





# A●CARTA SNACKS



**Filet d'anxova del Cantàbric sobre coca de pa amb tomàquet.**      
Filete de anchoa del Cantábrico sobre coca de pan con tomate.  
*Coca bread with tomatoes and anchovies from the Cantabrian Sea.*

1,80€

**Patates cabrejades.**   
Patatas cabreadas.  
*Fried potatoes with a spicy sauce.*




8,60€

**Làmines de carxofes fregides amb foie.**   
Láminas de alcachofa fritas con foie.  
*Fried artichokes with foie gras.*




11,90€

**Pernil ibèric Gran Reserva D.O. Guijuelo (Salamanca).**  
Jamón ibérico Gran Reserva D. O. Guijuelo (Salamanca).  
*Iberian ham reserve D.O Guijuelo (Salamanca).*




21,30€

**Croquetes casolanes de pernil Ibèric.**     
Croquetas caseras de Jamón Ibérico.  
*Homemade croquettes with Iberian Ham.*


9,60€

**Croquetes de bolets i foie.**     
Croquetas de setas y foie.  
*Croquettes of mushrooms and foie gras.*



9,60€

**Daus de formatge brie empanats amb mermelada de figues.**     
Dados de queso brie empanados con mermelada de de higos.  
*Breadcrumbed Brie cheese cubes with fig jam.*


12,50€

**Calamars a l'andalusa amb maionesa de fruits vermells i sèsam.**   
Calamares a la andaluza con mahonesa de frutos rojos y sésamo.  
*Fried calamari with red fruits and sesame mayonnaise.*


11,95€

**Fritada del mar (Gamba petita, xanguets, calamars andalusa, calamarsons fregits).**    
Fritura del mar (Gamba chica, chanquetes, calamares andaluza, chipirones fritos).  
*Fried fish platter (shrimps, calamari, whitebait and baby squid).*




19,25€

**Musclos al vapor o a la marinera.**   
Mejillones al vapor o marinera.  
*Mussels: steamed or in mariniera sauce.*

10,65€



**Timbal de salmó macerat amb guacamole al curri i tomàquet dolç.**   
Timbal de salmón macerado con guacamole al curry y tomate dulce.  
*Marinated salmon timbale with guacamole, curry and sweet tomatoe.*

11,80€


**Amanida de burrata "Toscanella" amb pesto Rosso, tomàquet marinat, olives italianes, festucs i crostons.**     
Ensalada de burrata "Toscanella" con pesto Rosso, tomate marinado, olivas italianas, pistachos y picatostes.  
*"Toscanella" burrata cheese salad with Red pesto, marinated tomatoes, Italian olives, pistachios and croutons.*



12,75€

**Tallarinas al Martini**  **12,35€**  
Tallarinas al Martini  
*Wedge clam with Martini sauce*

**Cloïsses al vi blanc**   **17,50€**  
Almejas al vino blanco  
*Clams with wine white*

**El nostre pa**  
Nuestro pan  
*Our bread*

**Coca de "Folgueroles" torrat amb tomàquet de branca i oli d'oliva Verge**  **2,95€**  
Coca de "Folgueroles" tostado con tomate de rama y aceite de oliva Virgen.  
*Coca bread from "Folgueroles" toasted, with branch tomatoes and Virgin olive oil.*

**Coca de "Folgueroles" torrat amb allioli**   **2,95€**  
Coca de "Folgueroles" tostado con "all-i-oli".  
*Coca bread from "Folgueroles" toasted, served with alioli garlic mayonnaise.*

**\*10% SUPL.TERRASSA**

\*10% SUPL.TERRAZA

\*10% SURCHARGE ON THE TERRACE

AL·LÈRGENS  
Alérgenos  
Allergens

  
GLUTEN  
Gluten  
Gluten

  
CRUSTACIS  
Crustáceos  
Crustaceans

  
OUS  
Huevos  
Eggs

  
PEIX  
Pescado  
Fish


  
FRUITS SECS  
Frutos Secos  
Nuts

  
API  
Apio  
Celery

  
MOSTASSA  
Mostaza  
Mustard

  
MOL·LUSCS  
Moluscos  
Molluscs



  
CACAUETS  
Cacahuets  
Peanuts

  
SOJA  
Soja  
Soya

  
LÀCTICS  
Lácteos  
Lactose

  
TRAMUSSOS  
Altramuces  
Lupins

  
GRA DE SÈSAM  
Granos de Sésamo  
Sesame Seed

   
DIÒXID DE SOFRE I SULFITS  
Dióxido de Azufre y Sulfitos  
Sulfur Dioxide and Sulfitos

