



Since 1979

ENTRANTES:

Gazpacho		9
Torrada amb escalivada i anxoves de l'Escala		23
Tostada con escalibada y anchoas de la Escala		
Roasted peppers toast and anchovies from L'Escala		
Petit toast aux légumes marinés et anchois de la Escala		
Kl. Toast mit mariniertem Gemüse und Anchovies aus La Escala		
Pa amb tomata i pernil	→ Ibérico = 29€	18
Pan con tomate y jamón		
Catalan tomato bread with spanish ham		
Pain à la tomates au jambon de pays		
Tomatenbrot mit luftgetrocknetem Schinken		
Torrada de salmó fumat, formatge i alvocat		23
Tostada de salmón ahumado, queso y aguacate		
Smoked salmon toast, cheese and avocado		
Toast au saumon fumé, fromage et avocat		
Toast mit geräuchertem Lachs, Käse und Avocado		
Meló amb pernil		19
Melón con jamón		
Melon with spanish ham		
Melon au jambon de pays		
Melon mit rohem spanischem Schinken		
Capresse		17
Tomate con mozzarella Bufala		
Caprese salad		
Tomate et mozzarella Bufala		
Tomaten mit Büffel-Mozarella		
Macarrons bolonyesa / Macarrons napolitana / Pit de pollastre amb patatas al forn		13
Macarrones boloñesa / Macarrones napolitana / Pechuga de pollo con patatas al horno		
Bolognese macaroni / Neapolitan macaroni / Chicken breast with baked potatoes		
Macaroni bolognaise / Macaroni napolitain / Poitrine de poulet avec pommes de terre au four		
Macaronis bolognaise / Macaronis Napolitana / Hähnchenbrust mit Ofenkartoffeln		

MENU INFANTIL :



- Entre las 13h i las 17:30h, las mesas de El Pirata Club están reservadas exclusivamente para comensales. Los clientes deben ceder la mesa para poder completar como mínimo dos servicios. Los sábados y domingos, con motivo de las fiestas posteriores, todas las mesas deben estar libres antes de las 16h. Se recomienda reservar, todas las reservas posteriores a las 13h se gestionarán por lista de espera. Se reserva el derecho de admisión.

- From 1pm to 5.30pm, the tables at El Pirata Club are exclusively for eating. The client must ease at least a second service. On Saturdays and Sundays the tables are reserved for the parties starting at 4pm. Advanced reservations are recommended, all reservations after 1pm will be managed by a waiting list. The management reserve the right to refuse admission.



ENTRANTES:

Amanida Cesar	17
Ensalada César	
Caesar salad	
Salade César au poulet	
César Salat mit Hähnchen	
Amanida Tropical	18
Ensalada Tropical	
Tropical salad	
Salade Tropical	
Tropical salad	
Wrap de pollastre Tex-meX	19
Wrap de pollo Tex-meX	
Chicken wrap Tex-meX	
Wrap à la Mexicaine	
Wrap Mexicanische Art	
Carpaccio de gambes de Roses	29
Carpaccio de gambas de Roses	
Shrimp carpaccio Roses	
Carpaccio de crevettes de Roses	
Carpaccio von Gamelen aus Roses	
POP a la Gallega	29
Pulpo a la gallega	
Octopus "galician way"	
Poulpe à la Gallega	
Tintenfische "Gallega"	

ENTRANTES CALIENTES:

Cloïssa amb fino 300gr	25
Almeja al fino quinta 300gr	
Clams in fino quinta wine 300gr	
Palourdes aux fino quinta 300gr	
Weisse Muscheln mit fino La Quinta 300gr	
Musclos al vapor 300gr	18
Mejillones al vapor 300gr	
Steamed mussels 300g	
Moules à la vapeur 300gr	
Miesmuscheln 300gr	
Barco Pirata Vieiras	20
Barco Pirata de Vieiras	
Pirate ship of scallops	
Bateau Prate aux coquilles Saints Jacques	
Piratenschiffchen bestückt mit Jakobsmuscheln	
Tallarines amb all i julivert 250gr	24
Tallanas con ajo y perejil 250gr	
Tellinas with garlic and parsley 250gr	
Coques à l'ail et au persil 250gr	
Venus-Muscheln mit Knoblauch und Petersilie 250gr	



Special - 1kg = 26€

IDEAL A COMPARTIR:

Arroz caldos de Llobregant i sepia 2Pax	59	
Aroz caldos de Llobregant y sepia		
Lobster and cuttlefish mellow rice		
Riz fondant homard et seiche		
Reis mit Hummer und Tintenfisch		
Caldereta de rap y Llobregant 2Pax	69	
Caldereta de rape y Bovagante		
Monkfish and lobster stew		
Ragoût (caldereta) de lotte et homard		
Seeteufel und Hummer-ragout (caldereta)		
Gambetes a Go Go 500 gr	→ Special - 1kg = 89€	48
Gambitas a Go Go 500 gr		
Small prawns a GoGo 500 gr		
Petites gambas à Go Go 500 gr		
Kleine Garnelen nach Go Go 500 gr		

PARA TERMINAR...

