

BARRA

BARRA / BAR / COMPTOIR

TRUITES / TORTILLAS / SPANISH OMELETTES OMELETTES

Truita de patates (1, 3) 4,50
Tortilla de patatas
Potato Omelette
Omelette de pommes de terre

Truita del dia (3) 4,50
Tortilla del dia
Omelette of the day
Omelette du jour

AMANIDES / ENSALADILLAS SALADS / SALADES

Amanida russa (3, 4) 5,00
Ensaladilla rusa
Russian salad
Salade russe

Salpicó de marisc (2, 4, 9, 11) 6,00
Salpicón de marisco
Seafood salad
Salade de fruits de mer

Amanida de cranc (2, 3) 9,20
Ensaladilla de cangrejo
Crab salad
Salade de crabe

Amanida de pollastre trufat (3, 7) 6,50
Ensaladilla de pollo trufado
Chicken & Truffle salad
Salade de poulet truffé

TAPES / TAPAS / TAPAS / TAPAS

Ametlles Marcona salades (12) 3,00
Almendras Marcona saladas
Salted Marcona almonds
Amandes "Marcona" salées

Assortit d'olives italianes 3,00
Surtido de olivas italianas
Assortment of Italian olives
Assortiment d'olives italiennes

Seitons en vinagre (6 llocs) (4) 6,00
Boquerones en vinagre (6 lomos)
Marinated anchovies in vinegar (6 pieces)
Anchois "Boquerones" au vinaigre (6 filets)

Anxoves del Cantàbric (6 llocs) (4) 14,00
Anchoas del Cantàbrico (6 lomos)
Cantabrian anchovies (6 pieces)
Anchois du Cantabrique (6 filets)

Xip de patates casolanes (1) 2,50
Chips de patatas caseras
Homemade potato chips
Chips de pommes de terre maison

POKE BOWL

Crea el teu Poke Bowl al teu gust!

1. Tria la base
2. Selecciona la proteïna
3. Gaudeix del teu Poke Bowl!
Va sempre acompanyat de vegetals de temporada

¡Crea tu Poke Bowl a tu gusto!

1. Elige la base
2. Selecciona la proteína
3. ¡Disfruta tu Poke Bowl!
Va siempre acompañado de vegetales de temporada

Create the Poke Bowl that you like!

1. Choose your base
2. Select a source of protein
3. Enjoy your Poke Bowl!
The base is a selection of fresh vegetables

Choisis ton Poke Bowl à ton goût!

1. Choisissez une base
2. Sélectionnez une protéine
3. Profitez de votre Poke Bowl!
Il est toujours accompagné de légumes de saison

BASES/BASES BASES/BASES

Quinoa / Quinoa 7,00
Quinoa / Quinoa

Arròs / Arroz 6,00
Rice / Riz

Barreja de quinoa i Arròs 6,00
Mezcla de quinoa y Arroz
Mixture of quinoa and rice
Mélanges de quinoa et riz

Fideus de Carbassó 6,00
Fideos de Calabacín
Zucchini noodle
Nouilles de courgette

PROTEÏNES/PROTEÍNA PROTEIN/PROTEINE

Tataki de tonyina o salmó 4,00
Tataki de atún o salmón
Tuna or salmon tataki
Tataki de thon ou de saumon

Tonyina o salmó marinats en soja 4,00
Atún o salmón marinados en soja
Tuna or salmon marinated with soy sauce
Thon ou saumon marinés au soja

Salmó curat amb cítrics 3,00
Salmón curado con cítricos
Citrus-cured salmon
Saumon affiné aux citrique

Tofu marinat 4,00
Tofu marinado
Marinated Tofu
Tofu mariné

TAPES DE TEMPORADA

TAPAS DE TEMPORADA / SEASONAL TAPAS
TAPAS DE SAISON

L'HORTA / DE LA HUERTA FROM OUR VEGETABLE GARDENS / DE NOS POTAGERS

Patates braves (1, 3) 5,00
Patatas bravas
Crispy home fried potatoes with spicy tomato sauce
Pommes de terres sautées à la sauce piquante

Làmines de carxofes cruixents (1) 8,00
Láminas de alcachofas crujientes
Crispy Artichoke Slices
Tranches d'artichauts croquants (de saison)

