

Arran de mar

Xup, xup

**COCINA
MARINERA**

BLACK SQUID FITTERS

MUSSELS

PAELLA MARINERA

CALAMAR

FIDEUÀ

ORADA

TARTAR DE ATÓN
FRESH FISH

**GAMBA ROJA
FLAMBEADA**

**ARROZ
NEGRO**

AMANDA



Patates braves XupXup Patatas bravas XupXup Fried potatoes with spicy sauce	9,50€
Croqueta de pernil ibèric (1 U.) Croqueta de jamón ibérico (1 Ud) Iberian ham croquette (1 piece)	2,25€
Croqueta de gambó (1 U.) Croqueta de gambón (1 Ud) Red Shrimp croquette (1 piece)	2,60€
Croqueta de Kimchi amb maionesa cítrica Croqueta de Kimchi con mayonesa cítrica Kimchi croquette with citrus mayonnaise	2,50€
Pernil ibèric gran reserva 100gr Jamón ibérico gran reserva 100gr Iberian ham grand reserve 100gr	24,00€
Gambes vermelles flambejades al sake i alls torrats Gambas rojas flambeadas al sake y ajos tostados Red prawns, flambéd with sake and roasted garlic	24,00€
Calamar a l'andalusa amb salsa tàrtara de la casa Calamar a la andaluza con salsa tàrtara de la casa Andalusian fried squid with homemade tartar sauce	15,90€
Sopa de pescador (tardor-hivern) Sopa de pescador (otoño-invierno) Fisherman's soup (autumn-winter)	12,90€
Gaspatxo clàssic a l'andalusa amb crostons (primavera-estiu) Gazpacho clásico a la andaluza con picatostes (primavera-verano) Classic andalusian gazpacho with croutons (spring-summer)	9,90€

Consulteu els al·lèrgens amb els nostres cambrers

Consulte los alérgenos con nuestros camareros

Check allergens with our waiters



Aletes de pollastre picant Alitas de pollo picante Spicy chicken winglets	14,00€
Tartar de tonyina vermella marinada, guacamole i crema de wasabi Tartar de atún rojo balfego sobre guacamole y crema de wasabi Marinated bluefin tuna tartare with guacamole and wasabi cream	21,00€
Musclos al vapor o a les fines herbes amb ceba confitada Mejillones al vapor o a las finas hierbas con cebolla confitada Mussels, steamed or in fine herbs with onion confit	13,90€
Tapa pebrots de Padró Tapa pimientos de Padrón Padrón pepper tapa	7,90€
Amanida de tomàquets de temporada, olives kalamata i ceba tendra Ensalada de tomates de temporada, olivas kalamata y cebolla tierna Spring onion, kalamata olive and seasonal tomato salad	12,50€
Amanida Cèsar amb pollastre cruixent i parmesà Ensalda César con pollo crujiente y parmesano Cesar salad with crunchy chicken and parmesano	14,60€
Amanida temperada de formatge de cabra amb fruits vermells, vinagreta de mel i còctel de fruita seca Ensalada templada de queso cabra con frutos rojos, vinagreta de miel y cóctel de frutos secos Goat cheese salad with red fruit, honey vinaigrette and nuts cocktail	14,90€
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	12,50€

Consulteu els al·lèrgens amb els nostres cambrers

Consulte los alérgenos con nuestros camareros

Check allergens with our waiters



Paella de peix i marisc Paella de pescado y marisco Seafood paella	22,90€/persona
Paella mar muntanya de peix, marisc i costelletes de porc Paella Mar Montaña de pescado, marisco y costillitas de cerdo Mixed paella (Fish, seafood and pork ribs)	22,80€/persona
Paella de verdura de temporada amb shitaki i salsa romesco Paella de verdura de temporada con shitaki y salsa romesco Seasonal vegetable paella with shitaki and romesco sauce	21,50€/persona
Arròs de llamàntol (caldós o sec) Arroz de bogavante (caldoso o seco) Lobster rice (soupy or dry)	37,00€/persona
Arròs negre de calamar, espàrrecs verds, gamba i cloïsses Arroz negro de calamar, espárragos verdes, gamba y almejas Squid ink rice with green asparagus, shrimp and clams	22,50€/persona
Arròs melós estil campero, amb pollastre guisat i trompetes de la mort Arroz meloso estilo campero, con pollo guisado y trompetas de la muerte Country-style creamy rice, with stewed chicken and black trumpet mushrooms	22,00€/persona
Arròs sec de “Zamburiñas” (petxina), gamba vermella i katsobushi Arroz seco de zamburiñas, gamba roja y katsuobush Scallop rice, red prawn and katsobushi	26,90€/persona
Fideuà marinera amb gambes vermelles i cloïsses Fideuà marinera con gambas rojas y almejas Seafood fideua with red shrimp and clams	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.



Ribs de porc a baixa temperatura amb salsa dolça i picant amb guarnició de patates fregides **21,00€**

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

Mitjana de vaca a la pedra (30 dies de maduració/ pes 500gr) amb patates fregides i salsa especial de la casa **38,00€**

Chuletón de vaca a la piedra (30 días de maduración/ peso 500gr) con patatas fritas y salsa especial de la casa
Stone-grilled beef t-bone steak (30 day aged / weight 500 g) garnished with fries and house special sauce

Hamburguesa de vedella madurada bacó, formatge provolone i tomàquets secs **19,50€**

Hamburguesa de ternera madurada, beicon, queso provolone y tomates secos
Mature beef burger with provolone cheese, bacon and dried tomatoes

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



Salmó amb salsa teriyaki i verdures al wok **21,00€**
Salmón con salsa teriyaki y verduras al wok
Salmon with Teriyaki sauce and wok-cooked vegetables

Orada a l'espatlla amb patates rostides amb suc mariner i anís de Marseille **23,90€**
Dorada a la espalda con patatas asadas en jugo marinero y anís de Marseille
Sea bream with oven roasted potatoes, seafood and aniseed liquor sauce

Peix salvatge de llotja al forn (2 persones - 1,3 kg aprox) **70,00€**
Acompanyat de patates rostides, cloïsses i refregit d'alls torrats o acompanyat de verduretes 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 eggies, padrón peppers, romesco sauce and house salad

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

PER ALS NENS
PARA LOS PEQUES · 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

12,00€

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 parmesà

11,10€

Macarrones con salsa napolitana y queso parmesano
Macaroni with neapolitan sauce and parmesan cheese

EL NOSTRE PA
NUUESTRO 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)

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

4,00€

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

Pa de coca torrat amb allioli (4 U.)

4,00€

Pan de coca tostado con "allioli" (4 Ud)
Toasted bread with "allioli" (garlic sauce) (4 Pc)

Panet sense gluten (1 unitat)

4,00€

Panecillo sin gluten (1 unidad)
Gluten free roll (1 piece)

Consulteu els al·lergògens amb els nostres cambrers

Consulte los alergenicos con nuestros camareros

Check allergens with our waiters



Crema catalana Crema catalana Catalan cream with caramelized sugar	7,00€
Coulant de xocolata amb gelat de vainilla Coulant de chocolate con helado de vainilla Chocolate Coulant with vanilla ice cream	7,50€
Carpaccio de pinya amb gelat de coco Carpaccio de piña con helado de coco Pineapple carpaccio with coconut ice cream	7,00€
Cheesecake de maracujà casolà amb fruits del bosc Chessecake de maracuya casera con frutos del bosque Homemade passion fruit cheesecake with fruits of the forest	7,90€
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	6,90€

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