

THE MENÚ

# LA CLOTE

TU **BIG LIFE** COMIENZA AQUÍ

A LAS PENAS  
PUÑALA'S

¿HACEMOS  
UNA CLOTE?



## MUST TASTE

### LA SCRUFIX 10€

Doble burger con dos discos de 150gr de vaca, doble panceta copa, cebolla cruda, pepinillos, lechuga, tomate y nuestra mayonesa de aguacate.

Pide la Scrufix con una Marabunta una doble IPA para una doble burger ;)



### VINO ANDRÒMINA 16€

Vino tinto, joven, artesano, natural, de baja extracción, fresco y con un punto eléctrico en la punta de la lengua. Solo botellas.



Si tienes alergias alimentarias por favor comunícalo al hacer tu pedido

# APERITIVO

<b>BOQUERONES</b>	Filetes de boquerones old school con nuestra picadeta de ajo, tomate y perejil.	4,5€
<b>ANGUILA AHUMADA</b>	Anguila ahumada, nuestra picadeta de ajo, tomate y perejil sobre una brusqueta con toques de mermelada.	6€
<b>DADOS DE SALMÓN</b>	Dados de salmón ahumado noruego, con miel trufada, brotes frescos en una cama de pico de gallo sobre brusquetas.	8€
<b>'ESQUEIXADA' AL PESTO</b>	Timbal de "esqueixada" de bacalao al pesto con tomate encurtido, cebolla de figueras nuestra picadeta de ajo, tomate y perejil acompañado de brusquetas.	7€
<b>OCTOPUSSY</b>	Tentáculo de pulpo gallego al vapor con panceta ibérica, cebolla caramelizada y alioli de miel.	9€

<b>LAS BRAVAS</b> de la Clote <b>NEW</b>		
<b>LAS BRAVAS CLOTE STYLE</b>	Las patatas bravas Clote Style, las más picantes al oeste del Besós, con nuestra salsa especial.	4,5€
<b>LAS BRAVAS DE LA PIBIL</b>	Las Bravas de la pibil: Nuestras bravas con doble mozzarella y nuestra cochinita pibil on top.	8€
+ Añade toppings	mozza / mozza vegana / bacon guindillas / mayonesa de aguacate	+1€ +0,5
<b>EMBUTIDOS</b>	De aquí y de allá: Mortadela italiana de la buena, cecina de la nuestra y salami artesanal con su focaccia.	6€
<b>QUESOS</b>	Con gorgonzola, grana padano, scamorza acompañados de focaccia.	6€
<b>EMBUTIDOS Y QUESOS</b>	Todo lo de arriba y siempre con nuestra focaccia artesanal.	12€

# MANDONGAS

<b>LA CLÁSICA</b>	Albóndiga de 250gr, rellena de parmesano y cebolla crujiente con nuestra salsa pomodoro acompañada de focaccia.	7,5€
<b>LA DE CURRY</b>	Albóndiga de 250gr, con cebolla crujiente, cúrcuma, curry, jengibre, cilantro, ajo y ralladura de limón acompañada de focaccia.	7,5€
Los tonos cítricos de Alhambra IPA. Citra combinan perfecto con la frescura del cilantro y la ralladura de lima de la Mandonga de curry.		

# SNACKS

<b>ACEITUNAS MOLONAS</b>	3€	<b>PINCHOS ENCURTIDOS</b>	Ver en barra
<b>BOLSA DE CHIPS</b>	2,2€	<b>BOLSA DE TORREZNOS</b>	2,6€

PIZZA AL CORTE | MASA GORDA | Pedir en barra

# TOSTADITAS

COMPARTIR ES VIVIR

<b>GUACAMOLE</b>	Guacamole con cambembert fundido y cherrys asados a las finas hierbas.	6€
<b>TRUFA</b>	Mantequilla de ajo con trufa negra y cambembert.	5€
<b>MOZZA</b>	Mantequilla de ajo con mozzarella.	4,5€
<b>MINIS DE PASTRAMI</b>	Pastrami, rodajas de pepino fresco y tomate, queso de cabra, rúcula y nuestra salsa Queens.	6€