Llobregant viu a la graella		49
Bogavante vivo a la parrilla		
Live lobster grilled		
Homard vivant au grill		
Lebender Hummer gegrillt		
Peix del dia		
Pescado del día	-Llobarro , Lubina, Sea bass, Loup de mer, Wolfsbarsch	32
Fish of the day	-Daurada , Gilthead, Dorada, Dorade, Dorade	32
Poisson du jour	-Rap , Rape, Monkfish, Lotte, Seeteufel	32
Fisch des Tages		
Hamburguesa de pit de Pollastre		17
Hamburguesa de pechuga de pollo		
Chicken breast burger		
Hamburger de poitrine poulet		
Hähnchenbrust mit Ofenkartoffeln		
Hamburguesa de Vedella		21
Hamburguesa de Temera		
Beef Burger		
Hamburger de boeuf		
Kabs-Fleisch Hamburger		
Filet de vedella "Jack Sparrow" 220 gr		35
Solomillo de temera "Jack Sparrow" 220 gr		
Filet steak "Jack Sparrow" 220 gr		
Filet de veau "Jack Sparrow" 220 gr		
Kabsfilet "Jack Sparrow" 220 gr		

10% i.v.a. inclòs - incluido - inclus - included - inbegriff

Només una factura per taula - Sólo una factura por mesa - Only one bill per table - Seulement une facture par table - Nur eine Rechnung pro Tisch



CHAMPAGNE

- MOËT & CHANDON -

brut impérial	100
brut impérial magnum 1,5L	200
brut impérial jeroboam 3L	835
brut impérial mathusalem 6L	1660
brut impérial nabuchodonosor 15L	4180

- ROSE MOËT & CHANDON -

brut impérial rosé	120
--------------------	-----

-CHAMPAGNE ON ICE- MOËT & CHANDON

ice impérial	130
ice impérial magnum 1,5L	260
ice impérial jeroboam 3L	1200
ice rosé impérial	135
ice rosé impérial magnum 1,5L	270

- Dom Pérignon -

vintage	350
vintage Jeroboam 3L	3530
rosé vintage	650
rosé vintage magnum 1,5L	1730
Plénitud 2	930

- LOUIS ROEDERER -

cristal	595
---------	-----

- ARMAND DE BRIGNAC-

brut gold ace of spades	737
brut rosé	1085

- BOLLINGER -

R.D.	470
------	-----

- SALON -

Le mesnil bland de bland 1990	4950
-------------------------------	------

VI BLANC

- Eufrosine-	Empordà - Xarel·lo -	39
- Aglaia B-	Empordà - Chardonnay, Macabeu, Xarel·lo -	25
- Simonnet Febvre-	Petit Chablis - Chardonnay -	42
- Ibizkus B-	Eivissa - Monastrell, Tempranillo, Syrah -	42
- 1.5 L MAGNUM Ibizkus B -		84
- Chivite Coleccion 125 -	Navarra - Chardonnay -	101
- Grand Cru Les Preuses Regnard -	Chablis - Chardonnay -	116

VI ROSAT

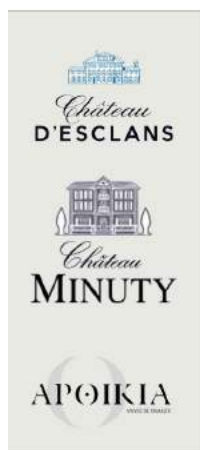
- Aglaia R -	Empordà - Garnacha, Merlot -	25
- M Minuty -	Côtes de Provence - Cinsault, Grenache i Syrah -	34
- 1.5 L MAGNUM M Minuty -		64
- 3 L JÉROBOAM 3L ROSE et Or Château Minuty -		184
- Ibizkus R- Eivissa - Monastrell -		42
- 1.5 L MAGNUM Ibizkus R -		84
- Whispering Angel- Côtes de Provence - Cinsault, Garnacha Tinta, Syrah, Vermentino -		39
- 3 L JÉROBOAM Whispering Angel -		169
- 9 L JÉROBOAM Whispering Angel -		689
- Château de Selle Domaines d'Ott - Côtes de Provence - Syrah, Cabernet sauvignon i Grenache -		72
- 1.5 L MAGNUM Château de Selle Domaines d'Ott -		140

