

Menú 1

(mínimo 8 pers.)

37€

iva
incluido

Pica pica:

- Ensalada Niçoise.
- Bravas estilo Xup Xup.
- Chipirones a la andaluza.
- Mejillones a las finas hierbas.
- Pan de coca tostado con tomate de rama y aceite de oliva virgen

Segundos a escoger:

- Paella de pescado y marisco.
- Fideuá de gambas y almejas.
- Arroz de verduras con shiitake y romesco.
- Arroz negro con gambas, almejas y espárragos verdes.

Postre a escoger:

- Sorbete de limoncello.
- Crema catalana.
- Tarta Sacher.

Bebidas:

- Vino tinto · Nuviana · D. O. Valle del Cinca.
- Vino blanco · Nuviana · D. O. Valle del Cinca.
- Vino rosado · Nuviana · D. O. Valle del Cinca.
- Agua, cafés o infusiones.

Xup, xup

10% Suplemento en la terraza / 10% Surcharge on Terrace



Menu 1

(minumum 8 people)

37€

including
VAT

Starters (to share):

- Niçoise salad.
- Bravas Xup Xup (fried potatoes with a spicy sauce).
- Andalusian baby squid
- Steamed Mussels with fine herbs.
- Toasted bread with wine tomatoes and virgin olive oil.

Mains (choose one):

- Seafood paella.
- Seafood "fideuá" (noodle paella).
- Black rice with Shrimps and green asparagus
- Vegeteable rice with shiitake mushroom and romesco sauce.

Desserts (choose one):

- Lemon sorbet.
- Crema catalana (custard flan topped with caramelised sugar).
- Sacher Cake.

Drinks:

- Red wine · Nuviana · D. O. Valle del Cinca.
- White wine · Nuviana · D. O. Valle del Cinca.
- Rosé wine · Nuviana · D. O. Valle del Cinca.
- Soft drink, beer, water, coffees or tea.

Menú 2

(mínimo 8 pers.)

43€
iva
incluido

Pica pica:

Ensalada de queso de cabra, frutos secos, coulis de frutos rojos y vinagreta de miel.
Chipirones a la andaluza.
Croquetas de jamón ibérico.
Mejillones a las finas hierbas.
Pan de coca tostado con tomate de rama y aceite de oliva virgen.

Segundos a escoger:

Paella de pescado y marisco.
Fideuá con almejas y gambas.
Arroz negro de gamba y espárragos verdes.
Arroz de verduras con shiitake y romesco.
Lubina a la espalda con patatas asadas en jugo marinero y anís de Marselle.
Ribs de cerdo a baja temperatura con salsa dulce y picante con guarnición de patatas fritas.

Postre a escoger:

Sorbete de limoncello.
Crema Catalana.
Cheesecake de maracuyá.

Bebidas:

Vino tinto · Nuviana · D. O. Valle del Cinca.
Vino blanco · Nuviana · D. O. Valle del Cinca.
Vino rosado · Nuviana · D. O. Valle del Cinca.
Prima Vides D.O. Cava.
Agua, cafés o infusiones.

Xup, xup

10% Suplemento en la terraza / 10% Surcharge on Terrace



Menu 2

(minumum 8 people)

43€
including
VAT

Starters (to share):

Goat cheese salad with nuts, red fruit coulis and a honey vinaigrette.
Andalusian baby squid.
Iberian ham croquettes.
Steamed Mussels with fine herbs.
Toasted bread with wine tomatoes and virgin olive oil.

Mains (choose one):

Seafood paella.
Fideuá (noodle paella) with shrimps and clams.
Black rice with Shrimps and green asparagus.
Vegeteable rice with shiitake mushroom and romesco sauce.
Sea bass with oven roasted potatoes, seafood and aniseed liquor sauce.
Pork Ribs, slow cooked at low oven temperature, with sweet and spicy sauce garnished with fried potatoes.

Desserts (choose one):

Lemon sorbet.
Crema catalana (custard flan topped with caramelised sugar).
Passion Fruit Cheesecake.

Drinks:

Red wine · Nuviana · D. O. Valle del Cinca.
White wine · Nuviana · D. O. Valle del Cinca.
Rosé wine · Nuviana · D. O. Valle del Cinca.
Prima Vides D.O. Cava.
Soft drink, beer, water, coffees or tea.