EXTRA DE FOCACCIA +1€

# GAZUELITAS

AL HORNO

<b>PROVOLONE</b>	Con tomate marinado, orégano y focaccia.	7,2€
<b>SOBRASADA</b>	Mozzarella, 4 quesos, sobrasada y focaccia.	7,5€
<b>TRUFA</b>	Mozzarella, mezcla 4 quesos, huevo, salsa de trufa, sal, pimienta y focaccia.	7,5€
<b>COTXINOTA</b>	Cochinita pibil con cebolla roja marinada en cítricos, cilantro fresco y bien picante, con focaccia.	7,5€
<b>AGUACATE</b>	Aguacate, patata, huevo y mozzarella.	7,2€

# VERMUTE

## VERMUT DE LA CASA

Vermut Zarro. 2€

Vermut de la casa, con un toque de Gin y naranja. 4,5€

Vermut, Campari, Ginebra con un toque de Corteza naranja. 5,5€

Vermut, Campari, cava con un toque de Corteza naranja. 5,5€

Aperol + cava con un toque de soda. 4,9€

Campari + cava con un toque de soda. 4,9€

# PIZZAS

Carnívoras



LA INDIVIDUAL de 32cm 13€ / LA FAMILIAR de 40cm 20€

**4 ESTACIONES**  
o sole mio

Salsa de tomate, mozzarella, aceitunas negras, alcachofas, champiñones salteados y salami milán.

**AMERICANA**  
Ou yeah baby

Salsa de tomate, mozzarella, bacon y carne picada.

**BBQ**  
Texas Rules

Salsa barbacoa, mozzarella, cebolla, bacon, pollo y carne.

**CARB-O-NADA**  
me la meno atra

Salsa carbonara, mozzarella, cebolla, pancetta linea mezza, champiñones salteados y un ligero toque de cebolla caramelizada.

**DELIZZIA**  
del mio cuore

Salsa de tomate, mozzarella, jamón, champiñones salteados, carne y mezcla de 4 quesos.

**GRIEGA**  
La Patopoulou

Salsa de tomate, mozzarella, bacon, queso de cabra, tomate natural y orégano.

**ITALIANA**  
de la Mamma

Salsa carbonara casera, Mozzarella, jamón, bacon y mezcla de 4 quesos.

**LA CLOTE**  
In da House

Salsa de tomate, mozzarella, jamón, cebolla, pimiento verde, champiñones salteados, pepperoni, aceitunas negras y carne picada.

**LA COTXINA**  
de tu suegra

Salsa de tomate, mozzarella, cochinita pibil, cebolla roja macerada en cítricos, cebolla y cilantro, acompañada con salsa picante Hot Hot (chiles mejicanos). +1€

a ésta le va la Pacifico carnal

**LA PIL PIL**  
la de Aquaman

Salsa de tomate, brandada de bacalao, orégano, alcaparras, aceitunas negras y mozzarella. +1€

**MALLORQUINA**  
Idó que polida

Salsa de tomate, mozzarella, sobrasada de Mallorca, scamorza y un toque de miel.

**MEDITERRÁNEA**  
naci en el...

Salsa de tomate, mozzarella, calabacín, pimiento rojo, atún, aceitunas negras y un toque de aceite de albahaca y orégano.

**LA PAGESA**  
Silvestre hasta los talones

Salsa de tomate, mozzarella, pollo, cebolla, pimiento verde, champiñones salteados y cebolla caramelizada.

**PICANTE**  
Barbarie papilar

Salsa de tomate, mozzarella, cebolla, pepperoni, carne y guindillas con un toque de salsa picante Hot (guindilla). +1€

**DE TEMPORADA**

Cambia cada mes. ¡pregúntanos!

# PIZZAS VEGETALES

**LA MARGUERITTA**  
de la reina

Salsa de tomate natural, mozzarella, con un toque de oregano y aceite de oliva. 12€ INDIVIDUAL  
18€ FAMILIAR

**5 FORMATGES**  
Queso, queso y más queso

Salsa de tomate, mozzarella, gouda, emmental, cheddar, roquefort y orégano.

**ATÚN VEGANO**  
La favorita de Flipper

Mozzarella con atún vegano (de soja), cebolla y aceitunas negras.

**LA GREEN**  
Style

Salsa de tomate, mozzarella, cebolla, champiñones salteados, cherrys al horno a las finas hierbas, pimientos, alcachofas y aceitunas negras.

**LA CHINGONA**  
Oye weeyy

Mozzarella, berenjena caramelizada a dados, cherry confitado, guacamole, pepino en espiral y chipotle. +1€

**LA PESTO**  
La bella entre las bellas

Salsa de tomate, mozzarella de búfala, pesto, tomate fresco, alcachofas y rúcula.

