

**LA CAPITAL<sup>®</sup>**

**GOOD THINGS HAPPEN  
AFTER A GOOD BURGER**



# ADULT ENTERTAINMENT

*"Feels good, tastes better"*

TAPES /

TAPAS /

TAPAS/

Cors de carxofa fregits amb un toc de mel **7,40 €**  
**Corazones de alcachofa fritos con un toque de miel**  
*Fried artichoke hearts with a touch of honey*

Fingers de pollastre amb salsa de curri-mango i BBQ **8,90 €**  
**Fingers de pollo con salsa de curry-mango y BBQ**  
*Chicken fingers with curry-mango and BBQ sauce*

Tequeños de formatge amb la nostra salsa secreta **8,70 €**  
**Tequeños de queso con nuestra salsa secreta**  
*Cheese tequeños with our secret sauce*

Natxos amb pulled pork, guacamole, jalapeños, fesols, salsa cheddar, **11,40 €**  
salsa BBQ canalla i crema agra  
**Nachos con pulled pork, guacamole, jalapeños, frijoles, salsa cheddar, salsa BBQ canalla y crema agria**  
*Nachos with pulled pork, guacamole, jalapeños, beans, cheddar sauce, spicy BBQ sauce, and sour cream*

Croquetes casolanes de pollastre i pernil ibèric **5,80 €**  
**Croquetas caseras de pollo y jamón ibérico**  
*Homemade chicken and Iberian ham croquettes*

Bunyols de formatge i jalapeños amb salsa sweet chili **7,80 €**  
**Buñuelos de queso y jalapeños con salsa sweet chili**  
*Cheese and jalapeño fritters with sweet chili sauce*



Braves i punt **5,80 €**  
**Bravas y punto**  
*Bravas*

Patates tres salses **6,50 €**  
**Patatas tres salsas**  
*Fried potatoes with three sauces*

Patates de moniato amb salsa cheddar **6,30 €**  
**Patatas de boniato con salsa cheddar**  
*Sweet potatoes with cheddar sauce*

Patates amb salsa de tòfona negra, mermelada de bacó i parmesà **6,95 €**  
**Patatas con salsa de trufa negra, mermelada de beicon y parmesano**  
*Potatoes with black truffle sauce, bacon jam and parmesan flakes*





FOOD THROUGH  
FARMING CULTURE



VEGGIE  
BURGERS



AMANIDES /  
ENSALADAS /  
SALADS /

**XALAPA**

12,00 €

Hummus d'alvocat, pico de gallo, formatge feta, jalapeños, olives negres kalamata, fruits secs i "totopos"

**Hummus de aguacate, pico de gallo, queso feta, jalapeños, aceitunas negras kalamata, frutos secos y "totopos"**

*Avocado hummus, pico de gallo, feta cheese, jalapeños, kalamata black olives, nuts, and "totopos"*

**CARACAS**

11,70 €

Enciams, pollastre cruixent, pa, formatge parmesà i salsa cessar

**Lechugas, pollo crujiente, pan, queso parmesano y salsa cesar**

*Lettuce, crispy chicken, bread, parmesan cheese and Caesar sauce*

**MODENA**

10,50 €

Enciams, mozzarella fresca, taronja, tomàquet sec, vinagreta de modena i cruixent de blat de moro

**Lechugas, mozzarella fresca, naranja, tomate seco, vinagreta de modena y crujiente de maíz**

*Lettuce, fresh mozzarella, orange, dried tomato, Modena vinaigrette and crispy corn*

BURGERS VEGGIE /  
BURGERS VEGETARIANAS /  
VEGGIE BURGERS /

**ZURICH**

12,30 €

Pa de brioix, hamburguesa carn vegetal Beyond Meat, ceba caramelitzada, xampinyó saltat, formatge cheddar i salsa BBQ

**Pan de brioche, hamburguesa vegetal Beyond Meat, cebolla caramelizada, champiñón salteado, queso cheddar y salsa BBQ**

*Brioche bread, Beyond Meat vegetable burger, caramelized onion, sautéed mushroom, cheddar cheese and BBQ sauce*

**OSLOB**

12,30 €

Pa de brioix, hamburguesa d'espínacs, formatge de cabra, ceba caramelitzada tomàquets confitats i el nostre ketchup casolà

**Pan de brioche, hamburguesa de espínacs, queso de cabra, cebolla caramelizada, tomate confitado y nuestro ketchup casero**

*Brioche bread, spinach burger, goat cheese, caramelized onion, candied tomatoes and our homemade ketchup*

