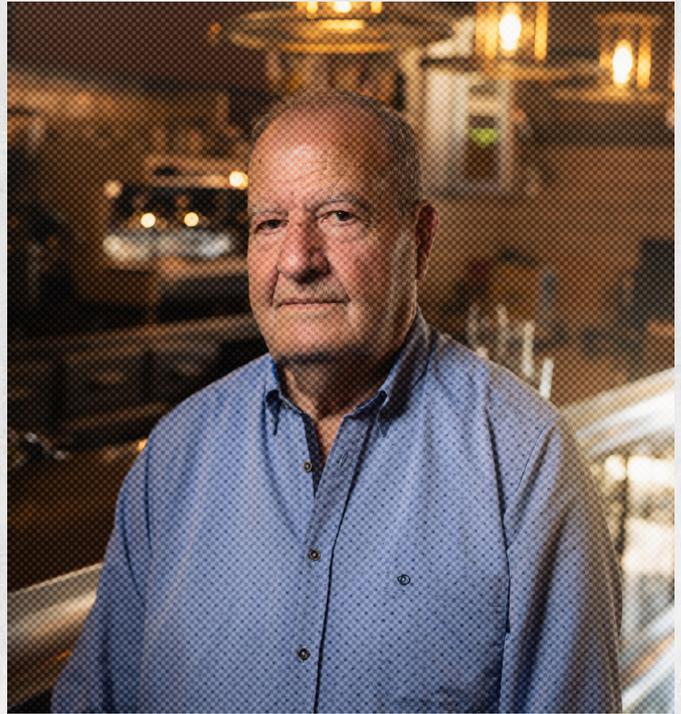


EL BARRI

“Al Barri hi ha de tot i per a tothom”

“Cada barri és un món. Petites històries entrelaçades que creen el dia a dia de les veïnes i veïns, que, després de tant de temps, s’acaben convertint en una petita família.” Així defineix la vida de barri un dels ciutadans més cèlebres, en Josep, l’antic propietari de la bodega del barri.

El Sr. Josep ens explica les millors de les mil i una xafarderies que ha sentit durant les desenes d’anys que va treballar-hi. No les traurem a la llum, per respecte a les persones implicades, perquè en Josep ens demana que tot quedi entre nosaltres. La conversa segueix, a la terrassa del Barri, amb **un bon vermut mentre piquem unes croquetes del Barri i unes escopinyes**. Asseguts ens adonem que El Barri té vida, que res passa desapercebut i que cada moment és únic. En Josep ens explica que El Barri ha anat canviant durant els anys, fins i tot ens sorprèn dient-nos que no sempre havia tingut el nom actual. Sorpresa rere sorpresa ens anem acomiadant d’aquest il·lustre veí, després de comprovar que sí, que les històries sorgeixen dels llocs més inesperats i que **al Barri hi ha de tot i per a tothom**.



Les croquetes del Barri, tema estrella entre els veïns: “Són tan bones com les de la iaia”

La polèmica està servida. Les croquetes del Barri estan en boca de tots, ja que tot i que tothom està d’acord que són tan bones com les que feia la iaia, no poden acabar d’aclarir de quina iaia estan parlant. *“Les de la meva iaia eren les millors!”*, diu el Jaumet M., de 36 anys. *“Amb les de la meva padrina te’n llepaves els dits, literalment”*, diu la Josefina F., de 46 anys. Una cosa és segura, i és que les croquetes del Barri han aconseguit l’admiració de tot el veïnat.

Brillo i tardeo al Barri.

Quan arriba dissabte, al Barri no es parla d’una altra cosa: **el tardeo**. A partir de les cinc i mitjà, la música comença a sonar i la terrassa s’omple de veïns, amics i algun despistat que acaba quedant-s’hi *“només per una estona”*. *“Els dissabtes sense tardeo ja no són dissabtes.”*, diu la Pili R., veïna de tota la vida, mentre balla amb els seus amics a la terrassa.

Una cosa és clara: entre el brillo dels dijous i els tardeos dels dissabtes, al Barri no hi ha lloc per a l’avorriment. El que hi ha és festa, rialles i aquell esperit de poble que fa que, per unes hores, tothom se senti a casa.



PER PICAR

	Preu per unitat	Ració
Patates braves ^o		6,50 €
Torrada d'anxova amb mantega fumada ^{G, L, P}		4,00 €
Croquetes de rostit ^{G, L, O, SU}	2,70 €	
Croquetes de calamar ^{CM, P, G, L, O}	2,70 €	
Croquetes de pernil ibèric ^{O, G, L}	2,70 €	
Bunyols de bacallà ^{G, O, P}		2,90 €
Cruixent de pollastre ^{G, SU, S, (O)}		11,00 €
Trites amb ous ecològics <i>(del dia)</i>		
de patata ^o		9,00 €
de bacallà ^{o, P}		11,00 €
de carbassó ^o		9,00 €
Macarrons cardenal ^{G, L}		12,00 €
Carpaccio de gambes ^{CM}		17,00 €



Tomàquet i ventresca

AMANIDES I PLATETS FRESCOS

	Ració
Tomàquet i ventresca ^{P, SU}	10,00 €
Amanida de mongeta verda ^{MO, SU}	9,00 €
Burrata amb alvocat i festuc ^{L, FS}	13,50 €
Ensaladilla del Barri ^{P, O, L}	11,50 €
Esqueixada ^P	12,00 €
Taula d'embotits ^(G)	14,00 €
Taula de formatges ^{L, (G)}	15,00 €
Ració de pa ^G	2,50 €



