

TAPAS

TAPES

SNACKS



Patates bravas 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



15,50€

Fritada Xup Xup (gambetes, calamars, seitons i calamars a l'Andalusia)
Fritura Xup Xup (camarones, chipirones, boquerones y calamares a la Andaluza)
Fish Fried Xup Xup (Shrimp, squid, anchovies and squid Andalusian style)



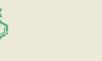
20,00€

Gambes vermelles flamejada al sake i als 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



13,50€

Musclos a les fines herbes
Mejillones a las finas hierbas
Steamed Mussels with fine herbs



13,50€

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



14,50€

Tartar de tonyina marinada, guacamole i crema wasabi
Tartar de atún marinado, guacamole y crema de wasabi
Marinated tuna tartare, guacamole and wasabe cream



19,00€

Amanida César amb pollastre crujient i parmesà
Ensalada César con pollo crujiente y parmesano
Cesar salad with crunchy chicken and parmesano



13,90€

Tapa d'anxoves l'escala i aladrocs amb pa amb tomàquet
Tapa de anchoas l'Escala y boquerones con pan con tomate
Toasted bread with tomatoes and anchovies



13,90€

Bunyols negres de calamar sobre mermelada de tomàquet i salsa tàrtara
Buñuelos negros de calamar sobre mermelada de tomate y salsa tártara
Black Squid fritters with tomato jelly and Tartar Sauce



11,90€

ARROCES ARROSSOS RICE



Paella de peix i marsic
Paella de pescado y marisco
Seafood paella



21,50€/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)



21,50€/persona

Fideuà amb gambes i cloïsses
Fideuá con gamba y almejas
Fideuá (noodle paella) with shrimps and clams



21,00€/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 espárragos verdes, gambas y almejas
Black Rice with green asparagus, prawns and clams



21,00€/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 samburines, gamba vermella i katsubushi
Arroz de zamburiñas, gamba roja y katsuobushi
Scallop rice, red prawn and katsubushi



25,00€/persona

TEMPS APROXIMAT D'ESPERA
TIEMPO APROXIMADO DE ESPERA
WAITING TIME APPROX:
20 min.

PER RACIONS INDIVIDUALS PREGUNT AL SEU CAMBRER
PARA RACIONES INDIVIDUALES PREGUNTAR A SU CAMARERO
FOR INDIVIDUAL PORTIONS ASK YOUR WAITER

AL·LERGÒGENS
Allergens

Gluten
Gluten

Crustacis
Crustaceans

Ous
Huevos

Peix
Pescado

Fruits secs
Frutos secos
Nuts

Api
Apio

Mostassa
Mostaza

Mol·luscos
Moluscos

Cacauets
Cacahuates

Soia
Soya

Lactis
Lácteos

Tramassos
Altramuesas

Gra de sèsam
Granos de sésamo
Sesame seed

Diòxid de sofre i sulfits
Dióxido de azufre y sulfitos
Sulphur dioxide and sulphites

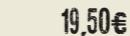
CARNES

CARNS

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



19,50€

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



24,00€

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

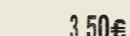


19,00€

**NUESTRO PAN
EL NOSTRE PA
OUR BREAD**

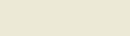


Pa de coca torrat amb tomàquet de penjar i oli d'oliva verge (4 unitats)



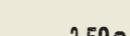
3,50€

Pan de coca tostado con tomate de rama y aceite de oliva virgen (4 unidades)
Toasted bread with tomatoes and olive oil (4 pieces)



3,50€

Pa de coca torrat amb allioli (4 unitats)
Pan de coca tostado con "allioli" (4 unidades)
Toasted bread with "allioli" (garlic sauce) (4 pieces)



3,50€

Panet artesà (1 unitat)
Panecillo artesano (1 unidad)
Homemade bread (1 piece)



2,50€

PESCADOS

PEIXOS



19,90€

Salmó amb salsa teriyaki i verdures al wok
Salmón con salsa teriyaki y verduras al wok
Salmon with Teriyaki sauce and wok-cooked vegetables



23,00€

Llobarro a l'espatlla amb cremós de carabassó al gingebre i vinagreta mediterrània
Lomo de bacalao con cremoso de calabacín al jengibre y vinagreta mediterránea
Cod Loin with creamed zucchini ginger and Mediterranean vinagrette



23,00€

Llobarro a l'espatlla amb patates rostides amb suc marinat 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



23,00€

Peix salvatge de llotja (PVP segons mercat)
Pescado salvaje de lónja (PVP según mercado)
Wild fresh locally fish (Price depends on the market)



6,90€

POSTRES

DESSERTS



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

</div