

Entrantes - Starters

Crema o sopa del día
Creme or soup of the day
4.95 €

Ensalada de la huerta
Green Salad
4.95 €

“Xatonada” de la casa
Homemade “Xatonada”
8.50 €

Ensalada de queso de cabra
Warm Goat cheese Salad
7.50 €

“Pate de foie” de aves y finas hierbas
Our “Pate de foie”
8,90 €

Ensalada de setas de temporada
Warm wild Mushrooms Salad
6.95 €

Anchoas del Cantábrico
Cantabrian Anchovies
10.90 €

Carpaccio de solomillo con queso
Sirlion Carpaccio with cured cheese
9.00 €

I.V.A. incluido - V.A.T. included

Para compartir o picar - To start or to share

Salteado de setas
Sautéed mushrooms
5.95 €

Mejillones a la marinera
Mussels marinière
5.50 €

Almejas al estilo del Chef
Chef-style clams
8,50 €

Nuestro "foie gras mi-cuit"
Our "foie gras mi-cuit"
7,90 €

Carpaccio de Bacalao
Codfish Carpaccio
9,00 €

Revoltillo de gambas
Scrambled eggs with prawns
7.90 €

Jamón Ibérico 5J
Iberian Ham
16.50 €

Pa amb tomàquet
2,50 €

I.V.A. incluido - V.A.T. included

Arroces – Rices & Paella

Minimo 2 personas precio por persona

Minimum 2 persons price per person

Arroz de marisco

Shellfish Rice

13.40,80 €

Fideuà

Noodle Paella

11.50 €

Arroz a banda

Fish Rice

12.50 €

Paella valenciana

Paella valenciana Meat and vegetables

12.50 €

Arroz mixto

Fish and Meat Paella

15,50 €

Arroz negro

Squid Ink Rice

11.00 €

Arroz de verduras

Vegetable Rice

11.90 €

Arroz con conejo y caracoles

Rabbit and Snails Rice

12.00 €

Arroz de matanza al horno

Oven-baked Meat Rice

12,95 €

Arroz con costra

Baked Fish rice with scrambled eggs

11.50 €

Fideos negros con almejas

Clams and Squid ink Noodle

12.00 €

Arroz con setas y butifarra blanca y negra
Wild Mushrooms and Catalan Sausage Rice

13.50 €

Arroz caldoso de marisco

Rice with thick Seafood Broth

13.80 €

Arroz caldoso de bogavante

Rice with thick Lobster Broth

15.50, €

I.V.A. incluido - V.A.T. included

Carnes - Meat

Pollo a la crema de cava
Chicken in Cava Cream
11.65 €

Conejo al vino blanco o a la mostaza
Rabbit in white wine or mustard
11.50 €

Entrecote a la plancha o con salsa (Roquefort o pimienta)
Grilled Entrecote or with sauce (Roquefort or Pepper)
11.50 €

Entrecote envuelto en berenjena
a la albahaca y parmesano
Entrecote in aubergine with Basil and Parmesan
15.90€

Pato confitado
"Confit de Canard"
12.50 €

Rabo de toro al Jerez
Oxtail in Sherry sauce
13.90 €

Solomillo al gusto
Sirloin Steak to your own taste
14.90 €

Steak Tartare
14.90, €

I.V.A. incluido - V.A.T. included

Peix – Pescado

Rap amb cloïsses
Rape con almejas
18,90 €

Cassola de mar i muntanya
Cazuela de mar y montaña
16,90 €

Orada a la planxa o al forn
Dorada a la planxa o al horno
15,80 €

Gambes o Escamarlans a la planxa o a la mousse d'all
Gambas o Cigalas a la planxa o a la mousse de ajo
18,50 €

Llobarro a l'esquena
Lubina a la espalda
16,00 €

Bacallà a la mousse d'all amb llagostins
Bacalao a la mousse de ajo con langostinos
16,90 €

Llenguat saltejat amb ametlles
Lenguado "Meunier" o a la planxa
16,80 €

Llamàntol fresc planxa dues salses
Bogavante fresco plancha dos salsas
25,50 €

I.V.A. inclòs – I.V.A. incluido

Postres - Desserts

Crema Catalana

7,10 €

Helados y sorbetes caseros
Homemade Ice creams and sorbets

5,50 €

Nuestras tartas caseras
Our homemade pastries

6,90 €

Tocinillo de cielo con salsa de frambuesa
"Tocinillo de cielo" with raspberry sauce

7,00 €

Sorbetes de Marc de Cava

"Eau de vie" sorbet

6,00 €

Café Irlandés

Irish coffee

8,15 €

I.V.A. incluido - V.A.T. included