



PER COMENÇAR Para empezar Starters


Patates braves cabrejades  **8,95€**
Patatas bravas cabreadas
Spicy fried potatoes


Gaspaxo classic  **8,00€**
Gazpacho clásico
Classic Gazpacho

Pernil ibèric Gran Reserva D.O. Guijuelo (Salamanca) **23,00€**
Jamón ibérico Gran Reserva D. O. Guijuelo (Salamanca)
Gran Reserva D.O. Salamanca Iberian ham

Croquetes de gambón (5 Un)  **9,90€**
Croquetas de gambón (5 Und)
Red Shrimp croquettes (5 pcs.)

Croquetes de pernil ibèric (5 Un)  **9,90€**
Croquetas de jamón ibérico (5 Un)
Iberian ham croquettes (5 pcs.)


Daus de formatge Brie cruixent, acompanyat amb mermelada de figues  **13,00€**
Dados de queso Brie crujiente, acompañado con mermelada de higos
Crispy Brie bites, garnished with fig jam


Xanguets amb ou estrellat, xistorra i oli de tòfona negra  **13,90€**
Chanquetes con huevo estrellado, chistorra y aceite de trufa negra
Whitebait with fried egg, chistorra and black truffle oil

Calamar a l'andalusa amb salsa tàrtara de coriandre  **13,50€**
Calamar a la andaluza con salsa tàrtara de cilantro
Andalusian fried squid with coriander tartar sauce


Fritada del pescador  **20,00€**
Fritura del pescador
Fried fish platter


Musclos al vapor o a la marinera **12,90€**
Mejillones al vapor o marinera 
Mussels, steamed or marinère


Escopinyes gallegues de rias a la planxa  **16,50€**
Berechos gallegos de rías a la plancha
Grilled cockles from the Galician estuaries

Tartar de tonyina vermella marinada, guacamole i crema de wasabi **18,00€**
Tartar de atún rojo marinado, guacamole y crema de wasabi 
Marinated bluefin tuna tartare with guacamole and wasabi cream

Graellada de verdures de temporada i salsa romesco  **11,90€**
Parrillada de verduras de temporada y salsa romesco
Grilled seasonal vegetables with romesco sauce

Burrata amb tomàquets perla semi sec i pesto d'alfabrega  **13,75€**
Burrata con tomates perla semi seco y pesto de albahaca
Burrata with semi dried tomatoes and basil pesto

Amanida de formatge de cabra amb coulins de fruits vermells, còkkel de fruita seca i vinagreta de mostassa  **14,20€**
Ensalada de queso de cabra con coulis de frutos rojos, còkkel de frutos secos y vinagreta de mostaza
Goat cheese salad with red fruit coulis, mixed nuts and mustard vinaigrette

Raviolis de confit d'ànec i gengibre amb salsa de tomàquet natural i formatge pecorino  **14,90€**
Raviolis de confit de pato y gengibre con salsa de tomate natural y queso pecorino
Ginger and duck confit ravioli with fresh tomato sauce and pecorino chesse

Sopa de pescador  **12,50€**
Sopa de pescador
Fisherman's soup


Arenal.

ARROSSOS Arroces Rice

Paella de marisc  **21,00€/persona**
Paella de marisco 
Seafood paella

Paella mar i muntanya  **21,00€/persona**
Paella mar y montaña 
Mixed paella


Arròs de verdures de temporada **19,00€/persona**
Arroz de verduras de temporada 
Seasonal vegetable rice

Arròs de llamàntol (caldós o sec) **32,00€/persona**
Arroz de bogavante (caldoso o seco) 
Lobster rice (soupy or dry)


Arròs negre de pescadors **20,00€/persona**
Arroz negro de pescadores 
Squid ink rice


Fideuà de marisc  **20,00€/persona**
Fideuà de marisco 
Shrimp and clam fideua


Per a racions individuals preguntí al seu cambrer.
Temps aproximat d'espera:
Para raciones individuales pregunte a su camarero.
Tiempo aproximado de espera:
In case of requests for single servings, ask your waiter.
Waiting time approx:

 **Mínimo 20 min.**

CARNS Carnes Meat


Roast beef de llom de bou acompanyat de shitake, salsa ratafia i patates fregida de la casa  **17,50€**
Roastbeef de lomo bajo acompañado de shitake confitados, salsa ratafia y patatas fritas de la casa
Roast beef striploin, garnished with shiitake mushroom confit, ratafia herbal liqueur sauce and homemade fries

