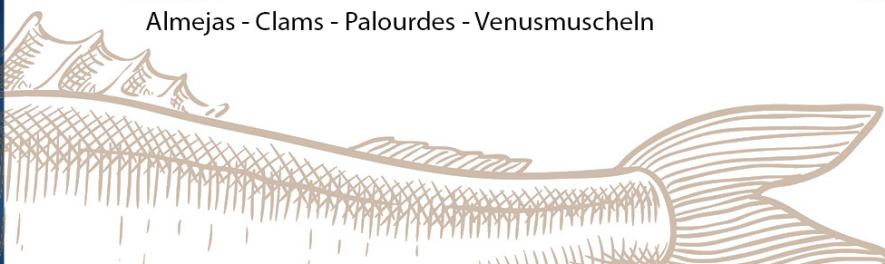


<b>ENTRANTES</b>	<b>1/2 RACIÓ</b>	<b>RACIÓ €</b>
↪ <b>Amanida del Xef</b> ----- Ensalada del Chef Chef's Salad Salade du chef Chef Salat	-----	12
↪ <b>Pernil ibèric i pa amb tomata</b> ----- Jamón ibérico y pan con tomate Iberian ham and tomato bread Jambon ibérique et pain tomate Iberischer Schinken mit Tomatenbrot	17 -----	34
↪ <b>Mixte de tomates amb stracciatella i oli d'alfàbrega</b> ----- Mixto de tomates con stracciatella y aceite de albahaca Mixtedtomatoes with stracciatella and basil oil Assortiment de tomates avec stracciatella et huile de basilic Tomaten gemischt mit Stracciatella und Basilik-Öl	-----	17
↪ <b>Pop a la gallega</b> ----- Pulpo a la gallega Galician octopus Poulpe à la Gallega Oktopus im Galicischen Stil	14 -----	28
↪ <b>Gambes a l'allada</b> ----- Gambas al ajillo Prawns with garlic Gambas à l'ail Garnelen mit Knoblauch	-----	18
↪ <b>Calamars a la romana</b> ----- Calamares a la romana Fried Calamares "Romana" Calamares Romana Gegrillter Tintenfisch	-----	21
↪ <b>Calamars a la planxa</b> ----- Calamares a la plancha Grilled squid Calamars à la romaine Romana Tintenfisch	-----	29
↪ <b>Gambes</b> -----	----- <b>1/2</b> -----	s/m €
↪ <b>Navalles</b> ----- Navajas - Razor clams - Couteaux - Schwertmuscheln	-----	s/m €
↪ <b>Cloïsses</b> ----- Almejas - Clams - Palourdes - Venusmuscheln	-----	s/m €



## PESCADOS Y ALGO MÁS

TODAY'S SPECIAL

- **Orada** - Dorada - Gilthead - Dorada - Goldbrasse ----- 28 €
- **Llobarro** - Lubina - Sea bass - Loup de mer - Wolfsbarsch ----- 28 €
- **Turbot** - Rodaballo - Turbot - Turbot - Steinbutt ----- 38 €
- **Rap** - Rape - Monkfish - Lotte - Seeteufel ----- s/m €
- **Mariscada** - Mariscada - Seafood platter - Plateau de fruits de mer - Meeresfrüchte Platte (2 pax) ----- s/m €
- **Graellada de peix** - Parrillada de pescado - Grilled fish platter - Plateau de poissons grillés - Gegrillten-Fisch ---- 37 €
- **Llobregant a la graella** - Bogavante a la parrilla - Grilled lobster - Homard grillé - Gegrillter Hummer ----- s/m €
- **Scrigni (raviolis) d'escamarlans a la salvia** - Scrigni (raviolis) de cigalas a la savia - Scampi scrigni with salvia - Scrigni de crevettes à la sauge - Scrigni (Teigtaschen) mit krebseunund Salbei ----- 26 €
- **Pasta amb marisc** - Pasta con marisco - Pasta with seafood - Pâtes aux fruits de mer - Pasta mit Meeresfrüchten-- 25 €
- **Pasta amb carn** - Pasta con carne - Pasta with meat - Pâtes à la viande - Pasta mit Fleisch ----- 21 €
- **Pasta amb peix** - Pasta con pescado - Pasta with fish - Pâtes au poisson - Pasta mit Fisch ----- 21 €
- **Filet de vedella** - Solomillo de ternera - Beef tenderloin - Filet de boeuf - Rinderfilet ----- 36 €

## SALSAS

- Marinera • Roquefort • Champiñones • Pimienta verde ----- 4 €

## GUARNICIONES

- **Patates a la planxa** - Patatas a la plancha - Grilled potatoes - Pommes de terre grillées - Gegrillte Kartoffeln ---- 7 €
- **Saltat de verdures** - Salteado de verduras - Sautéed vegetables - Légumes sautés - Sautiertes Gemüse ----- 7 €
- **Escalivada** - Escalivada - Escalivada - Escalivada - Escalivada ----- 7 €
- **Arròs amb verdures** - Arroz con verduras - Rice with vegetables - Riz aux légumes - Reis mit Gemüse ----- 7 €
- **Patates fregides** - Patatas fritas - Frenchs frites - les frites - Pommes ----- 7 €

## POSTRES

- **Copa de xocolata** - Copa de chocolate - Chocolate ice cream - Glace au chocolat - Schokoladeneiscrem ----- 11 €
- **Panna cotta amb fruits vermells** - Panna cotta con frutos rojos - Panna cotta with red berries - Panna cotta aus fruits rouges - Panna cotta mit roten Früchten ----- 9 €
- **Tiramisú** ----- 9 €
- **Lemon Pie** ----- 9 €
- **Pastís de xocolata** - Pastel de chocolate - Chocolate cake - Gâteau au chocolat - Schokoladenkuchen ----- 12 €
- **Crema catalana** - ----- 11 €
- **Sorbet de llimona a l'alfàbrega** - Sorbete de limón y albahaca - Lemon sorbet and basil - Sorbet citron et basilic - Zitronen und Basilikum sorbet ----- 11 €