

Una obra original de



LA CARTA

La nostra obra d'art al cor
de Barberà del Vallès





La Coop és
història viva
de Barberà. El
nostre sífó al
logotip
homenatja
l'antiga
fàbrica Ondina,
i el nom "Coop"
neix del
diminutiu de
Cooperativa,
record de
l'antiga
cooperativa
agrícola que
ocupava aquest
espai. Cada
dia, amb la
nostra cuina,
retem homenatge
a aquest passat
que ens
defineix.

**I ara, que
s'aixequi el
teló!**

A tocar del
Teatre
Municipal
Cooperativa,
aquí cada plat
és un paper,
cada mos un
acte i cada
àpat una escena
única. La cuina
dirigeix, la
sala narra i
vosaltres en
sou els
protagonistes.

**Benvingudes a
la funció de
La Coop!**



PRÒLEG

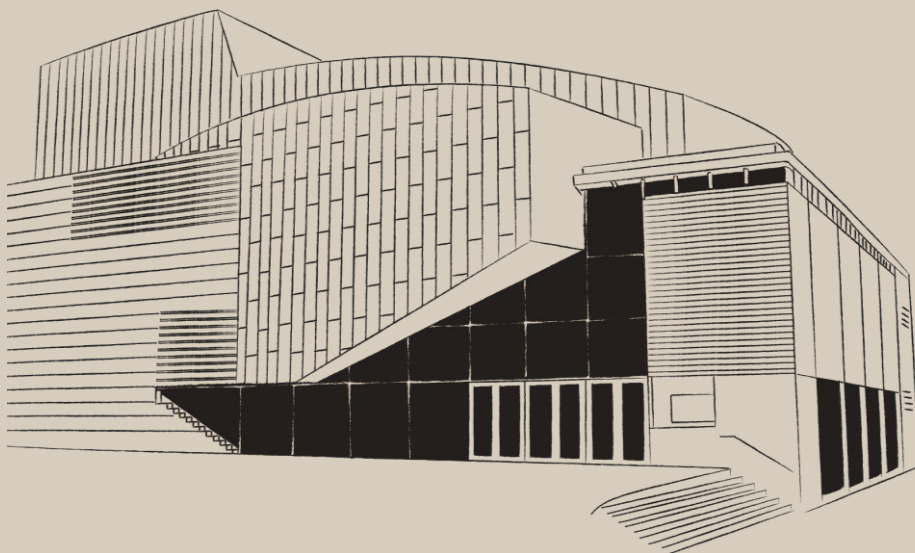
L'hora del vermut

Abans que s'aixequi el teló és el moment de les converses lentes i els sabors que preparen el públic per a la funció del migdia.

- **Patates xips 1,70€:** Obertura cruixent amb esperit popular.
- **Olives (farcides d'anxova o gordal picantones) 3,00€:** Petits actors amb caràcter, cadascun amb el seu accent.
- **Platet de fuet 4,50€:** Paper breu però imprescindible.
- **Platet de formatge 6,00€:** Veu suau que harmonitza la conversa.
- **Anxoves del Cantàbric 8,50€:** Interpretació elegant, salada i amb memòria de port.
- **Seitons amb rodanxes de tomàquet 8,00€:** Escena curta però amb contrast i frescor.
- **Llauna d'escopinyes 7,50€:** Delicadesa amb aires de mar.

Experiència vermut 20,00€

2 gots de vermut o 2 copes de cervesa + olives, xips, escopinyes i seitons.



PRIMER ACTE

Per compartir

- **Croquetes** (4un.) **7,90€** Petits actors de gran talent.