Menú 3

(mínimo 8 pers.)

50€

iva
incluido

Pica pica:

Ensalada de queso cabra con frutos secos, coulis de frutos rojos y vinagreta de miel.

Tartar de atún marinado, crema de wasabi y guacamole.

Gambas rojas flameadas al sake.

Fritura Xup Xup (camarones, chipirones, boquerones y calamares a la Andaluza)

Pan de coca tostado con tomate de rama y aceite de oliva virgen.

Segundos a escoger:

Paella de pescado y marisco.

Fideuá con gambas y almejas.

Arroz negro con gambas, almejas y espárragos verdes.

Arroz de verduras con shiitake y romesco.

Lomo de bacalao con cremoso de calabacín al jengibre y vinagreta mediterránea.

Filete de ternera estilo tagliatta, con jugo de ternera, virutas de foie y patatas fritas de la casa.

Postre a escoger:

Crema Catalana.

Sorbete de limoncello.

Coulant de chocolate con helado de vainilla.

Bebidas:

Vino tinto Viña Pomal (D.O Rioja).

Vino blanco La Charla (D.O. Roda).

Vino rosado Nuviana (D. O. Valle del Cinca).

Prima Vides (D.O. Cava).

Agua, cafés o infusiones.

10% Suplemento en la terraza / 10% Surcharge on Terrace

Menu 3

(mininum 8 people)

50€

including
VAT

Starters (to share):

Goat cheese salad with nuts, red fruit coulis and a honey vinaigrette.

Marinated tuna tartare, with wasabi cream and guacamole.

Mediterranean Red prawns, flambéed with sake.

Fish Fried Xup Xup (Shrimp, squid, anchovies and squid Andalusian style).

Toasted bread with wine tomatoes and virgin olive oil.

Mains (choose one):

Seafood paella.

Fideuá (noodle paella) with shrimps and clams.

Black rice with Shrimps and green asparagus.

Vegeteable rice with shiitake mushroom and romesco sauce.

Cod Loin with creamed zucchini ginger and Mediterranean vinaigrette.

Sliced fillet steak served wiht gravy and shavings of foie gras and homemade chips.

Desserts (choose one):

Crema catalana (custard topped with caramelised sugar).

Limoncello sorbet.

Chocolate Coulant with vanilla ice cream.

Drinks:

Red Wine El Pispá D.O. Montsant.

White Wine La charla D.O. Rueda.

Rosé Wine Nuviana D.O. Valle del Cinca.

Prima Vides D.O. Cava.

Soft drink, beer, water, coffees or tea.

Xup, xup



Menú Cóctel 1

(mínimo 8 pers.)

45€

iva
incluido

Pica pica:

Mini Caprese.
Croquetas de jamón ibérico y espinacas.
Tostada de salmón ahumado sobre mousse de aguacate.
Verduras de temporada salteadas en aceite de sésamo.
Langostinos rebozados en panko especiado.
Tiras de pollo con salsa de mostaza y miel.
Coca Mallorquina con queso mallorquín y anchoas.
Calamares a la andaluza con salsa tártara.
Miniburgers de ternera con mermelada de cebolla.

Postre :

Sorbete de limón.
Lionesas con chocolate caliente.

Bebidas:

Vino tinto Nuviana (D. O. Valle del Cinca).
Vino blanco Nuviana (D. O. Valle del Cinca).
Vino rosado Nuviana (D. O. Valle del Cinca)
Prima Vides D.O. Cava.
Agua, cafés o infusiones.

Xup, xup

Menu Cocktail 1

(minimum 8 people)

45€

including
VAT

Starters (to share):

Mini Caprese.
Iberic and spinachs croquettes.
Smoking salmon toast over avocado mousse.
Sautéed seasonal vegetable with sesame oil.
Langoustines breaded in spicy panko bread.
Chicken strips with honey mustard sauce.
Mallorquin bread topped with roasted vegetables (aubergines, peppers, onion and tomatoes), mallorquine cheese and anchovies.
Andalusian-style calamari with tartare sauce.
Mini veal Burger with onion marmalade.

Desserts:

Lemon sorbet.
Profiterole with hot chocolate.

