

A. Arenal.

Arrossos Carns Starters
 Tapas
Pescados Postres





PER COMENÇAR · Para empezar · Starters

Patates braves cabrejades	9,50€
Patatas bravas cabreadas Spicy fried potatoes	
Pernil ibèric Gran Reserva D.O. Guijuelo (Salamanca)	24,00€
Jamón ibérico Gran Reserva D. O. Guijuelo (Salamanca) Gran Reserva D.O. Salamanca Iberian ham	
Croqueta de gambó (1 U.)	2,60€
Croqueta de gambón (1 Ud) Red Shrimp croquette (1 piece)	
Croqueta de pernil ibèric (1 U.)	2,25€
Croqueta de jamón ibérico (1 Ud) Iberian ham croquette (1 piece)	
Xanquets amb ou estrellat, xistorra, ceps i oli de tòfona negra	15,50€
Chanquetes con huevo estrellado, chistorra, setas y aceite tartufado Whitebait with fried egg, chistorra, mushrooms and black truffle oil	
Calamar a l'andalusa amb salsa tàrtara de coriandre	15,90€
Calamar a la andaluza con salsa tàrtara de cilantro Andalusian fried squid with coriander tartar sauce	
Gambes vermelles a la planxa amb salsa japonesa, gíngebre i llima	22,50€
Gambas rojas a la plancha con salsa japonesa, jengibre y lima Grilled razor clams with japanese sauce, ginger and lime	
Musclos al vapor o a la marinera	13,90€
Mejillones al vapor o marinera Mussels, steamed or marinère	
Xips de carxofes amb foie i salsa miso	13,00€
Chips de alcachofas con foie y salsa miso Artichoke chips with foie gras and miso sauce	

Consulteu els al·lèrgens amb els nostres cambrers

Consulte los alérgenos con nuestros camareros

Check allergens with our waiters



PER COMENÇAR · Para empezar · Starters

Tartar de tonyina vermella marinada, guacamole i crema de wasabi	21,00€
Tartar de atún rojo balfego sobre guacamole y crema de wasabi Marinated bluefin tuna tartare with guacamole and wasabi cream	
Graellada de verdures de temporada amb salsa romesco	12,50€
Parrillada de verduras de temporada acompañada de salsa romesco Grilled seasonal vegetables with romesco sauce	
Sopa de pescador (tardor-hivern)	12,90€
Sopa de pescador (otoño-invierno) Fisherman's soup (autumn-winter)	
Gaspaxo clàssic amb crostons (primavera-estiu)	9,90€
Gazpacho clásico con picatostes (primavera-verano) Classic gazpacho with croutons (spring-summer)	
Caneló XL d'ànec amb beixamel de foie, ceps i salsa de Porto	13,70€
Canelón XL de pato con bechamel de foie, ceps y salsa de Oporto XL duck cannellone with foie gras bechamel, porcini mushrooms and port wine sauce	
Burrata amb tomàquets confitats i pesto d'alfabrega	14,50€
Burrata sobre tomates confitados y pesto de albahaca Burrata with semi dried tomatoes and basil pesto	
Amanida temperada de formatge de cabra, fruits vermells confitats, còctel de fruita seca i vinagreta de mostassa	14,90€
Ensalada templada de queso de cabra, frutos rojos confitados, cóctel de frutos secos y vinagreta de mostaza Goat cheese salad with red fruit coulis, mixed nuts and mustard vinaigrette	
Amanida de fumats de salmó, bacallà i bacó cruixent amb amaniment de fruits secs	15,50€
Ensalada de ahumados de salmón, bacalao y bacon crujiente con aliño de frutos secos Smoked salmon, cod and crispy bacon salad with nut dressing	

Consulteu els al·lèrgens amb els nostres cambrers

Consulte los alérgenos con nuestros camareros

Check allergens with our waiters



ARROSSOS · Arroces · Rice

Paella de peix i marisc Paella de pescado y marisco Seafood paella	22,90€/persona
Paella mar i muntanya Paella mar y montaña Mixed paella	22,80€/persona
Arròs melós de ceps, carxofes i espàrrecs verds Arroz meloso de ceps, alcachofas y espárragos verdes Creamy rice with porcini mushrooms, artichokes and green asparagus	22,50€/persona
Arròs de llamàntol (caldós o sec) Arroz de bogavante (caldoso o seco) Lobster rice (soupy or dry)	37,00€/persona
Arròs negre amb calamars i cloïssa Arroz negro con calamares y almejas Squid ink rice	22,50€/persona
Arròs sec de rap, vieires i gamba vermella Arroz seco de rape, zamburiña y gamba roja Dry rice with monkfish, scallops and red shrimp	26,90€/persona
Fideuà de marisc amb gambes, cloïsses i allioli de safrà Fideua de marisco con gambas, almejas y allioli de azafrán Seafood fideua with shrimp, clams and saffron aioli sauce	22,50€/persona

Per a racions individuals preguntí al seu cambrer

Temps aproximat d'espera: ⌚ Mínim 20 min.