**Arenal.**



GRUP  
ARENAL

## VERMUTS

Vermuts  
Vermouth

**Espinaler** 4,00€  
Espinaler  
Espinaler

**Yzaguirre Blanc o Negre** 5,00€  
Yzaguirre Blanco o Tinto  
Yzaguirre White or Red

## CARTA D'APERITIUS

Carta de Aperitivos  
Appetizer Menu

**Copa d'Anna Codorniu** 4,50€  
Copa de Anna Codorniu  
Glass of Anna Codorniu

**Copa Sangria de Vi** 5,40€ 18,00€  
Copa Sangria de Vino  
Glass of Wine Sangria

**Copa Sangria Cava** 5,60€ 19,50€  
Copa Sangria Cava  
Glass of Sangria Cava

**Aperol Spritz** 8,00€  
Aperol Spritz  
Aperol Spritz



**Bloody Mary** 8,00€  
Bloody Mary  
Bloody Mary

**Còctel Mediterranean** 8,00€  
Lemonade Codorniu  
Còctel Mediterranean  
Lemonade Codorniu  
Cocktail Mediterranean  
Lemonade Codorniu

**Dry Martini** 8,00€  
Dry Martini  
Dry Martini



## APERITIUS



Aperitivos  
Appetizers


**Escopinyes "en llauna"** 9,50€  
Berberechos "en lata"  
Cockles "in a can"  

**Olives** 3,50€  
Aceitunas  
Olives

**Patates Fregides** 2,50€  
Patatas Fritas  
French Fries

**Seitons**   7,95€  
Boquerones  
Anchovies

**Anxoves C.**   1,85€/  
Anchoas C.  
Anchovies C.

**Musclos "en llauna"**  6,95€  
Mejillones "en lata"  
Mussels "in a can"



**ESPINALER**  
- DESDE 1896 -

## BARCELONETA

17,95€



**Escopinyes, Olives, Musclos i Patates.**  
Berberechos, Olivas, Mejillones y Patatas  
Cockles, Olives, Mussels and Chips.

## BOGATELL

37,95€



**Ampolla d'Anna Codorniu Rosat o Blanc i Pack**  
**Aperitiu Barceloneta**  
Botella de Anna Codorniu Rosado o Blanco y Pack  
Aperitivo Barceloneta  
Bottle of Anna Codorniu Pink or White and Pack  
Appetizer Barceloneta



## SANT MIQUEL

19,95€



**Patates Xip, Olives, Escopinyes, Musclos i Anxoves**  
Patatas Chip, Aceitunas, Berberechos, Mejillones y  
Anchoas  
Chips, Olives, Cockle, Mussels and Anchovies

## MAR BELLA

22,95€



**Dues Cervezes de Doble Malta**  
**Epidor de Moritz i Pack Aperitiu Sant Miquel**  
Dos Cervezas de Doble Malta Epidor de Moritz  
y Pack Aperitivo Sant Miquel  
Two Double Malt Beers Epidor of Moritz  
and Pack Appetizer

## SANT SEBASTIÀ

25,95€



**Seitons, Anxoves, Escopinyes, Musclos, Patates Xip**  
**i Olives**  
Boquerones, Anchoas, Berberechos, Mejillones y  
Patatas Fritas  
Anchovy, anchovies, Cockle, Mussels and French Fries

## ICÀRIA

36,95€



**Vermut Yzaguirre o Espinaler**  
**i Pack Aperitiu Sant Sebastià**  
Vermut Yzaguirre o Espinaler  
y Pack Aperitivo Sant Sebastià  
Vermouth Yzaguirre or Espinaler  
and Pack Aperitif Sant Sebastià