Amanida de burrata, tomàquets (7, 12) 15,00
figues i pesto de festuc
Ensalada de burrata con higos, tomates cherry y pesto de pistachos
Burrata Cheese Salad, cherry tomatoes, figs and pistachio pesto
Salade de burrata, tomates, figues et pistou aux pistaches

Verdures de tardor rostida (7) 7,00
amb sàlvia, magrana i mató
Verduras de otoño asada con salvia, granada y mató
Roasted autumn vegetables with sage, pomegranate and fresh Catalanian Cheese
Légumes d'automne grillés à la sauge, grenade et fromage "Mato"

Coliflor cruixent amb (1) 4,50
aromes cítriques
Coliflor crujiente con aromas cítricos
Crispy cauliflower with citrus aromas
Chou-fleur croquant aux arômes citriques

DE LA MAR/ DEL MAR FROM THE SEA / DE LA MER

Pop a la brasa estil anticuchero (11) 22,00
Pulpo a la brasa estilo anticuchero
Marinated Octopus, cooked on the Griddle
Poulpe grillé style "anticuchero"

Bacallà a la Biscaina (8, 1, 2, 4, 14) 20,00
Bacalao a la Vizcaína
Basque Style Codfish Stew
Morue à la "Biscaye"

Tartar de tonyina i alvocat 18,00
Tartar de atún y aguacate (9, 4, 13, 6)
Tuna tartare with avocado
Tartare de thon et avocat

Coca de tomàquets i anxoves del Cantàbric (1, 3, 11) 12,50
Coca de tomates y anchoas del Cantàbrico
Cherry Tomato flatbread with cantabrian anchovies
Coca de tomates et anchois du Cantabrique

Calamars a l'andalusa i llima 11,50
Calamares a la andaluza y lima
Squid Andalusian Style with lime
Calamars à l'andalouse et citron vert

DE LA TERRA / DE LA TIERRA LOCAL SPECIALITIES / DE LA TERRE

Taula de formatges amb (1, 7, 12) 19,00
melmelada casolana i pa d'espelta
Tabla de quesos con mermelada casera y pan de espelta
Cheeseboard with homemade jam and spelt bread
Plateau de fromages accompagné de marmelade maison et pain d'épeautre

Taula de Pernil ibèric (1) 19,00
Tabla de Jamón ibérico
Iberian Ham Table
Plateau de jambon "ibérique"

Croquetes de pernil ibèric (1, 3, 7) 8,00
(6 unitats)
Croquetas de jamón ibérico (6 unidades)
Iberian ham croquettes (6 pieces)
Croquettes de jambon "ibérique" (6 unités)

Cruixent de pollastre amb (1, 3) 8,00
crispetes
Crujiente de pollo con palomitas
Popcorn chicken fingers
Poulet croquant et popcorn

Ous cabrejats (1, 3) 7,00
Huevos cabreados
Pan Fried eggs
Oeufs écrasés

Ous amb pernil ibèric i (1, 3) 15,00
patates casolanes
Huevos con jamón ibérico y patatas caseras
Pan fried eggs with spicy sauce and homemade potatoes
Oeufs au jambon "ibérique" et pommes de terre maison

Onglet de vedella al grill amb patates arrugades i mojo vermell picón 17,00
Onglet de ternera al grill con papas arrugadas y mojo rojo picón
Grilled hanger steak with salted crusted potatoes and spiced red pepper sauce
Onglet de boeuf grillé accompagné de pommes de terre "froissées" et mojo rouge picant

ARROSSOS A LA LLAUNA

ARROCES A LA LLAUNA / RICE COOKED IN THE PAN / RIZ

Arròs de gamba vermella (2, 3, 4, 8, 11, 14) 19,00
Arroz de gamba roja
Rice with Red Prawns
Riz de gamba rouge

Arròs amb bolets de (8, 14) 19,00
temporada i secret ibèric
Arroz con setas de temporada y secreto ibérico
Rice with seasonal mushrooms and Iberian Pork
Riz aux champignons de saison et secret ibérique

ELS NOSTRES PANS

NUESTROS PANES / OUR BREADS / NOS PAINS

Pa de pages ecològic 3,00
Pan de payés ecológico
Ecological Rustic Bread
Pain de campagne écologique

Pa d'espelta amb pipes de carabassa 3,50
Pan de espelta con pipas de calabaza
Spelt bread with pumpkin seeds
Pain d'épeautre aux graines de citrouille