Tria els sabors:

LA NOSTRA
CROQUETA
VEGANA

- Gamba vermella.
- Pollastre i pernil.
- Albergínia i formatge de cabra.
- Mix de verdures i llegums.
- Rostit de vedella.
- Confit d'ànec amb formatge ratllat i mel.
- **Formatge fos amb mel i trufa 8,00€:** Fondre's en un dolç drama.
- **Rul·lo de formatge de cabra 9,70€:** gratinat amb base de patata laminada, salsa de ceps i mix de bolets.
- **Saltxipapas 9,50€:** Patates fregides, frankfurt, xistorra i salsa cheddar.
- **Braves amb dues salses 6,00€:** Humor picant i ritme frenètic.
- **Taula de formatges 10,40€:** Harmonia de formatges variats.
- **Pernil ibèric 50% de glà 14,90€:** Monòleg intens.
- **Verdures en tempura 8,50€:** Cameo oriental.
- **Albergínies amb mel de canya i ratlladura de llima 8,50€.**
- **Calamars a l'andalusa 11,50€:** Ritme i textura arrebossada.
- **Calamars a la planxa 10,00€:** Senzilla lleugeresa.
- **Làmines de cors de carxofes arrebossades 7,50€:** Interpretació vegetal amb accent de l'horta.
- **Torreznos:**
 - Xips, laminats i cruixents **7,90€.**
 - En tires tallades a daus **10,90€.**
- **Tires de pollastre, patates casolanes i salsa barbacoa 9,50€:**
Èxit assegurat entre el públic jove.
- **Natxos amb guacamole, carn picada, cheddar i pico de gallo 10,50€:** Escena mexicana amb molt de carisma (pots demanar l'opció vegana).



(i aplaudir)

SEGON ACTE

Plats principals

- Ous estrellats amb patates casolanes:
 - De pernil ibèric 12,50€.
 - De sobrassada i mel 10,50€.
- Timbal de peus de porc amb botifarró 13,80€: Tradició contundent.
- Timbal de salmó fumat, alvocat i mango 10,50€: Frescor amb elegància.
- Cachopo 330grs. acompanyat amb patates de moniato i parrillada de verdures 21,00€. *VEDELLA ASTURIANA.*
- Melós de vedella en vi negre i parmentier 14,80€: Drama tendre i profund.
- Galtes de porc confitades en mostassa i mel amb base de puré de moniato 14,80€: Contrast dolç i salat.
- Pasta 10,50€: Escull la salsa:
 - Pesto: Guió italià etern.
 - Quatre formatges: Simfonia cremosa.
 - Bolonyesa: Clàssic d'autor.
 - Carbonara: Adaptació de nata i béicon.
- Maxi caneló de pollastre 10,90€: Cuina de Masia.

TERCER ACTE

Racó cruixent

*(SI, AQUÍ S'HA
COLAT UN
ENTREPÀ)*

- Torrada kebab 9,50€: Carn de pollastre, ceba, tomàquet i salsa de iogurt. Exotisme que convenç.
- Torrada de verdures al forn amb romesco 9,50€: Poesia vegetal.
- Entrepà Mollete Kimchi 9,50€: Calamars arrebossats amb toc picant que encén al públic coreà.



QUART ACTE

Amanides

- **Vinagrida 9,50€:** Un guió d'equilibri i frescor (Brots verds, tomàquet, alvocat, pollastre, parmesà i vinagreta de mango).
- **Vegansalad 9,50€:** Protagonista verd amb paper sostenible (Brots verds, pollastre vegà, tomàquet, alvocat i vinagreta de mango).
- **Cabrida 9,00€:** Clàssic amb dolç final (Brots verds, formatge de cabra, fruits secs, melmelada de tomàquet i crema de vinagre balsàmic de mòdena).
- **Tomatzella 9,00€:** Duet mediterrani (Tomàquet, mozzarella, tonyina i oli d'alfàbrega).

Les Quesadilles

9,50 €

- **Quesadilla de pollastre marinat i formatge fos:**
La nostra primera versió.
- **Quesadilla de pernil dolç i formatge crema:**
Una comèdia suau i tendra.
- **Quesadilla de pulled pork i formatge fos amb salsa BBQ:** Drama fumat, tendre i dolç.