Para raciones individuales pregunte a su camarero

Tiempo aproximado de espera: ⌚ Mínimo 20 min.

In case of requests for single servings, ask your waiter

Waiting time approx: ⌚ Minimum 20 min.

Consulteu els al·lèrgens amb els nostres cambrers

Consulte los alérgenos con nuestros camareros

Check allergens with our waiters



CARNS · Carnes · Meat

Roast beef de llom de bou acompanyat de shitake, salsa ratafia i patates fregides de la casa **20,50€**

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

Costillar de vedella cuinat en el seu suc a baixa temperatura durant 12 hores amb ceba tendra perla al moscatell i patates fregides casolanes **22,50€**

Costillar de ternera cocinado en su jugo a baja temperatura durante 12 horas con cebollita perla al moscatel y patatas fritas caseras
Low & Slow Beef ribs, cooked at a low temperature for 12 hours in their own juices, pearl onions and muscatel. Served with homemade potato fries.

Mitjana de vedella a la pedra acompanyat de patates fregides casolanes (30 dies de maduració) **38,00€**

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)

Consulteu els al·lèrgens amb els nostres cambrers

Consulte los alergenos con nuestros camareros

Check allergens with our waiters

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



PEIXOS · Pescados · Fish

**Rèmol rostit amb reescalfat d'all's acompanyat
de goles i vitets saltats** **25,50€**

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 **23,90€**

Lomo de dorada a la parrilla sobre patatas confitadas y aceite de cítricos

Grilled gilthead bream fillet on potato confit and citrus oil

Peix salvatge de llotja al forn (2 persones- 1,3 kg aprox) **70,00€**

**Acompanyat de patates rostides, cloïsses i
refregit d'all's torrats o acompanyat de verdures
de temporada, pebrot del padró,
salsa romesco i amanida de la casa**

Pescado salvaje de lonja al horno (2 personas - 1,3 kg aprox)

Acompañado de patatas asadas, almejas y refrito de ajos tostados
o acompañado de verduritas de temporada, pimiento del padrón,
salsa romesco y ensalada de la casa.

Baked wild catch of the day (for 2 people / weight 1.3 kg approx.)

Garnished with roasted potatoes, clams and stir-fried garlic or garnished
with veggies, padrón peppers, romesco sauce.

Consulteu els al·lèrgens amb els nostres cambrers

Consulte los alergenos con nuestros camareros

Check allergens with our waiters

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



PER ALS NENS · Para los niños · For children

Tires de pollastre ecològic casolanes empanades i fregides 12,00€

Tiras de pollo ecológico caseras empanadas y fritas

Homemade organic chicken strips breaded and fried

Filet d'orada a la planxa amb verduretes o patates fregides 13,00€

Filete de dorada a la plancha con verduritas o patatas fritas

Grilled gilthead bream fillet with veggies or fries

Macarrons amb salsa napolitana i formatge pecorí 11,00€

Macarrones con salsa napolitana y queso pecorino

Macaroni with neapolitan sauce and pecorino cheese



EL NOSTRE PA · Nuestro pan · Our bread

Panet artesà normal o amb nous (1 unitat) 2,70€

Panecillo artesano normal o con nueces (1 unidad)

Artisan roll, plain or with walnuts (1 piece)

Coca de "Folgueroles" torrat amb tomàquet de branca i oli d'oliva Verge 4,00€

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" 4,00€

Coca de "Folgueroles" tostado con "all-i-oli"

Grilled Folgueroles flatbread served with aioli sauce

Panet sense gluten (1 unitat) 4,00€

Panecillo sin gluten (1 unidad)

Gluten free roll (1 piece)

Consulteu els al·lèrgens amb els nostres cambrers

Consulte los alérgenos con nuestros camareros

Check allergens with our waiters



POSTRES · Postres · Desserts

Sablé amb foundant cremós de xocolata gianduja i gelat de vainilla **7,80€**

Sablé con foundant cremoso de chocolate gianduja y helado de vainilla
Sable with creamy gianduja chocolate fondant and vanilla ice cream

Crema catalana **7,00€**

Crema catalana
Caramelized custard cream

Carpaccio de pinya macerat acompanyat de gelat de coco masala **7,00€**

Carpaccio de piña macerado acompañado de helado de coco masala
Marinated pineapple carpaccio, garnished with masala coconut ice cream

Cheesecake casolà acompanyat de fruits del bosc **7,90€**

Cheesecake casero acompañado de frutos del bosque
Homemade cheesecake garnished with wild fruits

Terrina de gelats artesans 2 sabors a triar: **6,90€**

Vainilla, xocolata maduixes, coco masala, sorbet de llimona

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

Consulteu els al·lèrgens amb els nostres cambrers

Consulte los alérgenos con nuestros camareros

Check allergens with our waiters

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