**DON'T WAIT FOR ANYONE**

R . 6 0 8 | F O O D R U L E  
w w w . l a c a p i t a l . c o



## BOSTON

9,90 €

Pa de brioix, enciam, tomàquet, formatge havarti i cogombrets  
**Pan de brioche, lechuga, tomate, queso havarti y pepinillos**  
*Brioche bread, lettuce, tomato, havarti cheese and pickles*

## PAMPLONA

13,50 €

Pa de brioix, ou ferrat, crumble de xistorra, ceba caramel·litzada, formatge cheddar i maionesa d'all negre  
**Pan de brioche, huevo frito, crumble de chistorra, cebolla caramelizada, queso cheddar y mahonesa de ajo negro**  
*Brioche bread, fried egg, spicy fried sausage, caramelized onion, cheddar cheese and black garlic mayonnaise*

## EDIMBURGO

13,00 €

Pa de brioix, formatge de cabra, ceba caramel·litzada, bacó i el nostre ketchup casolà fumat  
**Pan de brioche, queso de cabra, cebolla caramelizada, bacón y nuestro ketchup casero ahumado**  
*Brioche bread, goat cheese, caramelized onion, bacon and our homemade smoked ketchup*

## SAN FRANCISCO

12,80 €

Pa de brioix, ceba caramel·litzada, xampinyó saltat, formatge cheddar fumat i salsa Canalla  
**Pan de Brioche, cebolla caramelizada, champiñón salteado, queso cheddar ahumado y salsa Canalla**  
*Brioche bread, caramelized onion, sautéed mushroom, smoked cheddar cheese and Canalla sauce*





## ATENAS

13,90 €

Pa de briox, salsa de tòfona, formatge fontina, ou ferrat i formatge parmesà  
**Pan de brioche, salsa de trufa, queso fontina, huevo frito y queso parmesano**  
*Brioche bread, truffle sauce, fontina cheese, fried egg and parmesan cheese*

## RENNES

13,50 €

Pa de briox, ceba caramel·litzada, escalopa de foie, poma confitada, pols de kikos i salsa de mel i mostassa

**Pan de brioche, cebolla caramelizada, escalopa de foie, manzana confitada, polvo de kikos y salsa de miel y mostaza**

*Brioche bread, caramelized onion, foie gras escalope, candied apple, crushed corn nuts, and honey mustard sauce*

## NANTES

10,50 €

Pa de briox, pollastre cruixent, ou ferrat, ceba caramel·litzada, formatge cheddar fumat i salsa de mel i mostassa

**Pan de brioche, pollo crujiente, huevo frito, cebolla caramelizada, queso cheddar ahumado y salsa de miel y mostaza**

*Brioche bread, crispy chicken, fried egg, caramelized onion, smoked cheddar cheese and honey mustard sauce*

## BANGKOK

11,50 €

Pa de briox, pollastre cruixent, ceba caramel·litzada, mermelada de bacó, formatge Havarti i salsa de coco i curri

**Pan de brioche, pollo crujiente, cebolla caramelizada, mermelada de bacon, queso Havarti y salsa de coco y curry**

*Brioche bun, crispy chicken, caramelized onion, bacon jam, Havarti cheese, and coconut curry sauce*

## LA NOVA CAPITAL

La trobaràs a les nostres pantalles o consulta al nostre personal

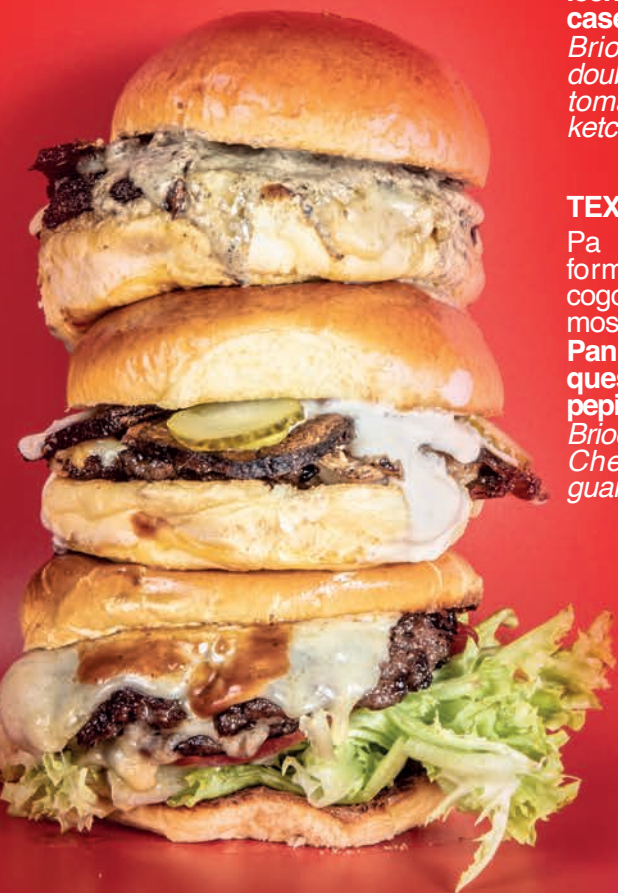
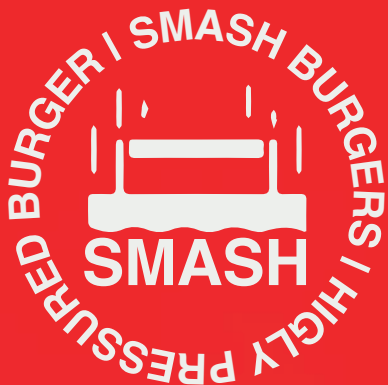
**La encontrarás en nuestras pantallas o consulta a nuestro personal**