Per acompanyar:

- **Patates fregides:**
de moniato 5,00€ o franceses 4,00€
- **Pa de vidre 2,50€**
- **Pa de vidre amb tomàquet 3,00€**
- **Panet sense glúten 3,20€**



TRIA EL PA QUE MÉS

T'AGRADI, BRIOIX O

CRUIKENT

ACTE CINQUÈ

Les hamburgueses protagonistes

- **Coopguesa 10,50€:** La veterana del cartell ("Smash" vedella, ou, brots, ceba, gouda i maionesa).
- **PulledPork 10,50€:** Un clàssic dolç i contundent (Porc, bbq, col llombarda i pastanaga).
- **Pepeburger 10,90€:** Les dues P, Pesto i Pollastre (Hamburguesa de pollastre, tomàquet, gouda, i maionesa de pesto).
- **La "Mía" 10,20€:** La teva ("Smash" vedella, tomàquet, gouda, ceba caramel·litzada, mostassa i maionesa).
- **Baconburger 10,20€:** La més aplaudida ("Smash" vedella, béicon, ceba caramel·litzada, cheddar, cogombres, i salsa ranxera).
- **Escaliburg 10,90€:** La burger escalivada ("Smash" vedella, albergínia, pebrot vermell, formatge de cabra i chutney de ceba).
- **VeganCoop 10,90€:** Futur verd (Hamburguesa Heura, tomàquet, brots verds, formatge vegà i ceba crua).



100%
VEDELLA
ECOLÒGICA
DE GIRONA

EPÍLEG

Les Postres

- **Postre del dia casolà 5,50€:** Improvisació diària.
- **Coulant de xocolata, explosió final:**
Amb nata: 5,50€ Amb gelat: 6,50€
- **Brownie de fruits vermells 6,00€:** Comèdia americana.
- **Torta Imperial 5,00€:** *NO POTS MARKAR SENSE PROVAR-LA!*

SENSE GLÚTEN!



LA CERVESA BEN
TIRADA NO
NECESSITA DISCURS



AMB FRUITA NATURAL



Cerveces

▪ **De tirador** (Canya 25 cl · Copa 33 cl · Gerra 50cl)

- 18/70: 1,90€ / 2,40€ / 4,30€
- Amstel Oro: 2,00€ / 2,50€ / 4,40€
- Lagunitas IPA: 3,00€ / 3,50€ / 6,40€

▪ **Artesanes de llauna:** Locals i d'importació

- 33cl: 5,00€
- 44cl: 6,00€

LES MILLORS
CERVESES
D'IMPORTACIÓ

▪ **D'ampolla:**

- | | |
|---------------------------------|-----------------------|
| - 18/70: 2,40€ | - Hop House 13: 4,50€ |
| - Heineken: 2,40€ | - Guinness: 4,90€ |
| - Àguila dorada: 2,40€ | - Paulaner: 5,20€ |
| - Radler: 2,40€ | - Sol Mexicana: 3,00€ |
| - Heineken 0,0: 2,40€ | - Desperados: 3,00€ |
| - Amstel Oro 0,0: 2,50€ | - Alcázar: 2,80€ |
| - Radler 0,0: 2,40€ | - Judas: 4,60€ |
| - Àguila sense filtrar: 2,50€ | |
| - Cruzcampo sense gluten: 2,50€ | |

Refrescos

- | | |
|------------------------------|-----------------------------------|
| - Coca-Cola: 2,20€ | - Suc de préssec: 2,00€ |
| - Coca-Cola Zero: 2,20€ | - Suc de taronja: 2,00€ |
| - Coca-Cola Zero Zero: 2,20€ | - Red Bull: 3,50€ |
| - Fuze tea llimona: 2,40€ | - Tònica: 2,30€ |
| - Fuze tea maracuià: 2,40€ | - Bitter Kas: 2,30€ |
| - Aquarius llimona: 2,40€ | - Sprite: 2,30€ |
| - Aquarius taronja: 2,40€ | - Vichy Catalan: 2,00€ |
| - Fanta llimona: 2,20€ | - Aigua 50cl. Plàstic: 1,80€ |
| - Fanta taronja: 2,20€ | - Aigua filtrada vidre 50cl: |
| - Suc de pinya: 2,00€ | 1,60€ <i>-CO2 ENVASOS PLÀSTIC</i> |

Sangries i altres

- Copa tinto de verano: 4,50€
- Gerra de sangria (vi blanc o vi negre): 15,00€
- Gerra de sangria de cava: 15,00€
- Sidra Ladrón de manzanas: 3,00€



