



# 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	3,5€/2u.
Mantega i melmelada	4€/2u.
Amb tomàquet i embutits	6,5€/2u.
Amb tomàquet i pernil ibèric	8€/2u.

---

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

BIO d'alvocat, ruca i tomàquet	6,5€/2u.
BIO de formatge fresc, alvocat, ruca i tomàquet	7,5€/2u.
BIO de gall d'indi, alvocat, ruca i tomàquet	7,5€/2u.
BIO de tonyina, ruca i tomàquet	7,5€/2u.
BIO ibèrica, pernil ibèric, ruca, parmigiano i balsàmic	9,5€/2u. <b>NEW!</b>

---

## TOSTAS amb pa bio de llavors de farina biològica / 1 unitat

<b>Tosta Alvocat</b> > Cremós d'alvocat, tomàquet cherry i chia <i>Afegeix ingredient extra &gt; Ou escalfat o ous remenats +2,5€</i>	6,5€/1u.
<b>Tosta Rústica</b> > Alvocat, formatge de cabra, ceba caramel·litzada, nous i mel	7,5€/1u.
<b>Tosta Bacon</b> > Bacon, remenat d'ous del Prat i formatge de cabra	9,5€/1u. <b>NEW!</b>
<b>Tosta Especial</b> > Alvocat, formatge crema, remenat d'ous del Prat, ruca i tomàquet cherry	9,5€/1u. <b>NEW!</b>
<b>Tosta Gourmet</b> > Pernil ibèric, ou escalfat a la trufa, alvocat i brots verds	10,5€/1u.
<b>Tosta Salmó</b> > Salmó, ou escalfat a la trufa, alvocat i brots verds	10,5€/1u.

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

---

## CROISSANTS especials

<b>Pernil i formatge amb beixamel</b> calent a la planxa	4,9€
<b>Pernil ibèric amb formatge havarti</b> calent a la planxa	6,9€ <b>NEW!</b>
<b>SALMÓ</b> > amb crema de formatge, alvocat i ruca	6,9€
<b>VEGETAL</b> > alvocat, formatge fresc, brots verds, tomàquet i ou	6,9€

---

## BIKINIS

<b>CLÀSSIC</b> de pernil dolç i formatge havarti	4,8€
<b>BALEAR</b> amb sobrassada, formatge de cabra i mel	6€
<b>NORWAY</b> salmó, mantega i formatge emmental	7,5€ <b>NEW!</b>
<b>CROQUE-MADAME</b> doble de pernil dolç, formatge havarti, beixamel i formatge emmental amb ou fregit a la planxa	7,8€
<b>BIKINIS GOURMET amb pa de vidre:</b>	
<b>SERRANITO TRUFAT</b> pernil serrà amb formatge brie i la nostra salsa beixamel	7,5€
<b>3 FORMATGES</b> pernil dolç, formatge emmental, brie, gorgonzola i ou fregit a la planxa	7,5€

---

## SANDWICH CLUB

<b>VEGETAL</b> > Tonyina, ou, brots tendres, tomàquet i maionesa	7,5€
<b>POLLASTRE</b> > Pollastre, ou fregit, bacon, tomàquet, brots tendres i maionesa	8,5€
<b>SALMÓ</b> > Salmó, ou dur, alvocat, brots tendres i formatge crema	8,5€

# ENTREPANS

Pa rústic masa mare  
amb tomàquet

	PETIT	GRAN
Pernil dolç / Gall d'indi / Pernil serrà	3,5€	4,8€
Fuet / Tonyina / Formatge suau	3,5€	4,8€
Formatge manxec	3,7€	5€
Pernil ibèric	5,9€	7,9€
<b>VEGETAL TONYINA</b> > tonyina, ou, tomàquet, brots verds i maionesa amb pa rústic	4,5€	6,5€
<b>VEGETAL FORMATGE</b> > formatge, alvocat, ou, tomàquet, cebollí i maionesa amb pa de llavors		6,8€
<b>VEGETAL PERNIL DOLÇ</b> > pernil dolç, formatge, ou, brots verds, tomàquet i maionesa amb pa de llavors		6,8€
<b>VEGETAL POLLASTRE</b> > pollastre, alvocat, maionesa de mostassa, brots verds, enciam i tomàquet cherry amb pa rústic		8,9€
<b>Bacon / Llom / Pollastre</b>		6,8€
<i>Afegir formatge +1€ / Afegir ceba caramel·litzada +0,5€</i>		

Truita francesa	6,5€
Truita al gust (1 ingredient)	7,5€
Truita de patata	7,5€

## GOURMET

**NEW!**

<b>Llom</b> amb formatge brie i ceba caramel·litzada	8,5€
<b>Bacon</b> amb formatge, sobrasada i ceba caramel·litzada	8,5€
<b>Beef de Angus</b> amb formatge i ceba caramel·litzada	10,5€
<b>Pulled Pork</b> adobat a l'estil Ramsay, alvocat, salsa barbacoa, formatge cheddar, cogombrets i ceba morada	10,5€

## PANCAKES > 3 unitats

Xocolata	6,5€	<b>NEW!</b>	
Lotus / Kinder / Auró	7,5€	<b>Festuc</b>	8€

**CRÊPES** > Xocolata / Lotus / Auró / Kinder 7€

\*\*\* Totes les crêpes i pacakes van acompanyades de nata, fruites del dia i cruixent d'ametlla.

