



ENTRANTES

1/2 RACIÓ

RACIÓ €

- ⌵ **Amanida del Xef** ----- 13,00
 Ensalada del Chef
 Chef's Salad
 Salade du chef
 Chef Salat
- ⌵ **Pernil ibèric i pa amb tomata** ----- 17,00 ----- 34,00
 Jamón ibérico y pan con tomate
 Iberian ham and tomato bread
 Jambon ibérique et pain tomate
 Iberischer Schinken mit Tomatenbrot
- ⌵ **Mixta de tomates amb stracciatella i oli d'alfàbrega** ----- 18,00
 Mixto de tomates con stracciatella y aceite de albahaca
 Mixtedtomatoes with stracciatella and basil oil
 Assortiment de tomates avec stracciatella et huile de basilic
 Tomaten gemischt mit Stracciatella und Basilik-Öl
- ⌵ **Pop a la gallega** ----- 15,00 ----- 29,50
 Pulpo a la gallega
 Galician octopus
 Poulpe à la Gallega
 Oktopus im Galicischen Stil
- ⌵ **Gambes a l'allada** ----- 19,50
 Gambas al ajillo
 Prawns with garlic
 Gambas à l'ail
 Garnelen mit Knoblauch
- ⌵ **Calamars a la romana** ----- 21,00
 Calamares a la romana
 Fried Calamares "Romana"
 Calamares Romana
 Gegrillter Tintenfisch
- ⌵ **Calamars a la planxa** ----- 29,00
 Calamares a la plancha
 Grilled squid
 Calamars à la romaine
 Romana Tintenfisch
- ⌵ **Mixta de gambes i pop a l'allada** ----- 29,50
 Mixta de gambes y pulpo al ajillo
 Mixed prawns and octopus in garlic sauce
 Mélange de crevettes et poulpe à l'ail
 Gemischte Garnelen und Tintenfisch in Knoblauch
- ⌵ **Gambes** ----- 1/2 ----- s/m €
 Gambas - Prawns - Gambas - Garnelen
- ⌵ **Navalles** ----- s/m €
 Navajas - Razor clams - Couteaux - Schwertmuscheln
- ⌵ **Cloïsses** ----- s/m €
 Almejas - Clams - Palourdes - Venusmuscheln

PESCADOS Y ALGO MÁS

TODAY'S SPECIAL

→ Orada - Dorada - Gilthead - Dorada - Goldbrasse -----	29,00 €
→ Llobarro - Lubina - Sea bass - Loup de mer - Wolfsbarsch -----	29,00 €
→ Turbot - Rodaballo - Turbot - Turbot - Steinbutt -----	38,00 €
→ Rap - Rape - Monkfish - Lotte - Seeteufel -----	34,00 €
→ Mariscada - Mariscada - Seafood platter - Plateau de fruits de mer - Meeresfrüchte Platte (2 pax) -----	s/m €
→ Graellada de peix - Parrillada de pescado - Grilled fish platter - Plateau de poissons grillés - Gegrillten-Fisch ----	39,50 €
→ Llobregant a la graella - Bogavante a la parrilla - Grilled lobster - Homard grillé - Gegrillter Hummer -----	s/m €
→ Scrigni (raviolis) d'escamarlans a la salvia - Scrigni (raviolis) de cigalas a la savia - Scampi scrigni with salvia - Scrigni de crevettes à la sauge - Scrigni (Teigtaschen) mit krebseunund Salbei -----	26,50 €
→ Pasta amb marisc - Pasta con marisco - Pasta with seafood - Pâtes aux fruits de mer - Pasta mit Meeresfrüchten--	26,50 €
→ Pasta amb carn - Pasta con carne - Pasta with meat - Pâtes à la viande - Pasta mit Fleisch -----	23,00 €
→ Pasta amb peix - Pasta con pescado - Pasta with fish - Pâtes au poisson - Pasta mit Fisch -----	23,00 €
→ Filet de vedella - Solomillo de ternera - Beef tenderloin - Filet de boeuf - Rinderfilet -----	36,00 €
SALSAS • Marinera • Roquefort • Champiñones • Pimienta verde • Salsa picante -----	4,00 €

GUARNICIONES

→ Patates a la planxa - Patatas a la plancha - Grilled potatoes - Pommes de terre grillées - Gegrillte Kartoffeln ----	7,00 €
→ Salat de verdures - Salteado de verduras - Sautéed vegetables - Légumes sautés - Sautiertes Gemüse -----	7,00 €
→ Escalivada - Escalivada - Escalivada - Escalivada - Escalivada -----	7,00 €
→ Arròs amb verdures - Arroz con verduras - Rice with vegetables - Riz aux légumes - Reis mit Gemüse -----	7,00 €
→ Patates fregides - Patatas fritas - Frenchs frites - les frites - Pommes -----	7,00 €
→ Puré de patatas - Puré de patatas - Mashed potatoes - Purée de pommes de terre - Kartoffelpüree -----	8,50 €

POSTRES

→ Copa de xocolata - Copa de chocolate - Chocolate ice cream - Glace au chocolat - Schokoladeneiscrem -----	11,50 €
→ Panna cotta amb fruits vermells - Panna cotta con frutos rojos - Panna cotta with red berries - Panna cotta aus fruits rouges - Panna cotta mit roten Früchten -----	10,00 €
→ Tiramisú -----	11,00 €
→ Lemon Pie -----	10,00 €
→ Pastís de xocolata - Pastel de chocolate - Chocolate cake - Gâteau au chocolat - Schokoladenkuchen -----	12,00 €
→ Crema catalana - -----	11,50 €
→ Sorbet de llimona a l'alfàbrega - Sorbete de limón y albahaca - Lemon sorbet and basil - Sorbet citron et basilic - Zitronen und Basilikum sorbet -----	11,50 €
→ Taula de quesos - Quesos - cheeses - fromages - käse (2 pax) -----	28,00 €