

Arran de mar

# Xup, xup

**COCINA**

**MARINERA**

BLACK SQUID FITTERS

**MUSSELS**

**PAELLA MARINERA**

**CALAMAR**

**FIDEUÀ**

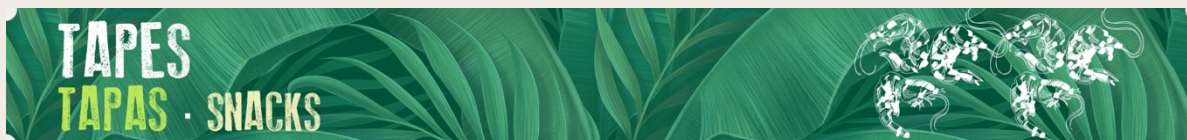
**ORADA**

TARTAR DE ATÚN  
FRESH FISH

**GAMBA ROJA  
FLAMBEADA**

**ARROZ  
NEGRO**

**AMANDA**



<b>Patates braves XupXup</b> Patatas bravas XupXup Fried potatoes with spicy sauce	<b>9,50€</b>
<b>Croqueta de pernil ibèric (1 U.)</b> Croqueta de jamón ibérico (1 Ud) Iberian ham croquette (1 piece)	<b>2,30€</b>
<b>Croqueta de gambó (1 U.)</b> Croqueta de gambón (1 Ud) Red Shrimp croquette (1 piece)	<b>2,60€</b>
<b>Croqueta de Kimchi amb maionesa cítrica</b> Croqueta de Kimchi con mayonesa cítrica Kimchi croquette with citrus mayonnaise	<b>2,50€</b>
<b>Pernil ibèric gran reserva 100gr</b> Jamón ibérico gran reserva 100gr Iberian ham grand reserve 100gr	<b>24,00€</b>
<b>Gambes vermelles flambejades al sake i alls torrats</b> Gambas rojas flambeadas al sake y ajos tostados Red prawns, flambéd with sake and roasted garlic	<b>27,00€</b>
<b>Calamar a l'andalusa amb salsa tàrtara de la casa</b> Calamar a la andaluza con salsa tàrtara de la casa Andalusian fried squid with homemade tartar sauce	<b>15,90€</b>
<b>Sopa de pescador (tardor-hivern)</b> Sopa de pescador (otoño-invierno) Fisherman's soup (autumn-winter)	<b>12,90€</b>
<b>Gaspatxo clàssic a l'andalusa amb crostons (primavera-estiu)</b> Gazpacho clásico a la andaluza con picatostes (primavera-verano) Classic andalusian gazpacho with croutons (spring-summer)	<b>9,90€</b>

**Consulteu els al·lèrgens amb els nostres cambrers**

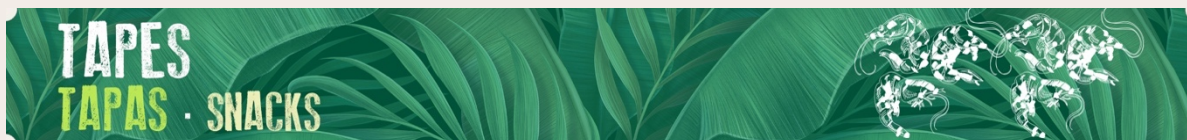
Consulte los alérgenos con nuestros camareros

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**



<b>Aletes de pollastre picant</b> Alitas de pollo picante Spicy chicken winglets	<b>14,00€</b>
<b>Tartar de tonyina vermella marinada, guacamole i crema de wasabi</b> Tartar de atún rojo balfego sobre guacamole y crema de wasabi Marinated bluefin tuna tartare with guacamole and wasabi cream	<b>21,00€</b>
<b>Musclos al vapor o a les fines herbes amb ceba confitada</b> Mejillones al vapor o a las finas hierbas con cebolla confitada Mussels, steamed or in fine herbs with onion confit	<b>13,90€</b>
<b>Tapa pebrots de Padró</b> Tapa pimientos de Padrón Padrón pepper tapa	<b>8,50€</b>
<b>Amanida de tomàquets de temporada, olives kalamata i ceba tendra</b> Ensalada de tomates de temporada, olivas kalamata y cebolla tierna Spring onion, kalamata olive and seasonal tomato salad	<b>13,90€</b>
<b>Amanida Cèsar amb pollastre cruixent i parmesà</b> Ensalada César con pollo crujiente y parmesano Cesar salad with crunchy chicken and parmesano	<b>14,50€</b>
<b>Amanida temperada de formatge de cabra amb fruits vermells, vinagreta de mel i còctel de fruita seca</b> 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	<b>14,90€</b>
<b>Bunyols negres de calamar sobre mermelada de tomàquet i salsa tàrtara</b> Buñuelos negros de calamar sobre mermelada de tomate y salsa tàrtara Black Squid fritters with tomato jelly and Tartar Sauce	<b>12,50€</b>