DEIXA QUE ET
RECOMANEM :)

Vins negres

Priorat	Laurentia: 18,00€ (ampolla) Varietat: Garnatxa i Carinyena. Descripció: Un vi intens i estructurat amb aromes de fruita madura, tocs minerals i un fons especiat. Perfecte per acompanyar carns i formatges curats.
Rioja	Graciant Criança: 3,00€ (copa) 14,80€ (ampolla) Varietat: Ull de llebre i Graciano. Descripció: Un clàssic de La Rioja, amb cria en bota de roure. Aroma afruitat i especiat, amb notes de vainilla i un final suau i equilibrat. Ideal per tapes i embotits ibèrics.
Ribera del Duero	Fincaengalia Criança: 3,50€ (copa) 16,00€ (ampolla) Varietat: Ull de llebre. Descripció: Un vi amb cos, destacant notes de fruites negres madures, cacau i un fons de fusta ben integrada. Perfecte per maridar amb carns vermelles i rostits.
Montsant	Laurentia: 3,00€ (copa) 14,80€ (ampolla) Varietat: Garnatxa i Samsó. Descripció: Vi rodó i fresc, amb una gran expressió fruital i tocs lleugers de fusta. Perfecte per acompanyar tapes i plats tradicionals catalans.
Catalunya	Orgànic Orgàsmic: 2,50€ (copa) 12,00€ (ampolla) Varietat: Garnatxa negra ecològica. Descripció: Un vi ecològic suau i equilibrat, amb un punt fresc i notes de fruita madura. Ideal per aquells que busquen un vi lleuger i natural.

Vins blancs

Rueda	Embrumas: 3,50€ (copa) 15,50€ (ampolla) Varietat: Verdejo. Descripció: Aromes cítrics i tropicals amb una frescor molt agradable. Un vi fàcil de beure, perfecte per maridar amb peix i amanides.
Monterrei	Colleita: 3,00€ (copa) 14,50€ (ampolla) Varietat: Godello, Treixadura i Albariño. Descripció: Vi blanc gal·lec amb un bon equilibri entre acidesa i cos. Notes de fruita blanca i un toc mineral. Perfecte per formatges suaus i plats de peix.
Albariño	Boj Quinientos Setenta: 18,00€ (ampolla) Varietat: Albariño. Descripció: Un clàssic del nord de la península. Aromes de poma verda, préssec i fenc fresc. Gran acidesa i frescor, ideal per a marisc i arrossos de peix.
Terra Alta	Laurentia Garnatxa Blanca: 2,50€ (copa) 12,00€ (ampolla) Varietat: Garnatxa Blanca. Descripció: Un blanc afruitat i fresc, amb una entrada suau i final persistent. Marida molt bé amb plats mediterranis, peixos i tapes lleugeres.

Vins rosats

Navarra	Viña Campus: 3,00€ (copa) 14,00€ (ampolla) Varietat: Garnatxa Negra. Descripció: Rosat amb bon equilibri entre frescor i dolçor, amb notes de maduixa i cirera. Perfecte per plats de pasta, amanides i formatges suaus.
----------------	--

Caves

Cava Brut Nature	Comte Subirats Brut Nature: 2,50€ (copa) 12€ (ampolla) Varietat: Macabeu, Xarel·lo i Parellada. Descripció: Cava fresc i sec, amb bombolla fina i equilibrada. Notes de poma verda i tocs cítrics. Ideal per aperitius i marisc
Cava Brut Reserva	Vilarnau Brut Reserva orgànic: 16€ (ampolla) Varietat: Macabeu, Xarel·lo i Parellada. Descripció: Un cava més complex i rodó, amb notes de brioix i fruita madura. Perfecte per plats de peix, arrossos i celebracions especials.



ESCULL EL TEU SABOR

PREFERIT!