Drinks:

Red wine · Nuviana · D. O. Valle del Cinca.
White wine · Nuviana · D. O. Valle del Cinca.
Rosé wine · Nuviana · D. O. Valle del Cinca.
Prima Vides D.O. Cava.
Soft drink, beer, water, coffees or tea.

10% Suplemento en la terraza / 10% Surcharge on Terrace



Menú Cóctel 2

(mínimo 8 pers.)

50€

iva
incluido

Pica pica:

Mini Caprese.
Croquetas de jamón ibérico y espinacas.
Tostada de salmón ahumado sobre mousse de aguacate.
Verduras de temporada salteadas en aceite de sésamo.
Langostinos rebozados en panko especiado.
Tiras de pollo con salsa de mostaza y miel.
Coca Mallorquina con queso mallorquín y anchoas.
Calamares a la andaluza con salsa tártara.
Miniburgers de ternera con mermelada de cebolla.

Degustación:

Paella de pescado y marisco.
Fideuá con almejas y gambas.
Arroz de verduras con shiitake y romesco.

Postre:

Sorbete de limón.
Lionesas con chocolate caliente.

Bebidas:

Vino tinto Nuviana (D. O. Valle del Cinca).
Vino blanco Nuviana (D. O. Valle del Cinca).
Vino rosado Nuviana (D. O. Valle del Cinca).
Prima Vides D.O. Cava.
Agua, cafés o infusiones.

Xup, xup

10% Suplemento en la terraza / 10% Surcharge on Terrace

Menu Cocktail 2

(minimum 8 people)

50€
including
VAT

Starters (to share):

Mini Caprese.
Iberic and spinachs croquettes.
Smoking salmon toast over avocado mousse.
Sautéed seasonal vegetable with sesame oil.
Langoustines breaded in spicy panko bread.
Chicken strips with honey mustard sauce.
Mallorquin bread topped with roasted vegetables (aubergines, peppers, onion and tomatoes), mallorquine cheese and anchovies. Andalusian-style calamari with tartare sauce.
Mini veal Burger with onion marmalade.

Paella's Tasting

Seafood paella.
Fideuá (noodle paella) with shrimps and clams.
Vegeteable rice with shiitake mushroom and romesco sauce.

Desserts:

Lemon sorbet.
Profiterole with hot chocolate.

Drinks:

Red wine · Nuviana · D. O. Valle del Cinca.
White wine · Nuviana · D. O. Valle del Cinca.
Rosé wine · Nuviana · D. O. Valle del Cinca.
Prima Vides D.O Cava.
Soft drink, beer, water, coffees or tea.

Menú cumpleaños

5€ de suplemento

Con suplemento de 5€ en el menú que elijas,
Tarta de cumpleaños y copa de cava recomendado de la casa.

Cena & Copa

8€ de suplemento

Con suplemento de 8€ en el menú que elijas,
combinado o copa para cada comensal.
Licores premium (Suplemento 10 euros).

*Todos los menús incluyen una botella de vino por cada dos personas,
para las personas que no beban vino, se les ofrecerá cerveza, o refrescos.
La reserva del menú deberá realizarse con una antelación mínima de 24
Horas.

Las reservas se mantendrán un máximo de 15 minutos después de la hora
acordada, en caso de retraso, será preciso avisar al restaurante.

En terraza se aplicará un suplemento del 10%

Xup, xup



Birthday Menu

5€ supplement

Add birthday cake and a glass of house-recommended champagne to your
menu of choice for a 5€ supplement.

Dinner & Drink

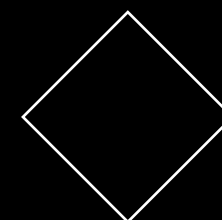
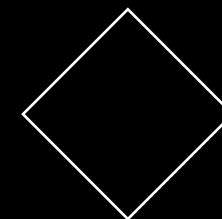
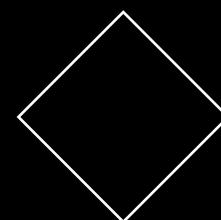
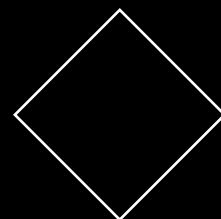
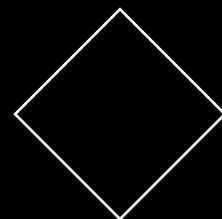
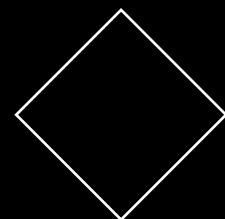
8€ supplement

Add a mixed drink or cocktail for each guest to your menu of choice for a 8€
supplement.
Premium liquors are available for an additional 10€ supplement.