POSTRES

POSTRES / DESSERTS / DESSERTS

Pastís de formatge (3, 7) 5,50
Tarta de queso casera
Homemade CheeseCake
Gâteau au fromage maison

Coulant de xocolata, (1, 12) 7,00
ametlles amb gelat de yuzu
Coulant de chocolate y almendras con helado de yuzu
Coulant: almond chocolate coulant with yuzu ice cream
Coulant au chocolat accompagné d'amendes et yuzu avec glace de yuzu

Sopa de fruits vermells (7) 5,00
amb pinya caramel·litzada i gelat de yogurt grec
Sopa de frutos rojos con piña caramelizada y helado de yogurt griego
Chilled berries soup with caramelized pineapple and greek yogurt ice cream
Soupe de fruits rouges à l'ananas caramélisé et glace au yaourt grec

CORCALIU
HEAT-BAR

IVA INCLÒS
10% SUPLEMENT EN TERRASSA

IVA INCLUIDO
SUPLEMENTO EN TERRAZA
VAT INCLUDED
10% EXTRA CHARGE ON TERRACE

TVA INCLUSE
SUPPLÉMENT EN TERRASSE

Informació sobre les al·lèrgens: 1. Gluten, 2.Crustacis, 3.Ous, 4.Peix, 5.Cacauets, 6.Soia, 7.Lactis, 8.Api, 9.Mostassa, 10.Tramussos, 11.Moluscs, 12.Fruits secs, 13.Sèsam, 14. Sulfit.

Información sobre alérgenos: 1.Gluten, 2.Crustáceos, 3.Huevo, 4.Pesacado, 5.Cacahuetes, 6.Soja, 7.Lácteos, 8.Apio, 9.Mostaza, 10.Altamuces, 11.Moluscos, 12.Frutos secos, 13.Sésame, 14.Sulfitos

Information about allergens: 1.Gluten, 2.Crustaceans, 3.Egg, 4.Fish, 5.Peanuts, 6.Soy, 7.Lactose, 8.Celery, 9.Mustard, 10.Lupins, 11.Molluscs, 12.Nuts, 13.Sesame, 14.Sulfites

Information sur les allergènes: 1.Gluten, 2.Crustacés, 3.Oeuf, 4.Poisson, 5.Arachide, 6.Soja, 7.Lactose, 8.Céleri, 9.Moutarde, 10.Lupins, 11.Mollusques, 12.Fruits secs, 13. Sésame, 14.Sulfites



www.gruparenal.com

AIGUES I REFRESCS AGUAS Y REFRESCOS WATERS AND SOFT DRINKS EAU ET SODA

Aigua / Agua / Water / Eau	1,60
Aigua amb gas (Vichy) / Agua con gas	2,00
Sparkling water / Eau gazeuse	
Llauna / Lata / Can / Canette	2,20
Coca Cola, Fanta, Nestea, Sprite, Aquarius	
Ampolla de Coca Cola	2,10
Botella de Coca Cola	
Coca Cola (Bottle) / Coca Cola (Bouteille)	
Cacaolat / Chocolate	2,60
Chocolate / Chocolat	

SUCS/ ZUMOS JUICES / JUS

Suc Grannini de taronja, préssec, pinya o tomàquet	2,00
Zumo Grannini de naranja, melocotón, piña o tomate	
Orange, peach, pineapple or tomato juice (Bottle Grannini)	
Jus Grannini d'orange, pêche, ananas ou tomate	
Suc de taronja	3,00
Zumo fresco de naraja	
Fresh orange juice	
Jus d'orange frais	

CERVESES I SANGRIA CERVEZAS Y SANGRIA BEERS AND SANGRIA BIÈRES ET SANGRIA

Canya de cervesa / Caña de cerveza	2,50
Small beer (draft) / Petit verre de bière	
Flauta de cervesa / Flauta de cerveza	2,95
Beer glass (draft) / Verre de bière	
Gerra de cervesa / Jarra de cerveza	3,95
Beer jar (draft) / Carafe de bière	
Magna de San Miguel	3,00
(ampolla/botella/bottle/bouteille)	
Cervesa San Miguel (sense gluten)	3,20
Cerveza San Miguel (sin gluten)	
Bière San Miguel (sans gluten)	
Magna Roja 0,0 sense alcohol	3,00
Magna Roja 0,0 sin alcohol	
Alcohol free beer Magna Roja 0,0	
Bière sans alcohol Magna Roja 0,0	
Copa de sangria de vi	4,95
Copa de sangría de vino	
Glass of sangria wine	
Verre de sangria de vin	
Copa de sangria de cava	4,95
Glass of sangria cava	
Verre de sangria de cava	
Sangria de vi / Sangría de vino	15,00
Wine sangria / Sangria de vin	
Sangria de cava / Sangría de cava	15,00
Cava sangria / Sangria de cava	
“Tinto de verano”	3,95

