendres

## TAULES *amb pa de vidre*

**PERNIL IBÈRIC** de gla 14,5€

**MIXTA** Pernil ibèric, formatge manxec i gall dindi  
trufat amb festucs 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€

Escopinyes > 7,5€

## 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€*) 6€

**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€	-