Our menus, includes a bottle of wine for each 2 persons, For people who do
not drink wine, they will be offered beer, or soft drinks.
The reservation of the menu must be done with a minimum of 24 hours in
advance.

The reservations will remain up to 15 minutes after the agreed time, in case
of delay, it will be necessary to notify the restaurant.

On the terrace there will be a supplement of 10%



Opciones ofrecidas por el restaurante

10% IVA ncluido

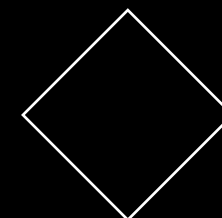
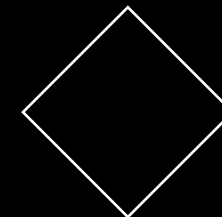
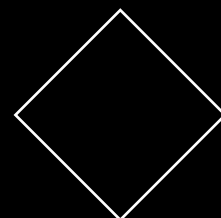
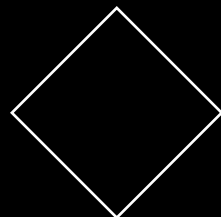
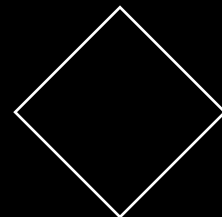
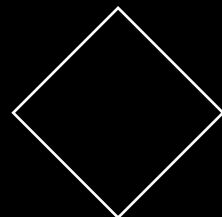
Paletilla de Jamón Ibérico cortado a mano	600€
Chupito de Ron Cremat	4€/persona
Copa de bienvenida, cerveza, vino o cava	5€/persona
Open bar de bienvenida (45 minutos) cerveza, vino, cava, refrescos y aguas	8€/persona (45 minutos)
Copa de bienvenida Aperol Spritz, aceitunas y patatas xips	8,5€/persona
Barra libre de combinados estándar	17€ hora/persona
Barra libre de combinados premium	20€ hora/persona

Extra Options

including VAT (10%)

Iberic ham cut by hand	600€
Shot of burned Ron	4€/person
Welcome drink of sparkling wine, beer or wine	5€/person
Open bar de bienvenida (45 minuts) beer, wine, sparkling wine, soft drinks or water	8€/person (45 minuts)
Welcome drink of Aperol Spritz, olives xips potatoes	8,5€/person
Long drinks estándar open bar	17€ hour/person
Long drinks premium open bar	20€ hour/person





Suplementos



Pata de jamón Ibérico calidad superior cortado a mano

950€

Bodegas Codorniu (Suplemento de 9€/Persona)

Vino tinto Anima de Raimat D.O. Costers del Segre
Vino blanco Anima de Raimat D.O. Costers del Segre
Vino rosado Vol d'anima D.O. Costers del Segre
Ana Blanc de Blancs D.O. Cava

Bodegas Gramona (Suplemento de 14€/Persona)

Vino tinto Sela 2014 D.O. Ribera del Duero
Vino blanco Gramona Gessamí ECO D.O. Penedés
Vino rosado Gramona Mart D.O. Penedés
Gramona La Cuvé D.O. Cava

Supplements



Premium Iberic ham cut by hand

950€

Codorniu winery (Supplement de 9€/person)

Red Wine Anima de Raimat D.O. Costers del Segre
White Wine Anima de Raimat D.O. Costers del Segre
Rose Wine Vol d'anima D.O. Costers del Segre
Ana Blanc de Blancs D.O. Cava

Gramona winery (Supplement de 14€/Person)

Red Wine Sela 2014 D.O. Ribera del Duero
White Wine Gramona Gessamí ECO D.O. Penedés
Rose Wine Gramona Mart D.O. Penedés
Gramona La Cuvé D.O. Cava

Xup, xup

Para cualquier menú personalizado, póngase en contacto con nuestro restaurante.

If you interesting for a costumitze menu, ask our staff.

