



Fresh food made today.  
Tomorrow, too.



## WHILE YOU WAIT

**Buffalo Chicken Wings** 6,90  
Alitas de pollo con salsa picante

**Chicken Fingers** 6,90  
Pollo marinado con especias y rebozado con salsa barbacoa casera

**Salmon guacamole** 8,95  
Tartar de salmón con guacamole

**Dandy's Nachos** <sup>↑</sup>TOP 8,95  
Los nachos como nos gustan: con mucho de todo  
(Totopos de maíz, salsa taquera, carne picada, oliva negra, jalapeños, crema agria, cheddar fundido)  
**Añade nuestro Guacamole casero por 1,50€**

**Burrata fresca con tomate de temporada** 12,95  
Cremosa burrata fresca con tomates cherry, rúcula y aliño balsámico

**Para no pensar** 15,50  
Si estás indeciso te lo ponemos fácil: Una tabla con Nachos, Caesar salad y Chicken fingers

## SALADS

**Caesar Salad** 8,50  
La clásica: con pollo, parmesano y pan tostado

**Crunchy Vegetable Salad** 8,70  
Ensalada de vegetales "al dente" con vinagreta de pistacho

**Quinoa Salad, chicken & mango** 8,70  
Ensalada de quinoa, canónigos, mango fresco y pollo salteado

**Goat cheese & salmon salad** 9,95  
Ensalada de Tataki de salmón, tomate "Cor de Bou" y queso de cabra a la plancha con vinagreta de miel y Módena

**Seared Tuna Salad** <sup>↑</sup>TOP 10,20  
Ensalada de verdes con tataki de atún fresco y un toque de chutney de mango suave

## MAINS

**Milanesa de pollo casera** 10,50  
Pechuga de pollo rebozada con ensalada Coleslaw

**Carpaccio Clásico** 10,90  
Carpaccio de ternera con nueces, parmesano y rúcula. Aliño de pesto

**Spaghetti & Meatballs** 11,80  
Pasta fresca con salsa de tomate casera y albóndigas

**Quesadillas Desperadas** <sup>↑</sup>TOP 11,90  
Tortillas de trigo rellenas de ternera marinada, cubiertas de mucho queso cheddar

**Ravioli ripieni di melanzana e scamorza con salsa di pomodoro e panna** 11,90  
Pasta fresca rellena de berenjena asada y queso scamorza con salsa de tomate casera y nata

**Tagliatelle alla Carbonara con porkbelly y trigueros** 11,95  
Pasta fresca con pork belly, trigueros, yema de huevo y queso pecorino

**Salmon Steak** 12,50  
Lomo de salmón a la plancha, tostadito por fuera, crudito por dentro con verduras salteadas y salsa tártara

**Barbecue Baby Ribs** 14,50  
Costillar de cerdo baby cocinada a baja temperatura con salsa barbacoa

**Steak Tartar** <sup>↑</sup>TOP 16,95  
Tartar de ternera cortado a cuchillo servido un punto picante

**Steak "Frites" 200grs** 19,95  
Solomillo de ternera con patatas fritas caseras

**Chuletón ECO "Homenaje" ½ Kg de Cal Tomas, Pirineu de Lleida**

Chuletón de ternera ECO con patatas fritas caseras y ensalada verde con pesto.

25,50

<sup>↑</sup>TOP





## THE BURGERS

Todas nuestras Burgers están hechas en casa, de producción diaria con ingredientes km 0 y trazabilidad demostrada.

**Servidas con Pan del horno Turrís horneado esta misma mañana.**

Tenemos Pan Sin Gluten para Burger

### Meatpacking Burger

Nuestra hamburguesa ECO 100% ternera, con cebolla confitada, bacon y queso cheddar.