VINS NEGRES / VINOS TINTOS RED WINES / VINS ROUGES

V.D.T. VALLE DEL CINCA		13,90
Nuviana / Chardonnay		
D.O. COSTERS DEL SEGRE		
Raimat Clamor Negre / Cabernet	14,50	
Sauvignon, Merlot, Tempranillo		
Ànima de Raimat / Cabernet	15,90	
Sauvignon, Ull de Llebre, Syrah		
D.O. MONTSANT		
El Pispà / Garnatxa	17,00	
D.O. BIERZO		
La Escucha / Mencia	17,00	
D.O. CA RIOJA		
Viña Pomal (Crianza) / Tempranillo	16,00	
106 Barricas (Bodegas Bilbaínas)	25,00	
Tempranillo, Graciano, Cariñena		
D.O. RIBERA DEL DUERO		
Corimbo / Tempranillo, Tinta del país	26,00	
VINS ROSATS / VINOS ROSADOS ROSÉS WINES / VINS ROSÉS		
D.O. COSTERS DEL SEGRE		
Raimat Clamor Rosat / Cabernet	14,50	
Sauvignon, Tempranillo		
Vol d'Ànima / Pinot Noir, Chardonnay	17,00	
V.D.T. VALLE DEL CINCA		
Nuviana / Chardonnay	13,90	
D.O. PENEDÉS		
Las Fincas Rosados	20,00	
(Bodegas Julián Chivite)		
Garnatxa, Tempranillo		
VINS BLANCS/ VINOS BLANCOS WHITE WINES / VINS BLANCS		
V.D.T. VALLE DEL CINCA		
Nuviana / Chardonnay	13,90	
D.O. RUEDA		
La Charla / Verdejo	17,00	
Domine / Verdejo, Savignon blanc	15,00	
D.O. RIAS BAIXAS		
Pozo da Sobreira / Albariño	17,5	
D.O. PENEDÉS		
Gramona Mas Escorpí / Chardonnay	17,50	
D.O. COSTERS DEL SEGRE		
Raimat Clamor Blanc / Chardonnay,	14,50	
Savignon, Xarel·lo		

CAVES I CHAMPAGNES CAVAS Y CHAMPAGNES SPARKLING WINES AND CHAMPAGNE CAVAS ET CHAMPAGNES

D.O. CAVA		
Codorniu Prima Vides	16,50	
Xarel·lo, Macabeu, Parellada		
Anna de Codorniu Blanc de	20,00	
Blancs Brut Rva		
Chardonnay, Xarel·lo, Macabeu, Parellada		
Anna de Codorniu Brut Rosé	20,00	
Pinot Noir, Chardonnay		
Gramona La Cuvee Rva	21,00	
Xarel·lo, Macabeu		
Gramona Imperial Gran Rva	26,00	
Xarel·lo, Macabeu, Chardonnay		

A.O.C.CHAMPAGNE		
Tattinger / Chardonnay, Pinot Noir,	50,00	
Pinot Menier		

VINS I CAVA A COPES VINO Y CAVA A COPAS WINE AND CAVA BY GLASS VIN ET CAVA AU VERRE

VI NEGRE / VINO TINTO RED WINE / VIN ROUGE		
Nuviana negra / V.D.T Valle del Cinca	2,95	
Viña Pomal / D.O. Rioja	3,90	
El Pispà / D.O. Montsant	3,90	

VI ROSAT / VINO ROSADO ROSÉS WINE / VIN ROSÉS		
Nuviana rosat / V.D.T Valle del Cinca	2,95	

VI BLANC / VINO BLANCO WHITE WINE / VIN BLANC		
Nuviana blanc / V.D.T Valle del Cinca	2,95	
Domine / D.O. Rueda	3,50	
La Charla / D.O. Rueda	3,90	
Gramona Gessamí / D.O. Penedés	3,90	

