



wayra_badalona

CHIRINGUITOWAYRA.COM

Playa del Coco

Desayunos

(Hasta las 12h)

Bowl de yogurt griego, muesli, frutas y miel. Café o infusión. **6.50**

Tostadas de pan con guacamole, huevos revueltos y rodajas de tomate. **6.50**

Tarta del día. café o infusión. **6.50**

Bocadillos

Fuet **5.00**

Huevo revuelto **5.50**

Bacon y queso **5.50**

Tapas

Patatas bravas al estilo Wayra, con salsa casera picante y alioli. **6.80**

Nachos con guacamole, pico de gallo, queso fundido y frijoles en su salsa. **8.90**

Tiras de pollo artesanas rebozadas con mayonesa de curry. **8.50**

Croquetas de ceps con mayonesa de setas y tartufato. 6 Unidades. **8.30**

Tiras de entraña a la brasa con chimichurri. **9.50**

Mejillones del delta del Ebro con jengibre y salsa marinera. **10.50**

Ceviche Thai de langostinos, gambitas, choclo peruano, cilantro, mango y cebolla encurtida. **9.20**

Tataki de atún rojo con salsa teriyaki y corteza de semillas de sésamo. **11.00**

Hummus de olivas kalamata con pan de pita y crudités **7.50**

Calamar la andaluza con alioli de ajo negro. **10.50**

Wok de setas frescas salteadas con alcachofas confitadas, tomate cherry, aceite de pimenton ahumado, huevo poché y tostas. **8.60**

Mar y montaña de pulpitos con cerdo, crujiente de bacon, guisantes y fondo de gamba roja. **9.50**

Tartar de remolacha, picada de tomate seco y oliva kalamata, guacamole, almendra laminada y aliño de mostaza y soja. **8.20**

Boniato asado con queso feta, tomate seco y olivas kalamata. **7.20**

Bondiola de cerdo a baja temperatura con reduccion de pedro ximenez, ciruelas deshidratadas, sésamo y bacon. **8.50**

ENSALADAS

Ensalada de tomates de temporada, perlas de mozzarella, olivas kalamata, alcaparras, cebolla encurtida, brotes, nueces, pesto casero y sal negra. **10.80**

Empedrat al estilo Wayra con xató, frijoles negros, escarola, olivas kalamata, bacalao, atún, cherrys, tomate seco, crustons. **11.50**

Poke Bowl de atún rojo marinado con arroz jazmín, aguacate, kimchi, rabanitos, fruta de estación, col lombarda y mayonesa de lima y jengibre. Opción vegana con tempeh. **11.20**

Bocadillos

Salmón ahumado, guacamole, mix de hojas, queso, pesto, tomate seco hidratado y pan de semillas. **7.80**

Pollo a la plancha, queso, cebolla caramelizada, pepinillo y mayonesa de mostaza. **7.80**

Calamar a la andaluza, alioli de ajo negro sobre mix de hojas. **7.20**

Bondiola de cerdo, pimiento rojo escalivado y alioli. **7.50**

Wrap de tempeh, aguacate, tomate seco, mix de hojas y mayonesa de lima y jengibre. Acompañado de patatas. **10.50**

Wrap de tiras de pollo, bacon, mix de hojas, tomate y mayonesa. Acompañado de patatas. **10.50**

Club BURGERS

Hamburguesa de ternera, queso, bacon, cebolla caramelizada, mix de hojas, tomate, y salsa barbacoa. Acompañada de patatas. **12.50**

“Chivito uruguayo”: Con pollo, jamón york, queso ahumado, huevo frito, tomate, lechuga y mayonesa. Acompañado de patatas. **12.50**

Hamburguesa vegana casera de setas, mayonesa de jengibre y lima, cebolla encurtida, queso vegano, mix de hojas verdes y tomate seco. acompañado de kimchy. **12.50**

Platos PRINCIPALES

Entraña a la brasa con chimichurri, salsa criolla y patatas. **17.00**

Pata de pulpo a la brasa sobre parmentiere de patata, pimentón de la vera y humo de romero. **19.00**

“Nasi Goreng”: arroz sofrito con pollo, huevo frito, salsa de soja dulce, pepino, tomate fresco y sambal casero picante. **14.00** (Opción vegana con tempeh **+1.50**)

Bacalao confitado con tomillo sobre parmentier de chirivía asada. **14.00**

Curry casero thailandés de setas y brócoli, con leche de coco, lima kaffir, arroz jazmín y anacardos tostados. **15.00**

Infantiles

Arroz a la cubana. **8.50**

Hamburguesa con queso y patatas. **8.50**

Fingers de pollo con patatas. **8.50**

POSTRES

Coulant de chocolate con helado de vainilla. **6.00**

Tarta casera del día (Consultar). **6.00**

Helado vegano de vainilla con frutos rojos y almendras. **5.00**

Tiramisú. **6.00**

CONSULTAR POR SUGERENCIA DE LA SEMANA.