↑  
TOP

10,50

### La Clásica Burger

Hamburguesa ECO 100% ternera, con lechuga, tomate, cebolla de Figueres y queso cheddar

10,50

### Veggie Burger

Hamburguesa vegetariana con base de quinoa, garbanzo y vegetales, servida con lechuga, tomate y queso emmental

9,50

### Burger de pollo de corral

Nuestra receta de burger de pollo de corral con lechuga, tomate, queso cheddar y salsa especial

9,90

### Nebraska Burger "Black Angus"

Hamburguesa de raza Angus de Nebraska, con cebolla confitada, queso cheddar, jalapeños, canónigos, salsa americana

↑  
TOP

12,50

### Tuna Burger

Tartar de atún fresco marcado vuelta y vuelta con suave mahonesa de wasabi y pan del Turrís

12,95

### Burger "Mola un huevo"

Nuestra Burger AL PLATO con Foie a la plancha, huevo a baja temperatura y aceite de trufa

↑  
TOP

12,95

Añade Pan del Turrís por 1,00€

## SIDES

### Home Fries 100% natural

Patatas fritas como las harías en tu casa: cortar y freír

4,30

### Creamy Mashed potatoes

Puré de patatas extra-cremoso estilo Parmentier

4,30

### Mini Pesto Salad

Ensaladita de verdes con aliño de pesto

4,30

### Creamy spinach

Espinacas a la crema

4,30

### Coleslaw

Ensalada de coles y zanahoria con mayo agridulce

4,30

## POSTRES

### NY Cheesecake

Cremoso pastel de queso con mermelada casera de frutos rojos.

↑  
TOP

6,50

### Festín de chocolate

Brownie casero calentito con helado de vainilla, nata y chocolate fundido

↑  
TOP

6,90

### Oreos Cheesecake

Crumble de Oreos con una suave crema de queso

6,00

### Marta's Lemon Pie

Tarta casera de crema de limón con merengue

6,00

### Tarta Tatin de manzana

Calentita con una bola de helado de vainilla

6,50

### Fondue de chocolate con frutas

Frutas de temporada con chocolate caliente

6,00

### Yogur orgánico con frutas

Con frutas de temporada

5,50

### Ice-cream

3 Bolas de helado de vainilla o chocolate

4,50

Se puede quitar cualquier ingrediente de los platos. Por razones operativas en la cocina no podemos intercambiar ingredientes entre ellos

¿Intolerancia o alergia alimenticia?

¡Háznoslo saber!

Tenemos Pan sin Gluten

BRUNCH EVERY DAY

10:30h a 16:00h

## Cocktails

Bloody Mary  
Mojito  
Margarita  
Sex on the Beach  
Piña colada

5,50

## Special Juice

Açaí & Guaraná 3,90  
Milkshakes 3,50

Zumos Naturales  
"La Boquería"

Naranja recién exprimida  
Mango  
Kiwi & Melón  
Fresa & Coco  
Frutos rojos  
Multifrutas

2,95

Plan DETOX  
SMILE JUICERY250 ml  
4,40

**BEAUTY; Antioxidante y Antiaging**  
(Zanahoria, Naranja, Piña, manzana, limón, cúrcuma)  
**DAILY GREENS; Alcalinizante**  
(Espinaca, Apio, Pepino, Manzana, Limón, Jengibre, Wheatgrass)  
**FUEL; Hidratante, Rendimiento intelectual**  
(Pepino, Manzana, Remolacha, Limón, Jengibre, Maca)  
**AGAVE LEMONADE; Digestivo, Purificante**  
(Limón, Agua de manantial, Manzana, Sirope de Agave, Cardamomo)

## EGGS

**Eggs Benedict \*** <sup>↑</sup>TOP 10,70  
Huevos pochados con bacon crujiente, un poco de cebolla confitada y salsa holandesa

**Eggs Florentine \*** 10,70  
Huevos pochados con espinacas y salsa holandesa

**Eggs Norwegian \*** 12,30  
Huevos pochados con salmón ahumado y salsa holandesa

- \* **Elige tu pan para los huevos pochados**
- Con Pan del horno Turrís
  - Con Bagel artesano
  - Con Gofre dulce

**Huevos Rancheros** 9,50  
Salteado de frijoles y queso fundido sobre tortitas de trigo y dos huevos fritos. Con pico de gallo y aguacate

**Oxford Breakfast** 10,70  
Huevos fritos, butifarra ECO de Lleida y bacon (*elige entre bacon fino o pork belly*).  
Servido con pan del día

**Caesar Salad con huevo pochado y aceite de trufa** 9,90  
Nuestra ensalada César con huevo pochado y aceite de trufa

**American Pancakes** 7,90  
Tortitas caseras con huevos revueltos, bacon crujiente y sirope de arce

SANDWICHES  
WITH FRIES

**Club Sandwich** 9,70  
Con pollo, bacon, lechuga y salsa especial

**Philly Cheese Steak** <sup>↑</sup>TOP 9,70  
Con tiras de ternera a la plancha y queso cheddar. Un clásico de Philadelphia