Frescor por todos lados con la 1925

**LA S.E.T.I.**  
La X-File

Base de salsa blanca vegetal ahumada, mozzarella, shiitake, girgolas, champiñones salteados, aceite de hierbas y un toque de tomillo fresco. +1€

**LA SHANKAR**  
Sab Kuch Milega

Salsa de tomate, mozzarella, calabacín, pimiento rojo, piña caramelizada, curry de coco, cebolla tierna, cilantro y ralladura de lima. +1€

Veganiza tu mozzarella a partir de 1€+

**LA SULTANA**  
De su barrio

Mozzarella, olivas negras, cherry confitado, pimentón dulce, Ras el Hannout, hummus de garbanzo, calabacín en espiral y cilantro.

**NEW SUPREMA**  
Vegetal

Salsa de tomate, mozzarella, calabacín, pimiento rojo, queso de cabra, tomate macerado y un toque de aceite de hierbas y ajo.

**DE AJO**  
Van Helsing's Dream

Manteca vegetal de ajo y perejil, ajo, mozzarella y un toque de orégano.

**TRUFATTA**  
La negra

Mozzarella, salsa trufata, cherry confitado, parmesano laminado y rúcula. +1€

**VEGGIE POWER**  
El Flavour que pedias

Mozzarella, cherrys al horno a las finas hierbas, pimiento rojo asado, champis salteados y spaghetti de calabacín salteado al horno sazonado con comino.

**VEGAN PEPPERONI**  
+ bueno que el de verdad

Mozzarella, salsa de tomate, cebolla y vegan chorizo. +1€

**VEGAN BBQ**  
la NO-BBQ más gamberra de texas

Mozzarella, salsa BBQ, cebolla, chorizo, pollo y vegan salchicha. +1€

**MASAS PIZZA**

ONLY INDIVIDUAL

**EXTRAS**

**Sin gluten**

+2€

Extra de picante +1€

**Cúrcuma**

+1,5€

Vegan mozzarella

+1€ INDIVIDUAL  
+1,5€ FAMILIAR

**Trigo sarraceno**

+1,5€



¡Ojo! Si se hace mitad y mitad, prevalece el precio más caro.



# BURGER COMBO

**SHEPPERD**  
Loves punk

Pan artesanal, lechuga, tomate en rodajas, **burger vegana**, cebolla roja caramelizada con nuestra Veganesa de aguacate, con las clote fries de acompañamiento.



12€

**DELIGHT**  
Con mucho amor

Pan artesanal, lechuga, tomate en rodaja, **burger vegana**, cebolla asada, champiñones salteados, mozzarella vegana, con las clote fries de acompañamiento.



12€

**REDNECK 2**  
El paleto final

Pan artesanal, lechuga, tomate en rodaja, cebolla cruda, pepinillos, **burger de buey de 150gr**, queso scamorza, bacon y guindilla vasca con las clote fries de acompañamiento.

12€

**THE ONE**  
and only



Pan artesanal, lechuga, tomate en rodaja, **burger de buey de 150gr camembert** y cecina de León, panceta copa mezza, con las clote fries de acompañamiento.

12€

los clásicos, no fallan Mahou S.F.



## BOCATAS

**MR. COTXINO**  
¡Llegó San Martiñin!

Pan artesanal, cochinita pibil, cebolla roja macerada en cítricos, cebolla fresca y cilantro, con salsa picante Hot Hot (chiles mejicanos).



7,9€

**MR. PERRY**  
El primo de Fred

Pan artesanal, tiras de pechuga de pollo marinado con salsa Perrins, lechuga, aguacate, tomate natural, zanahoria rallada y mayonesa.

7,6€

**VEGAN MR. PERRY**  
El cuñao de Fred

Pan artesanal con sésamo, pollo vegano, lechuga, aguacate, tomate natural, zanahoria y Veganesa.



7,9€

**MADAME PASTRAMI**  
Italian connection

Pan artesanal, pastrami de ternera, queso de cabra, lechuga, tomate y la salsa de miel y mostaza al más puro estilo de Queen's, NY.



7,5€

Súper in love con una caña de Alhambra

## ENSALADAS

**LA OMEGA**  
del 3º 1º

Mix de lechuga, tomate cherry, aguacate, salmón marinado con miel de trufa negra, aceitunas negras, zanahoria rallada y brotes frescos.