Braves



Trita de carbassó

DE LA MAR

	Ració
Calamar a l'andalusa <small>G, CM, P</small>	14,00 €
Musclos a la planxa <small>CM</small>	10,00 €
Tàrtar de tonyina <small>P, SU, MO, CM</small>	17,00 €
Gambes a l'allada <small>CM</small>	12,00 €



Tàrtar de tonyina



Orella fregida

DE LA TERRA

	Ració
Caragols a la gormanta <small>G, SU</small>	16,00 €
Orella fregida	8,00 €
Torrezno	3,50 €
Steak tàrtar <small>MO, O, P, SU</small>	24,00 €
Caneló de rostit amb beixamel <small>G, SU, L</small>	16,00 €
Mandonguilles amb salsa <small>G, O, FS, S</small>	9,00 €
La raola o burger del Barri (u) <small>G, O, L</small>	4,50 €
Llonganissa <small>L</small>	13,50 €

LES POSTRES

	½ ració	Ració
Mel i mató <small>L, (FS)</small>		5,00 €
Trufes de xocolata 72% <small>L</small>	1,50 € un.	7,00 €
Torrada de Santa Teresa <small>L, O, G</small>		6,50 €
Taronja Tropical <small>L, G, S, FS, O</small>		4,50 €
Tall de duro de gelat de vainilla <small>L, O, G</small>		4,50 €
Tall de duro de gelat de nata <small>L, O, G</small>		4,50 €
Tall de duro de gelat de torró <small>L, O, G</small>		4,50 €
Flam de Vainilla <small>L, O</small>		6,00 €
Bola de Gelat <small>L, O, G</small>		3,50 €
Pastís de formatge <small>L</small>		6,00 €
Coulant de xocolata <small>L, G, O</small>		9,00 €
Coulant de festuc <small>L, G, O, FS</small>		9,00 €



Coulant de festuc

AL·LÈRGENS

P Peix **G** Gluten **FS** Fruits secs closca **CM** Crustacis i moluscs **A** Api **O** Ous **MO** Mostassa **CA** Cacauets **SU** Sulfits **S** Soja **L** Làctics **()** Contingut en la guarnició. Es pot obviar

VINS NEGRES

	Copa	Ampolla
D.O. COSTERS DEL SEGRE		
Bru De Verdú	3,50 €	21,00 €
Vol d'Ànima de Raimat	3,50 €	18,00 €
Bru De Verdú 14 (Reserva)		23,00 €
Gínjol (Syrah)		19,00 €
Turons de Vallcorba de Raimat		28,00 €
Purgatori		44,00 €
D.O.CA. RIOJA		
Izadi (Criança)		19,00 €
Azpilicueta	3,50 €	19,50 €
Viña Pomal (Criança)		18,00 €
Luis Cañas (Criança)		22,00 €
La Vicalanda Viñedos Viejos		30,00 €
D.O. RIBERA DEL DUERO		
Legaris Roble	3,50 €	17,00 €
Finca Resalso		19,00 €
Carmelo Rodero 9 meses		24,00 €
Paramos De Ribera		30,00 €
Emilio Moro		27,00 €
Pago de los Capellanes (Criança)		34,00 €
Francisco Barona		46,00 €
D.O. SOMONTANO		
Enate (Criança)		20,00 €
D.O. MONTSANT		
El Pispá		19,00 €
D.O.Q. PRIORAT		
L'Inconscient "Les Cousins"		19,00 €
Scala dei Prior		36,00 €

VINS ROSATS

Vol d'Ànima Raimat (D.O. Costers del Segre)	3,50 €	19,00 €
Viña Pomal (D.O.CA. Rioja)		20,00 €

VINS BLANCS

	Copa	Ampolla
D.O. COSTERS DEL SEGRE		
Guillamina	3,50 €	17,00 €
Raimat (Chardonnay)	3,50 €	17,00 €
Petit Saó (Ecològic)		19,00 €
D.O.CA. RIOJA		
AC La Rodetta	3,50 €	19,00 €
D.O. RUEDA		
La Charla (Verdejo)	3,50 €	17,00 €
José Pariente (Verdejo)		21,00 €
D.O. PENEDES		
Honeymoon (Ecològic)		19,00 €
D.O. SOMONTANO		
Sommos (Gewürztraminer)		19,50 €
D.O. MONTERREI		
La duda (Godello)		21,00 €
D.O. RIAS BAIXAS		
Pazo de Señorans (Albariño)		25,00 €
AUSTRALIA		
Yellow Tail Semi-dolç (Moscato)		22,00 €

VINS ESCUMOSOS

D.O. CAVA		
Raimat Brut Nature	4,50 €	20,00 €
Bertha (Brut Nature Reserva)		23,00 €
Parxet (Brut Nature)	4,50 €	22,00 €
Ars Collecta Blanc de Blancs		28,00 €
Ars Collecta Rosé		29,00 €
Gramona Imperial (Brut Gran Reserva)		38,00 €
A.O.C. CHAMPAGNE		
Moët & Chandon (Brut Imperial)		60,00 €
Moët & Chandon (Brut Imperial Rosé)		65,00 €
Louis Roederer Collection		90,00 €



nyam

Hamburguesería Lleida

Avinguda Alcalde Rovira Roure, 1, Lleida

973 08 75 77 620 367 052  @nyamlleida

Troba'ns també a
Glovo?