**Veggie Sandwich** 8,70  
Relleno de vegetales al horno con queso brie

**Bagel artesano de pollo y guacamole** 8,70  
Bagel relleno de pollo, guacamole, tomate y rúcula

**Pastrami Sandwich** <sup>↑</sup>TOP 9,90  
Pan de Cristal, Pastrami, mostaza de miel, pepinillo dulce y cheddar. Servido con chucrut

## SWEET

**Bol de frutas con Açaí natural, frutas de temporada, granola y miel** 7,90  
Açaí, gran fuente de energía y salud <sup>↑</sup>TOP

**Gofres con fruta, chocolate y helado de vainilla** 6,90  
Gofre, fresas, plátano y una bola de helado

**Sweet Pancakes** 6,90  
Tortitas caseras, frutos rojos, plátano, virutas de chocolate, nata y sirope de arce

Mira nuestra sección de postres y tartas!

## WINE & BUBBLES

---

### BLANCOS/ WHITE WINE

**Principe de Viana, DO Navarra.**  
Chardonnay. 3,20 // 15,75

**Afortunado, DO Rueda.**  
Verdejo. 3,20 // 15,75

**Blanc de Serè, DO Costers del Segre.**  
Macabeu - Parellada - Chardonnay. // 16,50

**Secrets. DO Penedés.**  
Xarel.lo. // 16,95

### ROSADO/ ROSÉ WINE

**Hacienda Lopez de Haro, DO Rioja**  
Tempranillo. 3,20 // 15,75

### TINTO/ RED WINE

**Hacienda Lopez de Haro, DO Rioja.**  
Tempranillo. 3,20 // 15,75

**Blau, DO Montsant.**  
Cariñena - Garnacha tinat - Syrah. // 17,00

**Matsu Pícaro, DO Toro**  
Tinta de Toro. //17,50

**Les Cousins L'Inconscient, DO Priorat**  
Caranyana – Garnacha. // 20,50

**Carmelo Rodero, DO Ribera del Duero.**  
Crianza 9 meses. Tempranillo. // 22,50

**Ramon Bilbao, DO Rioja (37,5cl)**  
Tempranillo. // 11,80

### CAVA & CHAMPAGNE

**Cava Terra de Marca, Brut Reserva.**  
DO Penedés. // 16,75

**Raventós i Blanc De Nit. Brut Rosé**  
D.O. Penedés. // 25,50

**Moët Chandon Impérial**  
Champagne. // 52,95

---

**Zumos naturales // 2,95**  
**Milkshakes // 3,50**  
**Refrescos // 2,10**

## COCKTAILS

---

**Morning Glory**  
Ginebra, zumo de lima, siropes

**Long Island Iced Tea**  
Vodka, Tequila, Ron, Triple Sec, Gin,  
Coca-Cola

**Old Fashioned**  
Bourboun, Angostura, Soda

**Cosmopolitan**  
Vodka, lima, Triple Sec, Arándanos

**Los clásicos y muchos más....**  
// 7,50

## DRINKS

---

**GinTonic Premium de la casa**  
// 6,50

**Seagram's // Beefeater, Tanqueray,  
Bombay, Greenalls**  
Con cítricos // 8,00

**Copas**  
// 7,00

## SMILE JUICERY

---

**Beauty;** Antioxidante y Antiaging  
**Daily Greens;** Alcalinizante  
**Fuel;** Hidratante, Rendimiento intelectual  
**Agave Lemonade;** Digestivo y Purificante  
//4,40

## BEER

---

**Estrella DAMM. // 2,50**  
**Voll Damm. // 2,80**  
**Radeberger. // 3,60**  
**Budweiser. // 3,00**  
**Corona // 3,60**

**Craft Beer:**  
**Brutus .// 3,60**  
**La Indiana .// 3,90**  
**Barcelona Beer Co. // 3,90**  
Y muchas más...!

**MEATPACKING**  
• BISTRO •



[www.meatpackingbistro.com](http://www.meatpackingbistro.com)  
@meatpackingbcn