9€

**CONTRASTES**  
Tropicales y libres



Mix de lechuga, piña, aguacate, gorgonzola, nubes de queso de cabra, tomate cherry, pepino natural, aceitunas negras, zanahoria rallada con vinagreta de nueces.

7,5€

Sabores tropicales, birras ligeras Coronita

**CÉSAR**  
My way

Mix de lechuga, tiras de pechuga de pollo al horno, pepino, cebolla, tomate cherry, queso feta y aceitunas negras.

8€

**LA VEGANA**  
del César

Lechuga, aguacate, tomate cherry, pepino, cebolla, olivas y vegan pollo.

8€



EXTRA DE PICANTE +1€



# PASTAS

## PESTO Fresco

Spaghetti con pesto fresco con un toque final de aceite de hierbas, acompañada de focaccia.

7,9€

## CURRY Curry, curry que te pillo

Spaghetti con salteado de pimiento rojo, calabacín, champiñones, nuestra Curry sauce directa de Bombay y con un toque fresco de ralladura de lima, acompañada de focaccia.

8,2€

## POMODORO ¡Mamma mia!

Spaghetti con salsa de tomate natural hecha con mucha paciencia y amor, acompañada de focaccia.

7,5€

## BROOKLYN Hell's Kitchen Style

Spaghetti con salsa de tomate natural con la albóndiga de 250gr rellena de parmesano y cebolla crujiente, acompañada de focaccia.

9,5€

Perfect combo con  
Leffe Blonde, fuerza y  
enteriza together



# POSTRES

## CHISKEIC El Feliz Final

Pastel de queso casero y frutos rojos. Sin gluten.

5€

## PIZZA DE NUTELLA

Pizza pequeña de nutella y crujientes de frutos secos.

8€

## TIRAMISÚ De Café o Nutella

Tiramisú de Café o de Nutella, puro Clote Style.

5,5€

## HELADO ¡Oh Gelatto mio!

Sorbete de chocolate fondant by Sandro Dessi. Sin gluten.

5€

## OREO Mon amour

Pastelito artesanal de Oreo, 100% vegan, ¡¡Tu perdición!!

5,5€

## KINDER Del bueno

Pastelito cremoso de Kinder bueno para gente traviesa.

5,5€

**NEW**

# TALLER INFANTIL

CELEBRA TU CUMPLE EN LA  
CLOTE, Y PÁSALO BOMBA EN EL  
TALLER DEL PETIT XEF

Escríbenos al info@laclothe.es para más info.



# PIZZA

AL GUSTO

## 1 ESCOGE LA MASA

- > Masa normal de trigo
- > Masa sin Gluten +2€
- > Masa Cúrcuma +1€
- > Masa de Trigo Sarraceno +1€

## 2 ESCOGE LA SALSA

- > Salsa De Tomate
- > Salsa Carbonara
- > Salsa Barbacoa
- > Salsa Trufada

LA INDIVIDUAL  
de 32cm

13€

LA FAMILIAR  
de 40cm

20€

## 3 ESCOGE LA MOZZA

- > Mozzarella
- > Mozzarella Fresca
- > Vegan Mozzarella V +1€ EN LA INDIVIDUAL  
+1,5€ EN LA FAMILIAR

## 4 ESCOGE 3 INGREDIENTES

- > Atún
- > Bacon
- > Jamón
- > Carne de cerdo
- > Pollo
- > Salami
- > Panceta
- > Sobrasada
- > Parmesano laminado
- > Queso de cabra
- > 5 Quesos
- > Roquefort
- > Aceitunas negras
- > Mezcla suprema vegetal
- > Brotes frescos

- > Rúcula
- > Tomate fresco
- > Alcachofas
- > Hummus
- > Champis
- > Shitake & champis
- > Pepperoni
- > Pimiento rojo asado
- > Guacamole

- > Pimiento verde
- > Cebolla
- > Cebolla caramelizada
- > Cebolla encurtida
- > Berenjena caramelizada
- > Calabacín
- > Chipotle
- > Salsa picante hot hot
- > Cochinita pibil



+1,5€

# ENSALADA

AL GUSTO

Mix de lechuga, tomate cherry, cebolla +

7,5€

## 1 AÑADE 4 INGREDIENTES

- > Aguacate
- > Pepino
- > Rúcula
- > Frutos secos
- > Aceitunas negras
- > Cebolla caramelizada
- > Cebolla asada
- > Champis salteados
- > Berenjena camelizada
- > Piña caramelizada
- > Zanahoria