**Consulteu els al·lèrgens amb els nostres cambrers**

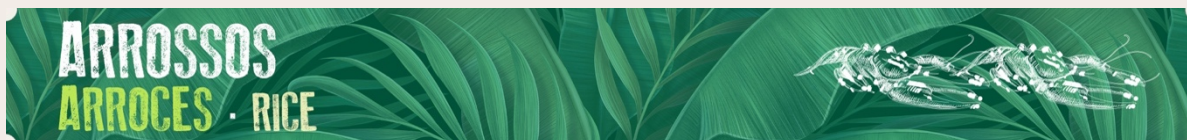
Consulte los alérgenos con nuestros camareros

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**



<b>Paella de peix i marisc</b> Paella de pescado y marisco Seafood paella	<b>22,90€/persona</b>
<b>Paella mar muntanya de peix, marisc i costelletes de porc</b> Paella Mar Montaña de pescado, marisco y costillitas de cerdo Mixed paella (Fish, seafood and pork ribs)	<b>22,90€/persona</b>
<b>Paella de verdura de temporada amb shitaki i salsa romesco</b> Paella de verdura de temporada con shitaki y salsa romesco Seasonal vegetable paella with shitaki and romesco sauce	<b>22,00€/persona</b>
<b>Arròs de llamàntol (caldós o sec)</b> Arroz de bogavante (caldoso o seco) Lobster rice (soupy or dry)	<b>38,00€/persona</b>
<b>Arròs negre de calamar, espàrrecs verds, gamba i cloïsses</b> Arroz negro de calamar, espárragos verdes, gamba y almejas Squid ink rice with green asparagus, shrimp and clams	<b>22,90€/persona</b>
<b>Arròs melós estil campero, amb pollastre guisat i trompetes de la mort</b> Arroz meloso estilo campero, con pollo guisado y trompetas de la muerte Country-style creamy rice, with stewed chicken and black trumpet mushrooms	<b>22,80€/persona</b>
<b>Arròs sec de “Zamburiñas” (petxina), gamba vermella i katsobushi</b> Arroz seco de zamburiñas, gamba roja y katsuobush Scallop rice, red prawn and katsobushi	<b>26,90€/persona</b>
<b>Fideuà marinera amb gambes vermelles i cloïsses</b> Fideuá marinera con gambas rojas y almejas Seafood fideua with red shrimp and clams	<b>22,80€/persona</b>

**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**

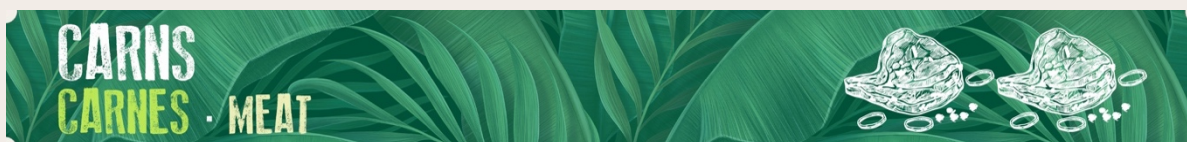
Consulte los alérgenos con nuestros camareros

Check allergens with our waiters

**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



**Ribs de porc a baixa temperatura amb salsa dolça i** **21,00€**

**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

**Mitjana de vaca a la pedra (30 dies de maduració/ pes 500gr)** **39,00€**

**amb patates fregides i salsa especial de la casa**

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** **19,50€**

**i tomàquets secs**

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**

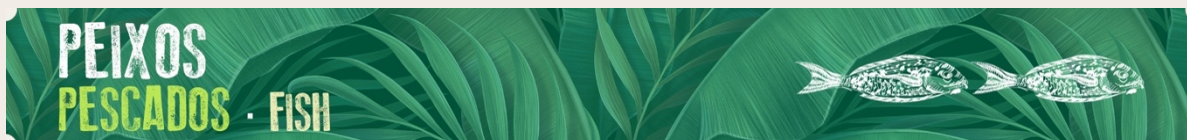
Consulte los alérgenos con nuestros camareros