CAVA		
Codorniu Prima Vides	3,90	
Gramona La Cuvee Brut Reserva	4,50	

INFUSIONS I TÉS/ TÉS TEAS / THÉS

Til·la, camamilla o poliol	1,70
Tila, manzanilla o poleo menta	
Lime blossom, camomile or mint	
Tilleul, camomille ou menthe pennyroyal	
Té Negre, vermell, blanc o verd	1,70
Té Negro, rojo, blanco o verde	
Black, red, white or green tea	
Thé noir, rouge, blanc ou vert	
Infusions i tes premium	2,00
“Demani la carta especial”	
Infusiones y té premium “Pida la carta especial”	
Premium infusions and teas “Ask for the menu”	
Infusions et thés premium “Demandez la carte”	

CAFÈ/ CAFÉ COFFEE / CAFÉ

Espresso	1,45		
Tallat / Cortado	1,55		
Espresso with milk / Espresso noisette			
Cafè Americà / Americano	1,70		
Cafè amb gel / Café con hielo	1,55		
Iced Coffee / Café avec des glaçons			
Cafè amb llet / Café con leche	1,70		
Coffee with milk / Café au lait			
Capuccino	2,35		
Cigaló de conyac o whisky	2,45		
Carajillo de coñac o whisky			
Black coffee with brandy or whisky			
Café noir avec du brandy ou du whisky			
Cigaló de conyac o whisky premium	3,40		
Carajillo de coñac o whisky premium			
Black coffee with brandy or whisky premium			
Café noir avec du brandy ou whisky premium			
Cigaló de Bailey's / Carajillo de Bailey's	2,60		
Black coffee with Bailey's			
Café noir avec Bailey's			
Cafè bombó / Bombón	2,20		
Espresso with sweetened condensed milk			
Espresso avec du lait concentré sucré			
Cafè irlandés / Café irlandés	6,10		
Irish Coffee /Café Irlandes			
* Disposem de llet semidesnatada, desnatada, soja, ametlla i sense lactosa.			
* Disponemos de leche semidesnatada, desnatada, soja, almendra y sin lactosa.			
* We have different types of milk: semi-skim med, fat-free, soy, almond and lactose-free.			
* Nous avons du lait demi-écrémé, écrémé, soja, amande et sans lactose.			
WHISKY I BOURBON SCOTCH AND BOURBON			
		SOLO Just with ice	COMBINADO (With soft drink)
J&B	6,00	7,50	
Ballantine's	6,00	7,50	
Black Label	7,90	9,90	
Jack Daniel's	8,95	10,95	
Cardhu 12	10,50	12,50	
The Glenrothes	10,90	12,90	
Glenmorangie	10,90	12,90	
Glenlivet	10,90	12,90	
Macallan 12	11,90	13,90	

BRANDY I CONYAC BRANDY Y COÑAC BRANDIES AND COGNACS BRANDY ET COGNAC

Magno	4,50	Torres 5	4,50
Mascaró	4,50	Torres 10	4,50
Carlos I	9,00	Larios 1886	9,00

Cardenal Mendoza	9,00		
Gran Duque de Alba	9,00		

RON/ RUM

	SOLO Just with ice	COMBINADO (With soft drink)
Bacardi	6,00	8,00
Brugal	6,00	8,00
Havana 3	6,00	8,00
Havana 7	8,00	10,00

VODKAS

	SOLO Just with ice	COMBINADO (With soft drink)
Smirnoff	6,00	7,50
Absolut	6,00	7,50

GIN TONICS

Larios	6,50
Seagram's	7,90
Bombay Sapphire	7,90
Beefeater 24	7,90
Tanqueray	7,90
Monkey's	12,00

LICORS I APERITIUS LICORES Y APERITIVOS LIQUORS AND APPETIZERS LIQUORS ET APÉRITIVES

Tio Pepe o camamilla	2,50
Tio Pepe o manzanilla	
Tio Pepe sherry or manzanilla Fino sherry	
Orujo d'herbes o blanc	4,25
Orujo de hierbas o blanco	
Herbs marc or white marc	
Marc aux herbes ou blanc	
Grappa	3,60
Frangelico	4,35
Martini	3,90
Bianco, Rosso, Dry, Rosato	
Vermut casero	4,00
Marie Bizard	3,60
Limoncello	3,60
Campari	4,50
Baileys	4,95
Pacharán	4,50