- > Brotes frescos
- > Mozzarella fresca
- > Queso de cabra
- > Gorgonzola
- > Pepinillos

## 2 AÑADE SALADITOS

- > Anchoas +1,5€
- > Boquerones +1,5€
- > Atún +1,5€
- > Atún vegano V +1,5€
- > Vegan pollo V +2€
- > Pollo marinado +2€
- > Salmón ahumado +3€

# BURGER

AL GUSTO

Pan artesanal o bollo con una base de lechuga y tomate en rodajas con burger a escoger de buey de 150gr o vegana +

8€

## AÑADE 3 INGREDIENTES

- > Mozzarella normal
- > Vegan Mozzarella V
- > Gorgonzola
- > Camembert
- > Roquefort
- > Queso de cabra
- > Bacon
- > Aguacate
- > Pepinillos
- > Champiñones salteados

- > Cebolla asada
- > Cebolla cruda
- > Cebolla caramelizada
- > Cebolla crujiente
- > Cebolla encurtida
- > Jamón

- > Guindillas (jalapeños)
- > Sobrasada
- > Panceta copa mezza
- > Doble burger
- > Cecina de León
- > Cochinita pibil



+1,5€

+1,5€

+2,5€

+1,5€

+2€

ESCOGE TU SALSA POR +0,5€  
BBQ / Mayo de aguacate / Guacamole



# DRINKIN'



## REFRESCOS, ZUMOS Y AGUAS

COKE / COKE ZERO	2,6€	AQUARIUS	2,6€
FANTA NARANJA	2,6€	TÓNICA	2,2€
FANTA LIMÓN	2,6€	NESTEALIMÓN	2,6€
AGUA	2€	BITTER	2,6€
AGUA CON GAS	2,2€	TE Y ROIBOOS	2,3€
GRANIZADO DE LIMÓN	4€	ZUMOS	2,3€

## FROZENS

FROZEN MARGARITAS	Cóctel de granizado de limón con un touch de tequila reposado.	6,5€
FROZEN MOJITOS	Cóctel de granizado, menta, azúcar y un touch de ron envejecido.	6,5€
FROZEN MEZCALITO	Cóctel de granizado de limón con un touch de Mezcal.	8,5€



NEW

## VINOS

		COPA	BOTELLA
CAL JANÉ	Vino tinto 100% merlot. Penedès.	3€	16€
ALBARIÑO	Albariño blanco con toques de fruta en nariz. Bodegas Montecillo	3,30€	18€
PECES	Vino blanco. Verdejo 100% ecológico. BIO.	3€	16€
ONOM	Vino blanco afrutado del Penedès. Macabeu, Parellada y xarel.lo. BIO y ECO.	3€	16€
VINO DE TEMPORADA	Selección de vinos itinerantes de todo el mundo.	3,30€	18€
CAVA	Cava brut del Penedès. Orgánico.	2,2€	15€
TINTO DE VERANO	El clásico insuperable.	4€	
SANGRÍA DE LA CASA	La sangría con nuestro punch particular.	6€	15€ JARRA

NEW

¡¡OLE OLE!!

## BIRRAS

### BIRRAS TIRADOR

	CAÑA	COPA	JARRA 1/2L
ALHAMBRA ESPECIAL	2€	2,3€	4,5€
ALHAMBRA ROJA	2,10€	2,6€	5€
LEFFE NEGRA	2,10€	2,6€	5€
MESTISSA	2,10€	2,6€	5€

### BIRRAS BOTELLA

ALHAMBRA 1925	3€
CERVEZA ARTESANA con y sin gluten	4€
ARTESANA PREMIUM	4,5€
PACIFICO	3€
NEGRA MODELO	3€
FRANZISKANER	3€
BUDWEISER	3€
CORONITA	3€
STELLA ARTOIS	3€
MAHOU 0,0 TOSTADA	2,3€

NOVEDADES CADA MES

## ESPIRITUOSOS

MEZCALS	5€	LIMONCELLO/JÄGERMEISTER	3€
TEQUILA "CLANDESTINA"	4€	RATAFIA	3€
GIN TONIC	desde 7,5€	GRAPPA 18 LUNAS	4€
COMBINADOS	desde 7,5€	LICOR CAFE DE MEZCAL	4,5€
COPA DE LICOR	4,5€	BOTELLA LIMONCELLO	16€
CHUPITOS VARIOS	desde 3€	BOTELLA MEZCAL	40€

A LAS PENAS, ¡PUÑALÁS!