VI NEGRE

- Àrtemis -	Empordà - Syrah, Merlot -	29
- Totem -	Ibiza - Tinto fino -	72
- Remírez de Ganuza Reserva -	Rioja - Tempranillo, Graciano -	112
- Vega Sicilia -	Ribera del Duero - Tempranillo, Cabernet sauvignon -	658
- Morey-Saint-Denis Clos Sorbé Premier Cru -	Côte de Nuits - Pinot Noir -	157

CAVA

- Treasure Gold "Black Label"-	Penedés - Brut - Macabeu, Xarel·lo, Parellada, Chardonnay -	29
- Recaredo . Finca Els Serral Vell -	Penedés - Brut de Brut - Macabeu, Xarel·lo -	58
- Treasure Gold -	Penedés - Sec - Macabeu, Xarel·lo, Chardonnay , Parellada -	



Begudes

Refrescs	3,30
Cervesa Barril Canya (petita)	3,80
Cervesa Barril Gerra	6,50
Cervesa Damm Free0'0	4,40
Aigua mineral 500 C/S	3,30
Suc	3,70
Heineken Bot	4,40
Fever Tree	3,80
Cafè	3,00
Cafè amb llet	3,30
Capuccino Nata	3,40
Carajillo	4,20
Copa de ví	7,00
Copa Cava	8,00
Ricard , Pastís, Martini Bianco / Rosso / Campari	6,20
Belsazar Blanco	8,40
Carlos I	10,00
Hennessy X.O.	31,00
Jack Daniel's	9,00
Johnie Walker Gold Label	11,00
Johnie Walker Blue Label	35,00
Cardhu	11,00
Xupito (poma, préssec)	4,50
Limocello	5,00
Belvedere	9,00
Bacardi	9,00
Havana 7	10,00
Zacapa X.O.	29,00
Patron Silver	9,00
Padre Azul	9,00
Padre Azul Reposado	10,00
Mezcal Koch Espadin	8,00
Bombay Saphire	9,00
Gin Mare	10,00
Tanqueray Sevilla	10,00
Hendrick's	10,00
Crystal Head	14,00
Ciroc Summer Colada	9,00
Kir	7,00
kir Royal	8,00
Sangria vino copa	9,00
Sangria cava copa	15,00
Sangria vino Litro	17,00
Sangria cava Litro	32,00
Aperol Spritz	12,00
Chips	2,35
Olives	2,35



COCKTAIL CON ALCOHOL

Summer Vibes



COCKTAIL SIN ALCOHOL

- Virgin Mojito
(azúcar, lima, menta) 9
- Free Love in Pirata
(mango, coco, piña, frambuesa) 9
- Free Kiss me
(pomelo rosa, granada, lima) 9
- Coco Free
(coco, piña) 9
- San Francisco
(granadina, naranja, melocotón, piña) 9

- Mojito
(Ron, azúcar, lima, menta) 12
- Strawberry Mojito
(Ron, fresas natural, azúcar)
(lima, menta) 12
- Love in Pirata
(Ron, mango, coco, piña, frambuesa) 12
- Kiss me
(Vodka, Tripe sec, pomelo rosa,
(granada, lima) 12
- Piña Colada
(Ron, piña natural, coco) 12
- La Pura Vida
(Ron, guanábana, fresa, ruibarbo, menta) 12
- Kir
(vino blanco, casís) 7
- Kir Royal
(cava, casís) 8
- Aperol Spriz
(cava, aperol, naranja) 12
- Copa Sangria vino 9
- Sangria vino litro 17
- Copa Sangria cava
(Vodka, fresas naturales) 15
- Sangria cava litro 32



Menu

Postres

Pastís de maduixes Tarta de fresas Strawberries cake Tarte aux fraises Erdbeeren Kuchen	9
Pastís de llimona Tarta de limón Lemon cake Tarte au citron Zitronen Kuchen	9
Finger de Xocolata Finger de Chocolate Chocolat Finger Finger de chocolat Schokoladen Finger	9
Pinya natural Piña natural Fresh pineapple Ananas naturel Frische Ananas	8
Limoncello gelat Limoncello helado Limoncello ice Limoncello glace Limoncello ice	11
Maduixes amb nata Fresas con nata Strawberries and cream Fraises avec chantilly Erdbeeren mit Sahne	10





Calories
DON'T COUNT
— ON THE —
BEACH



MAGNUM



4€

2,50€



2€

2,50€

