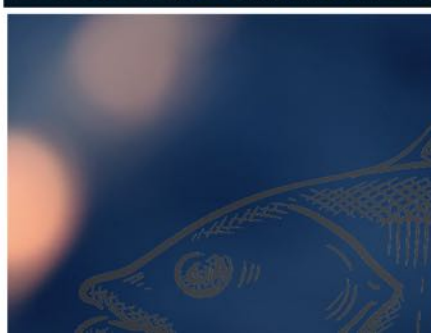
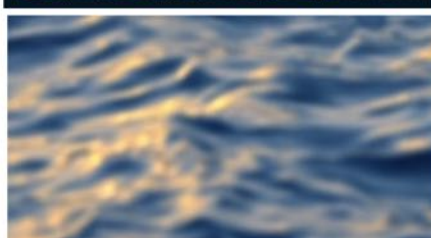
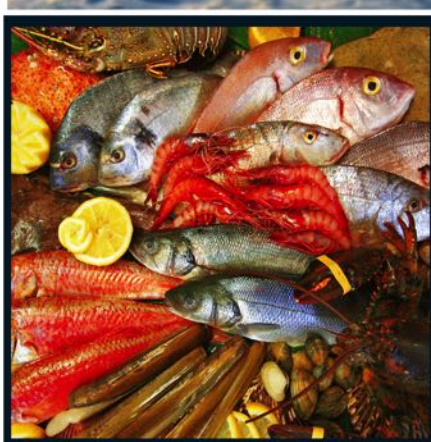
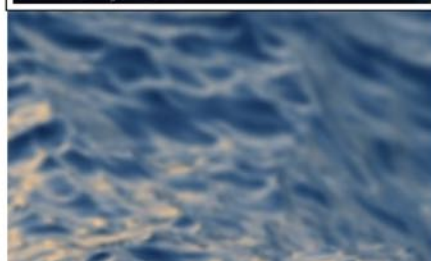
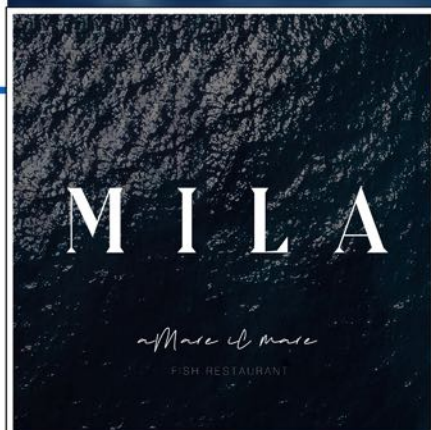


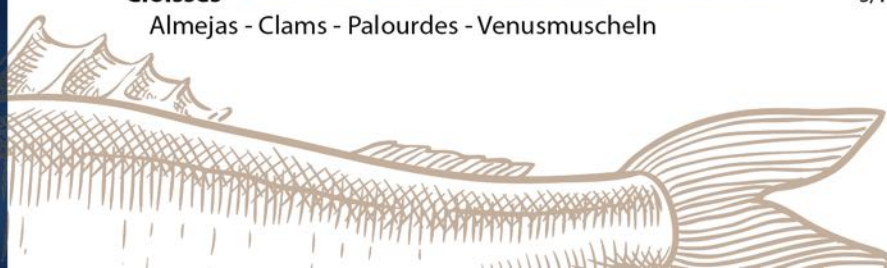


ENTRANTES

1/2 RACIÓ

RACIÓ €

- | | |
|---|-------------------|
| <p>→ Amanida del Xef -----</p> <p>Ensalada del Chef
Chef's Salad
Salade du chef
Chef Salat</p> | 12,50 |
| <p>→ Pernil ibèric i pa amb tomata -----</p> <p>Jamón ibérico y pan con tomate
Iberian ham and tomato bread
Jambon ibérique et pain tomate
Iberischer Schinken mit Tomatenbrot</p> | 17,00 ----- 34,00 |
| <p>→ Mixte de tomates amb stracciatella i oli d'alfàbrega -----</p> <p>Mixto de tomates con stracciatella y aceite de albahaca
Mixed tomatoes with stracciatella and basil oil
Assortiment de tomates avec stracciatella et huile de basilic
Tomaten gemischt mit Stracciatella und Basilik-Öl</p> | 17,50 |
| <p>→ Pop a la gallega -----</p> <p>Pulpo a la gallega
Galician octopus
Poulpe à la Gallega
Oktopus im Galicischen Stil</p> | 15,00 ----- 29,50 |
| <p>→ Gambes a l'allada -----</p> <p>Gambas al ajillo
Prawns with garlic
Gambas à l'ail
Garnelen mit Knoblauch</p> | 19,50 |
| <p>→ Calamars a la romana -----</p> <p>Calamares a la romana
Fried Calamares "Romana"
Calamares Romana
Gegrillter Tintenfisch</p> | 21,00 |
| <p>→ Calamars a la planxa -----</p> <p>Calamares a la plancha
Grilled squid
Calamars à la romaine
Romana Tintenfisch</p> | 29,00 |
| <p>→ Gambes -----</p> <p>Gambas - Prawns - Gambas - Garnelen</p> | 1/2 ----- s/m € |
| <p>→ Navalles -----</p> <p>Navajas - Razor clams - Couteaux - Schwertmuscheln</p> | s/m € |
| <p>→ Cloïsses -----</p> <p>Almejas - Clams - Palourdes - Venusmuscheln</p> | s/m € |



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	37,00 €
→ 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 krebse und Salbei	26,00 €
→ Pasta amb marisc - Pasta con marisco - Pasta with seafood - Pâtes aux fruits de mer - Pasta mit Meeresfrüchten	26,00 €
→ Pasta amb carn - Pasta con carne - Pasta with meat - Pâtes à la viande - Pasta mit Fleisch	22,00 €
→ Pasta amb peix - Pasta con pescado - Pasta with fish - Pâtes au poisson - Pasta mit Fisch	22,00 €
→ Filet de vedella - Solomillo de ternera - Beef tenderloin - Filet de boeuf - Rinderfilet	36,00 €

SALSAS

• Marinera • Roquefort • Champiñones • Pimienta verde	4,00 €
---	--------

GUARNICIONES

→ Patates a la planxa - Patatas a la plancha - Grilled potatoes - Pommes de terre grillées - Gegrillte Kartoffeln	7,00 €
→ Saltat 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 - Frensch frites - les frites - Pommes	7,00 €

POSTRES

→ Copa de xocolata - Copa de chocolate - Chocolate ice cream - Glace au chocolat - Schokoladeneiscrem	11,00 €
→ 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	9,50 €
→ Tiramisú	9,50 €
→ Lemon Pie	9,50 €
→ Pastís de xocolata - Pastel de chocolate - Chocolate cake - Gâteau au chocolat - Schokoladenkuchen	12,00 €
→ Crema catalana	11,00 €
→ Sorbet de llimona a l'alfàbrega - Sorbete de limón y albahaca - Lemon sorbet and basil - Sorbet citron et basilic - Zitronen und Basilikum sorbet	11,00 €