*You will find it at [www.lacapital.co](http://www.lacapital.co) or ask our staff*

**OPCION BURGER WAGYU**

**+ 1,5 €**





## NAPOLÉS

13,50 €

Pa de brioche, doble smash burger, doble formatge cheddar fumat, guanciale i salsa de tòfona

**Pan de brioche, doble smash burger, doble queso cheddar ahumado, guanciale y salsa de trufa**

*Brioche bread, double smash Burger, double smoked Cheddar cheese, guanciale and truffle sauce*

## MONTANA

12,90 €

Pa de brioche, doble Smash burger, doble formatge cheddar fumat, enciam, tomàquet, cogombret i ketchup casolà fumat

**Pan de brioche, doble smash burger, doble queso cheddar ahumado, lechuga, tomate, pepinillo y ketchup casero ahumado**

*Brioche bread, double smash burger, double smoked cheddar cheese, lettuce, tomato, pickle and smoked homemade ketchup*

## TEXAS

14,60 €

Pa de brioix, smash burger de vedella, formatge cheddar fumat, pulled pork, cogombres, guanciale i salsa mel i mostassa

**Pan de brioche, smash burger de ternera, queso cheddar ahumado, pulled pork, pepinillo, guanciale y salsa miel y mostaza**

*Brioche bread, beef smash burger, smoked Cheddar cheese, pulled pork, pickles, guanciale and honey mustard sauce*

# GOOD THINGS HAPPEN AFTER A GOOD BURGER

## POSTRES / POSTRES / DESSERTS/

Coulant amb gelat de vainilla 6,00 €  
**Coulant con helado de vainilla**  
*Coulant with Vanilla Ice Cream*

Torradeta de Sta. Teresa casolana amb gelat de dolç de llet 6,00 €  
**Torrija casera con helado de dulce de leche**  
*Homemade French toast with caramel ice cream*

Pastís de xocolata amb salsa de maracujà i mango 5,00 €  
**Pastel de chocolate con salsa de maracuyá y mango**  
*Chocolate cake with passion fruit and mango sauce*

Pastís de formatge amb salsa de fruits vermells 5,00 €  
**Pastel de queso con salsa de frutos rojos**  
*Cheesecake with red berries sauce*

**ATRAPADO** *en el* **PARAISO**

EL FINO ARTE DE LA COCINA

[grupocanalla.com](http://grupocanalla.com)

**Grupo  
Canalla.**

VINS I CAVES /  
VINOS Y CAVAS /  
WINES AND CAVA/

VINS NEGRES / VINOS TINTOS / RED WINES

Petit Saó (D.O. Costers del Segre)	16,00 €
Vi del Banyà (D.O. Costers del Segre)	15,00 €
Cantamañanas (D.O. Ribera del Duero)	15,00 €
Figuero 4 (D.O. Ribera del Duero)	17,00 €
Blau (D.O. Montsant)	15,00 €
Vivanco Criança (D.O. La Rioja)	15,00 €

VINS BLANCS / VINOS BLANCOS / WHITE WINES

Pelele Verdejo (D.O. Rueda)	15,00 €
Anahi Semi-Dolç (D.O. Ca La Rioja)	15,00 €
Moscato d'Asti Alice (D.O.C.G Moscato d'Asti)	15,00 €
Escorça (D.O. Costers del Segre)	16,00 €
Petit Almodi (D.O. Terra Alta)	14,00 €
Honeymoon "Afruitat" (D.O. Penedès)	15,00 €

VI ROSAT / VINO ROSADO / ROUSE WINE

Vivanco Rosat (D.O. La Rioja)	15,00 €
-------------------------------	---------

CAVES / CAVAS / CAVAS

Pedregosa Reserva Clos Brut Nature (D.O. Cava)	17,00 €
Bertha Brut Nature Reserva (D.O. Cava)	19,00 €

