

TAPAS
TAPES
SNACKS



- Patates braves Xup Xup** Patatas bravas Xupxup
Fried potatoes with spicy sauce 8,95€
- Croquetes de pernil ibèric** Croquetas de jamón ibérico
Iberian ham croquettes 9,90€
- Pernil ibèric gran reserva 100gr** Jamón ibérico gran reserva 100gr
Iberian ham grand reserve 100gr 23,00€
- Calamar a l'andalusa** Calamar a la andaluza
Andalusian Squid 13,50€
- Fritada Xup Xup (gambetes, calamarsos, seitons i calamars a l'Andalusa)** Fritura Xup Xup (camarones, chipirones, boquerones y calamars a la Andaluza)
Fish Fried Xup Xup (Shrimp, squid, anchovies and squid Andalusian style) 20,00€
- Gambes vermelles flamejada al sake i alls torrats** Gambas rojas flameada al sake y ajos tostados
Red prawns, flambéed with sake and roasted garlic 22,00€
- Musclos al vapor** Mejillones al vapor
Steamed mussels 12,90€
- Musclos a les fines herbes** Mejillones a las finas hierbas
Steamed Mussels with fine herbs 12,90€
- Amanida de formatge de cabra amb fruits vermells, vinagreta de mel i fruits secs** Ensalada de queso de cabra con frutos rojos, vinagreta de miel y frutos secos
Goat cheese salad with red fruits, honey vinaigrette and nuts 14,20€
- Tartar de tonyina marinada, guacamole i crema wasabi** Tartar de atún marinado, guacamole y crema de wasabi
Marinated tuna tartare, guacamole and wasabe cream 16,50€
- Amanida Cèsar amb pollastre cruixent i parmesà** Ensalada César con pollo crujiente y parmesano
Cesar salad with crunchy chicken and parmesano 13,50€

- Tapa d'anxoves l'escala i aladroc amb pa amb tomàquet** Tapa de anchoas l'Escala y boquerones con pan con tomate
Toasted bread with tomatoes and anchovies 13,30€
- Bunyols negres de calamar sobre mermelada de tomàquet i salsa tàrtara** Buñuelos negros de calamar sobre mermelada de tomate y salsa tàrtara
Black Squid fritters with tomato jelly and Tartar Sauce 11,20€

ARROCES
ARROSSOS
RICE



- Paella de peix i marsic** Paella de pescado y marisco
Seafood paella 21,00€/persona
- Paella mixta de peix, marisc i costella de porc** Paella mixta de pescado, marisco y costilla de cerdo
Mixed paella (Fish, seafood and pork ribs) 21,00€/persona
- Fideuà amb gambes i cloïsses** Fideuà con gamba y almejas
Fideuà (noodle paella) with shrimps and clams 20,00€/persona
- Arròs caldós d'escamarlans i cloïsses** Arroz caldoso de cigalas y almejas
Rice broth with crayfish and clams 23,90€/persona
- Arròs negre amb espàrrecs verds, gambes i cloïsses** Arroz negro con espàrragos verdes, gambas y almejas
Black Rice with green asparagus, prawns and clams 20,00€/persona
- Arròs de verdures amb shiitake i salsa de romesco** Arroz de verdura con shiitake y salsa de romesco
Vegetables rice with shiitake and romesco sauce 19,00€/persona
- Arròs de temporada** Arroz de temporada
Seasonal paella 25,00€/persona

TEMPS APROXIMAT D'ESPERA
TIEMPO APROXIMADO DE ESPERA
WAITING TIME APPROX. 20 min.
PER RACIONES INDIVIDUALES PREGUNTA AL SEU CAMARER!
PARA RACIONES INDIVIDUALES PREGUNTAR A SU CAMARERO
FOR INDIVIDUAL PORTIONS ASK YOUR WAITER

CARNES
CARNIS
MEAT



- Ribs de porc a baixa temperatura amb salsa dolça i picant amb guarnició de patates fregides** Ribs de cerdo a baja temperatura con salsa dulce y picante con guarnición de patatas fritas
Pork Ribs, slow cooked at low oven temperature, with sweet and spicy sauce garnished with fried potatoes 17,50€
 - Filet de vedella estil tagliatta, amb suc de vedella, encenalls de foie y patates fregides de la casa** Filete de ternera estilo tagliatta, con jugo de ternera, virutas de foie y patatas fritas de la casa
Sliced fillet steak served with gravy and shavings of foie gras and homemade chips 20,00€
 - Hamburguesa de vaca vella amb formatge provolone, bacon i tomàquet sec** Hamburguesa de vaca vieja con provolone, bacon y tomate seco
Mature beef burger with provolone cheese, bacon and dried tomatoes 17,00€
- NUESTRO PAN**
EL NOSTRE PA
OUR BREAD
- Pa de coca torrat amb tomàquet de penjar i oli d'oliva verge** (4 unitats) Pan de coca tostado con tomate de rama y aceite de oliva virgen (4 unidades)
Toasted bread with tomatoes and olive oil (4 pieces) 3,00€
 - Pa de coca torrat amb allioli** (4 unitats) Pan de coca tostado con "allioli" (4 unidades)
Toasted bread with "allioli" (garlic sauce) (4 pieces) 3,00€
 - Panet artesà (1 unitat)** Panecillo artesano (1 unidad)
Homemade bread (1 piece) 2,00€

PESCADOS
PEIXOS
FISH



- Salmó amb salsa teriyaki i verdures al wok** Salmón con salsa teriyaki y verduras al wok
Salmon with Teriyaki sauce and wok-cooked vegetables 18,50€
- Llom de bacallà amb cremós de carabassó al gíngebre i vinagreta mediterrània** Lomo de bacalao con cremoso de calabacín al jengibre y vinagreta mediterránea
Cod Loin with creamed zucchini ginger and Mediterranean vinaigrette 21,00€
- Llobarro a l'espatlla amb patates rostides amb suc mariner i anís de Marseille** Lubina a la espalda con patatas asadas en jugo marinero y anís de Marseille
Sea bass with oven roasted potatoes, seafood and aniseed liquor sauce 19,00€
- Peix salvatge de llotja (PVP segons mercat)** Pescado salvaje de lonja (PVP según mercado)
Wild fresh locally fish (Price depends on the market)

POSTRES
POSTRES
DESSERTS



- Crema catalana** Crema catalana
Catalan cream with caramelized sugar 6,90€
- Coulant de xocolata amb gelat de vainilla** Coulant de chocolate con helado de vainilla
Chocolate Coulant with vanilla ice cream 6,90€
- Gelats artesans (2 boles)** 2 sabors a triar: vainilla, maduixa, xocolata, coco, llimona
Helados artesanos (2 bolas) 2 sabores a elegir: vainilla, fresa, chocolate, coco, limón
Artisanal Ice Cream (2 bowls) 2 flavours to choose from: Vanilla, strawberry, chocolate, coconut, lemon 6,50€
- Carpaccio de pinya amb gelat de coco** Carpaccio de piña con helado de coco
Pineapple carpaccio with coconut ice cream 6,50€
- Cheesecake de maracujà** Cheesecake de maracuyá
Passion Fruit Cheesecake 6,50€