## SMOOTHIES FRUITA 100% NATURAL

Elaborats amb suc de taronja

Maduixa i plàtan	7€
Mango, pinya i fruita de la passió	7€
Maduixa, gerd i mora	7€
Kale, espinacs i mango	7€
Suc de taronja natural	3,5€
Suc de taronja natural XL	4€
Suc Granini	2,5€
Llimona infusió Detox	2,2€

## HEALTHY

<b>Açaí Bowl</b> > Llet de civada, nabius, guaranà i plàtan	8,5€
Granola de iogurt grec	6,9€
Bowl d'amanida de fruita de temporada	6,9€

# ESMORZARS I BRUNCH

## CISTELLA ESMORZAR

13,5€

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



## CISTELLA BRUNCH

14,5€

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 / 10,5€

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

## ESMORZAR ANGLÈS / 11,5€

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

## OUS BENEDICT / 11,5€

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

## OUS ROYALE / 13,5€

2 ous escalfats sobre pa de muffin, alvocat cremós, espinacs saltejats, salmó fumat, la nostra salsa Holandesa flambejada i brots tendres

## OUS STRAPAZZATA / 13,5€

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

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

## TRUITES AL PLAT / 11,5€

Truita francesa de pernil i formatge acompanyada de alvocat, ruca i torrada de pa de llavors amb tomàquet

Truita francesa acompanyada d'alvocat, tonyina, brots verds, tomàquet cherry i pa rústic amb tomàquet

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 **12,5€**

**New Orleans** > Rellom de vedella  
"Black Angus" amb bacon i ou fregit **12,5€**

**Piamontesa** > Pollastre de corral amb  
cheddar, bacon cruixent, ceba caramel·litzada i alvocat **11,5€**

## AMANIDES HEALTHY

**AMANIDA DE TONYINA** **NEW! 11,5€**  
Tonyina, alvocat, ou dur, enciam, tomàquet, pastanaga,  
ceba, olives i brots tendres *(amb o sense maionesa)*

**SALMÓ** Salmó fumat, alvocat, ou escalfat, nous,  
tomàquets cherry i brots tendres **11,5€**

**AMANIDA DE FROMATGE FRESC** **NEW! 11,5€**  
Formatge fresc, alvocat, ou, ruca, brots verds,  
tomàquet, ceba, tonyina, pastanaga i olives

**FORMATGE DE CABRA** **11,5€**  
Formatge de cabra, cruixent de bacon, tomàquet deshidratat,  
olives de Kalamata, fruits secs i brots tendres

**AMANIDA DE POLLASTRE** **NEW! 11,5€**  
Pollastre, alvocat, parmigiano, ou, enciam, tomàquet,  
pastanaga, ceba, brots tendres i un polsim de llimona

## TAULES *amb pa de vidre*

**PERNIL IBÈRIC** de gla **18,5€**

**FORMATGES** **16,5€**

**MIXTA** de pernil ibèric i assortiment de formatges:  
manxec, gorgonzola i brie **17,5€**

## L'HORA DEL VERMOUTH

2 VERMOUTH DE LA CASA  
+ 1 bowl de patates + olives farcides  
**9€**

*(Vermouth artesà Iris de Muller, Tarragona)*

Patates chips > 2,2€  
Olives > 2,2€  
Musclos en escabetx > 6,5€  
Escopinyes > 7,5€

## CAFÈS & BEGUDES

### CAFÈS

Espresso	1,5€	Espresso doble	2,2€	Latte Machiato	2,8€
Cafè tallat			1,6€	Latte Matcha	2,9€
Cafè amb llet			1,8€	Latte vainilla Matcha	2,9€
Cafè amb llet XL			2,5€	Latte Caramel	2,9€
Americà			1,8€	Latte Moka	2,9€
Flat white ( <i>doble espresso i crema llet</i> )			2,9€	Cafè vienès	3,5€
Capuccino ( <i>Extra nata +0,80€</i> )			2,3€	Cafè delice	3,5€
Bombó			2,4€	Cafè moka	3,5€
Llet amb cacao			2,4€	Xocolata a la tassa	2,9€
Cacaolat / Batut de xocolata			2,5€	Suís	4,2€
CHAI LATTE espècies, vainilla, verd			2,9€	Irish coffee	6,9€

**FRAPPÉS** Cafè / Xocolata / Caramel / Vainilla (*Extra nata +1€*) **6,9€**

### BATUTS SALUDABLES **7,5€**

Plàtan, civada, caniella, 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.	1,6€	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.	2,1€	Mahou 0,0%, 33 cl.	2,5€
Canya Mahou 5* 33 cl.	2,4€	Radler <i>limón</i> , 33 cl.	2,5€
Mahou tostada 0,0%, 33 cl.	2,5€	Clara Mahou 33 cl.	2,5€
Mahou Maestra, 33 cl.	2,6€		

**SANGRIA** 1 Copa > 3,9€ | Gerra d'1 litre > 14€

**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 afruitada / Còsmic afruitat amb hibisc  
 Mint splash (menta) / Tila night / Camamilla

## VINS

	200 ml	ampolla
"Ramón Bilbao" blanc, DO Rueda	2,8€	18€
"Palacio Sada" rosat, DO Navarra	2,8€	16,5€
Jaspi negre "Coca i Fitó", DO Montsant	2,8€	18,5€
"Ramón Bilbao" negre ull de llebre, DO Rioja	2,8€	19,5€
Cava família Oliveda Brut Alt Empordà	3€	16,5€
Mimosa (Cava + suc de taronja natural)	4€	-