“Urpa d’os” (costillar de vedella a baixa temperatura) amb cebollita perla al moscatell  **18,50€**
“Zarpa de oso” (costillar de ternera a baja temperatura) con cebollita perla al moscatell
“Bear Paw” (beef ribs at low temperature) with muscat-glazed pearl onions


Mitjana de vedella a la pedra acompanyat de patates fregides casolanes (30 dies de maduració)  **35,00€**
Chuletón de vaca a la piedra acompañado de patatas fritas casera (30 días de maduración)
Stone-grilled beef t-bone steak, garnished with homemade fries (30 day aged)

PEIXOS Pescados Fish

Rèmol rostit amb reescalfat d’allis acompanyat de goles i vitets saltats  **24,00€**
Rodaballo asado con refrito de ajos acompañado de gulas y guindillas salteadas
Roasted turbot with fried garlic, garnished with stir-fried baby eels and chili peppers

Llom d’orada a la graella sobre patates confitades i oli de cítrics  **19,50€**
Lomo de dorada a la parrilla sobre patatas confitadas y aceite de cítricos
Grilled gilthead bream fillet on potato confit and citrus oil

Morro de bacallà amb tomaquets confitats  **23,00€**
Morro de bacalao con tomatitos confitados
Cod loin with cherry tomato confit

Peix salvatge de llotja  **S/M**
Pescado salvaje de lonja
Wild catch of the day


IVA inclòs · 10% Suplement a la terrassa 0.65€ Servei de taula


IVA incluido · 10% Suplemento en la terraza 0.65€ Servicio de mesa

VAT Included · 10% Surcharge on Terrace 0,65€ Food Service


EL NOSTRE PA Nuestro pan Our bread


Panet artesà (1 unitat)  **2,00€**
Panecillo artesano (1 unidad)
Artisan roll (1 piece)


Coca de “Folgueroles” torrat amb tomàquet de branca i oli d’oliva Verge  **3,00€**
Coca de “Folgueroles” tostado con tomate de rama y aceite de oliva Virgen
Branch tomato-rubbed grilled Folgueroles flatbread with virgin olive oil


Coca de “Folgueroles” torrat amb “all-i-oli”  **3,00€**
Coca de “Folgueroles” tostado con “all-i-oli”
Grilled Folgueroles flatbread served with aioli sauce


POSTRES Postres Desserts

Sablé amb foundant cremós de xocolata gianduja i gelat de vainilla  **7,5€**
Sablé con foundant cremoso de chocolate gianduja y helado de vainilla
Sable with creamy gianduja chocolate fondant and vanilla ice cream

Crema catalana  **6,00€**
Crema catalana
Caramelized custard cream

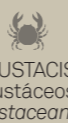
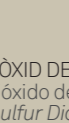
Carpaccio pinya macerat acompanyat de gelat de coco masala  **6,50€**
Carpaccio piña macerado acompañado de helado de coco masala
Marinated pineapple carpaccio, garnished with masala coconut ice cream

Chesseecake de formatge manxec **7,50€**
Chesseecake de queso manchego 
Manchego cheesecake

Terrina de gelats artesans 2 sabors a triar: vainilla, xocolata maduixes, coco masala, sorbet de llimona  **6,00€**
Tarrina de helados artesanos 2 sabores a elegir: vainilla, chocolate, fresas, coco masala, sorbete de limón
Artisan ice cream cup, 2 flavours to choose: vanilla, chocolate, strawberry, masala coconut, lemon sorbet



GRUP ARENAL

AL·LÈRGENS
Alérgenos
AllergensGLUTEN
Gluten
GlutenCRUSTACIS
Crustáceos
CrustaceansOUS
Huevos
EggsPEIX
Pescado
FishFRUITS SECS
Frutos Secos
NutsAPI
Apio
CeleryMOSTASSA
Mostaza
MustardMOL·LUSCS
Moluscos
MolluscsCACAUETS
Cacahuets
PeanutsSOJA
Soja
SoyaLÀCTICS
Lácteos
LactoseTRAMUSSOS
Altramuces
LupinsGRA DE SÈSAM
Granos de Sésamo
Sesame SeedDIÒXID DE SOFRE I SULFITS
Dióxido de Azufre y Sulfitos
Sulfur Dioxide and Sulfites

Arenal.