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** **23,90€**

**i anís de Marseille**

Dorada a la espalda con patatas asadas en jugo marinero y anís de Marseille

Sea bream with oven roasted potatoes, seafood and aniseed liqueur 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**

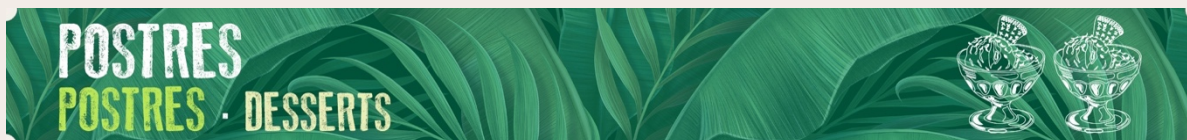
Consulte los alérgenos con nuestros camareros

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**



**Tatin fina de poma amb gelat de iogurt búlgar** **8,50€**

Tarta Tatin fina de manzana con helado de yogur búlgaro

Thin apple tarte Tatin with Bulgarian yogurt ice cream

**Coulant de xocolata amb gelat de gerds** **8,00€**

Coulant de chocolate con helado de frambuesa

Chocolate Coulant with raspberry ice cream

**Crema catalana** **7,00€**

Crema catalana

Catalan cream with caramelized sugar

**Carpaccio de pinya amb gelat de vainilla** **7,00€**

Carpaccio de piña con helado de vainilla

Pineapple carpaccio with vanilla ice cream

**Pastís de formatge Lotus amb coulis de fruits del bosc** **8,00€**

Cheesecake de Lotus con coulis de frutos del bosque

Lotus cheesecake with berry coulis

**Terrina de gelats artesans (2 boles) 2 sabors a triar:** **7,00€**

**vainilla, xocolata, sorbet de llimona, iogurt búlgar i gerds**

Tarrina de helados artesanos (2 bolas) 2 sabores a elegir:

vainilla, chocolate, sorbete de limón, yogur búlgaro y frambuesa

Artisanal ice cream cup (2 bowls) 2 flavours to choose:

vanilla, chocolate, lemon sorbet, Bulgarian yogurt and raspberry

**Consulteu els al·lèrgens amb els nostres cambrers**

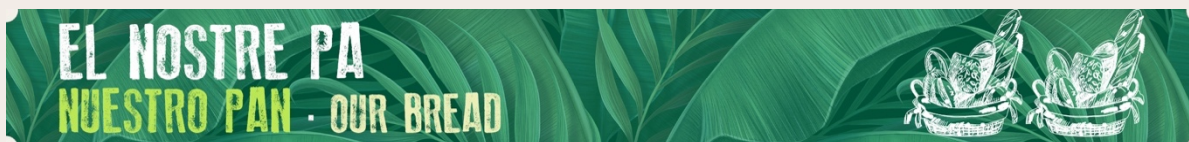
Consulte los alérgenos con nuestros camareros

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**



<b>Panet artesà normal o amb nous (1 unitat)</b> Panecillo artesano normal o con nueces (1 unidad) Artisan roll, plain or with walnuts (1 piece)	<b>2,70€</b>
<b>Pa de coca torrat amb tomàquet de penjar i oli d'oliva verge (4 U.)</b> Pan de coca tostado con tomate de rama y aceite de oliva virgen (4 Ud) Toasted bread with tomatoes and olive oil (4 Pc)	<b>4,00€</b>
<b>Pa de coca torrat amb allioli (4 U.)</b> Pan de coca tostado con "allioli" (4 Ud) Toasted bread with "allioli" (garlic sauce) (4 Pc)	<b>4,00€</b>
<b>Panet sense gluten (1 unitat)</b> Panecillo sin gluten (1 unidad) Gluten free roll (1 piece)	<b>4,00€</b>

**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**