BEBIDAS

CERVEZAS

Copa cerveza o clara	2.80€
Copa cerveza Turia	3.20€
Copa cerveza Complot IPA	3.50€
Jarra cerveza Complot IPA	4.80€
Jarra cerveza Turia	4.50€
Jarra 50cl cerveza o clara	4.00€
Cerveza o clara de litro	8.00€
Cerveza Complot IPA litro	9.50€
Cerveza Daura (sin gluten)	3.00€
Lata 33cl Free Damm	3.00€
Botella 33cl Voll Damm	3.20€

Refrescos

Zumo de naranja, piña	2.50€
Cacaolat (batido de chocolate)	2.20€
Coca Cola Normal / Zero	2.70€
Fanta de limón	2.70€
Fanta de naranja	2.70€
Tónica / Aquarius	2.70€
Limón / Nestea	2.70€
Red Bull	3.50€
Agua 0,5l	2.00€
Agua 1,5l	2.80€
Agua con gas	2.50€

Spritzs

APEROL

St Germain (licor de flor sauco), cava, soda.	6.00€
Martini Fiero, tónica.	6.00€
Aperol, cava, soda.	6.00€

VERMUTS

VERMUT BLANCO

Martini	4.00€
Medusa (Artesanal de Reus)	4.00€

VERMUT NEGROS

Martini	4.00€
Medusa (Artesanal de Reus)	4.00€

Batidos / Zumos

de fruta natural

CLASSIC Fresa, platano y leche	6,00€
WAYRA Fresa, lima y menta	6,00€
Zumo de naranja natural	4,00€
Suplemento leche avena	0,50€

Vinos y Cavas

VINOS TINTOS	Copa	Botella
Esquilache, Tempranillo D.O. Navarra	3.30€	13.00€
Señorial, Crianza 2018 D.O. Rioja	4.00€	16.00€
Xiroi Montsant		16.00€
Sangría artesanal 100% natural		17.00€
Tinto de verano 50cl/1l	4.00€	8.00€

VINOS BLANCOS

Entreflores, Verdejo D.O. Rueda	4.00€	16.00€
Esquilache Chardonnay y Viura D.O. Navarra	3.30€	13.00€
Manyol, Garnatxa Blanca D.O T Alta	3.50€	16,00€

VINOS ROSADOS

Wild Dalia, Garnatxa. D.O. Navarra	3.50€	14.00€
------------------------------------	-------	--------

CAVAS

Botella de cava Rubinat, Brut nature	14.00€
Botella Torres Prunera, Brut nature	18.00€
Sangría de cava artesanal 100% natural	19.00€

COMBINADOS

GINEBRA

Beefeater	8.00€
Bombay Sapphire, Seagrams, Puerto de Indias	9.00€
Hendrick's, Bulldog	10.50€
Gvine	11.00€

WHISKY

JB, Ballantines	8.50€
Jack Daniel's, Black Label	10.00€

RON

Captain Morgan	8.00€
Bacardi	8.50€
Brugal, Santa teresa	9.00€
Havana 7	10.00€

VODKA

Eristoff	8.00€
Absolut	9.00€
Grey Goose	10.00€

OTROS

Fernet Branca	8.50€
Extra Red Bull	1.00€

wayra_badalona

CHIRINGUITOWAYRA.COM

Playa del Coco



CÓCTELES

PASSION SOUR 8.00€
Ron Santa teresa, Maracauya, clara de huevo, azúcar, lima.

SPICY MANGO MARGARITA 10.50€
Tequila Patrón, mango, triple sec, azúcar, lima, tabasco.

EXPRESO WAYRA 8.00€
Café, vodka Eristoff, Frangelico, licor de café, azúcar.

FER'S ISLAND iced tea 10.50€
Ron Bacardí, vodka, Triple Sec, ginebra, ron negro, Coca Cola, lima.

CAIPIRINHA 340ml 7.00€
Cachaça, lima, azúcar.

DAIQUIRI DE FRESA 9.50€
Ron Bacardí, lima, azúcar, fresa.

EL ABSTEMIO 7.00€
Martini floreale (0%), maracuya, soda, lima.

MOJITO CLASSIC 8.50€
Ron Bacardí, lima, menta, soda, azúcar

MOJITO Fresa 9.00€

MOJITO Mango 10.50€

MOJITO Ratafia 9.00€

CHIRINGUITO
WAYRA