Mojitos

(Rom, llima, sifó, sucre i menta)

- **Mojito de ratafia:** 8,00 €
- **Mojito de cervesa:** 8,00 €
- **Clàssic:** 7,50 € (Sense alcohol 7,00 €)
- **Rom "añejo":** 8,00 €
- **Mojitos de fruita:** 8,00 € (Sense alcohol 7,50 €)
Tria entre: Maduixa, coco, mango, kiwi, maracuià o préssec.

Còctels

- **Coopfrodita 7,00 €:** Vermut rosat, pinya, triple sec i angostura.
- **Spritz 7,00 €:** Cava, bitter i soda.
- **Samantha 9,00€:** Rom, maracuià, llima, pinya i xarop de canyella. *TOP ONE!*
- **Canyella passió 9,00€:** Rom, suc de taronja, suc de llimona i xarop de canyella.
- **Intuïció 9€:** Rom, anís, xarop de maduixa, suc de llimona i suc de taronja.
- **Mai Tai 9€:** Rom blanc, rom kraken negre, triple sec, suc de pinya i llima.
- **Aquelarre 9€:** Whisky, puré de coco, llima i canyella.
- **Pornstar 9€:** Vodka, cava, maracuià i llima.
- **Tequila sunrise 9€:** Tequila, suc de taronja i granadina.
- **Cocoloco 10€:** Tequila, vodka, ginebra i coco.
- **Daikiri 8€:** Rom blanc, llima i sucre. **Tria entre:** Maduixa, coco, mango, kiwi, maracuià o préssec.
- **Daikiri Sky 10€:** Rom, puré de coco, pinya, llima, xarop de canyella i Blue Tropic.
- **Caipirinha 7€:** Cachaça i llima.
- **Caipiroska 7€:** Vodka i llima.
- **Pinya Colada 8€:** Rom blanc, puré de coco i suc de pinya. (Sense alcohol 7€)
- **Sex on the beach 8€:** Vodka, licor de préssec, suc de taronja i granadina.
- **San Francisco 7€:** Suc de taronja, suc de pinya, suc de préssec, i granadina. (Amb alcohol 8€)
- **Margarita 7€:** Tequila, triple sec i llima.
- **Giralda 9€:** Whisky, cava, triple sec, suc de taronja, maracuià i xarop de canyella.



TENIM ELS CLÀSSICS PERÒ
ARRISCA'T AMB ELS MÉS
ORIGINALS





Bowl Dog-friendly 5,00€

Menjar humit a escollir entre pollastre i ànec o vedella i patates. Racions de 250grs.



Menú per degustar exclusivament a la terrassa.

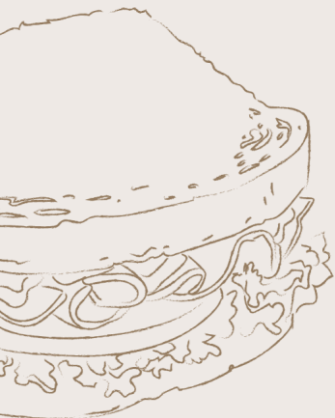
Part dels beneficis van destinats a ARCA BARBERÀ.

La preparació del menjar i la neteja dels recipients es realitza en una zona aïllada i externa a la cuina de La Coop.

DE DILLUNS
A
DIVENDRES,
DE
8:30H A 12H



PER
ARRENCAR
EL DIA AMB
ENERGIA!



PREÀMBUL

Els esmorzars i el despertar de l'escenari

Torrades de pa de vidre

- **Alvocat clàssic 4,50€:** Senzill però convincent.
- **Alvocat amb rodanxes de tomàquet 5,00€:** Duet fresc
- **Tomàquet i oli 2,50€:** La torrada sucada.
- **Mantega 2,50€:** La senzillesa de tota la vida.
- **Mantega i melmelada 3,00€:** Un clàssic dels matins.
- **Embotit 3,50€:** Tradició de casa.
- **Pernil ibèric 4,50€:** Sabor directe.
- **Tonyina 3,00€:** El toc Mariner.

Brioixeria del dia: Dolç moment improvisat. (Consultar)

Entrepans

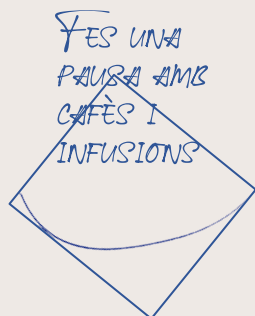
- **Entrepà calent / Gran: 6,00€; Petit: 3,50€:**
 - Llom
 - Bacon
 - Xistorra
 - Frankfurt (només Gran)
 - Sobrassada
 - Truita francesa
 - Bikini 4,50€
- **Entrepà fred / Gran: 5,00€; Petit: 2,50€:**
 - Fuet
 - Tonyina
 - Formatge
 - Xoriço ibèric
 - Bull blanc
 - Llom ibèric
 - Pernil ibèric (+0'50€)



Suplements per entrepans o torrades:

+0,70€: Pebrot escalivat, ceba caramel·litzada o formatge

+1,20€: Salmó fumat, béicon, pernil ibèric, tonyina, formatge brie o de cabra.



Batuts de fruites

6,00€

Tria si el vols amb suc de taronja natural, llet o aigua:

- **Caribbean passion:** Papaia, mango i pinya.
- **Berries paradise:** Maduixa, nabiu, cirera i mango.
- **Colada jungle:** Plàtan, pinya i coco.
- **Vitality:** Plàtan i maduixa.
- **Dragon fruit mix:** Mango, maduixa i pitaia
- **Delightful:** Plàtan, nabiu, mango i açai.
- **Aqueeze nature:** Pastanaga, mango, pinya i fruita de la passió.

Cafeteria

- **Cafè expresso** 1,40€
- **Tallat** 1,50€
- **Cafè amb llet** 1,70€
- **Cafè doble** 2,00€
- **Capuccino** 2,10€
- **Americà** 1,70€
- **Cigaló** 2,10€
- **Trifàsic** 2,10€
- **Got de llet** 1,50€
- **ColaCao** 2,00€
- **Cacaolat** 2,50€
- **Xocolata calenta** 2,80€
- **Suís** 3,20€
- **Suc de taronja natural** 2,90€

Suplements

- **Llets 0,10€:** Civada o sense lactosa i semidesnatada
- **Suplement de gel 0,10€**

Els tes i infusions

- **Tes 1,80€:** Negre, Verd, Vermell, Fruits del bosc, Chai, de Gíngebre, de Canyella.
- **Infusions 1,80€:** Camamilla, Til·la, Roiboos cítric, Roiboos vainilla, Menta-poleo, Carcadet nuit d'été (de fruites), Samba (fruites exòtiques).

Per emportar

- **Bossetes paper** 0,10€
- **Bosses paper grans** 0,50€
- **Caixes cartró** 0,20€
- **Gots** 0,10€
- **Coberts** 0,30€



ETS DE
DOLÇ O
SALAT?



Creps i Gofres

5,00€ amb 1 ingredient

Afegeix els que vulguis per només +0,50€ cadascun:

- | | |
|---------------------------------|-------------------|
| - Nutella | - Llet condensada |
| - Xocolata negra | - Dolç de llet |
| - Xocolata amb llet | - Oreo |
| - Xocolata blanca | - Chips Ahoy |
| - Nata | - Lacasitos |
| - Mermelada (maduixa o préssec) | - Lotus |
| - Coco | - Núvols |
| | - Mel |

Creps salades

- Pernil Dolç: 5,00€
- Formatge: 5,00
- Pernil Dolç i Formatge: 5,50€
- Pernil ibèric: 6,00€
- Sobrassada: 5,50€
- Sobrassada i mel: 6,00€
- Sobrassada i brie: 6,50€
- Formatge i brie: 6,00€
- Alvocat i tomàquet: 6,50€

Ingredients extres

- Pernil Dolç: 0,50€
- Formatge: 0,50€
- Pernil ibèric: 1,00€
- Formatge brie: 1,00€
- Alvocat: 1,00€
- Tomàquet: 0,50€
- Sobrassada: 0,50€



Consulta la nostra carta al següent Qr:



Plaça Cooperativa, 3 Barberà del Vallès
Telf.: 931092889



Xarxes Socials: @lacoopbarbera

*Si t'hem agradat,
deixa'ns una ressenya!*

