



PARA PICAR PER PICAR TO SHARE

Anchoas de L'Escala y boquerones 16 "El Xillu" con pan de coca con tomate Anxoves de L'Escala i seitons "El Xillu" amb pa de coca amb tomàquet <i>Coca bread with tomato and anchovies from L'Escala "El Xillu" (1, 4)</i>	Fritura de pescado..... 14 (Rape, gambas, calamares y boquerones) Fritura de peix (Rap, gambes, calamars i seitons) <i>Fish fried (Monkfish, prawns, squid fish and anchovies) (1, 2, 3, 4)</i>
Jamón de bellota D.O. Extremadura..... 21,5 con pan de coca con tomate Pernil de glà D.O. Extremadura amb pa de coca amb tomàquet <i>Iberian ham D.O. Extremadura & Coca bread with tomato (1)</i>	Tabla de quesos con selección de mermeladas... 14 y frutos secos Fusta de formatges amb selecció de mermelades i fruits secs <i>Cheese board with selection of jams and nuts (1, 5, 7)</i>
Patatas bravas..... 7 Patates braves <i>Potatoes in spicy sauce (3) ✓</i>	Pimientos del Padrón..... 10,5 Pebrots del Padró <i>Padrón peppers</i>
Trilogía de croquetas..... 8,5 (Cecina, Chipirón y Gorgonzola) Trilogía de croquetes (Cecina, Xipirons i Gorgonzola) <i>Trilogy of croquets (Dried meat, baby squid and gorgonzola cheese) (1, 3, 4, 5, 7)</i>	Alcachofas fritas con salsa romesco 12 Carxofes fregides amb salsa romesco <i>Fried Artichokes with romesco sauce (1,5) ✓</i>
Montadito de foie poêlé "La maison Lafitte"4,5/u con compota de manzana y balsámico de higos Montadito de foie poêlé "La maison Lafitte" amb compota de poma i balsàmic de figues <i>Foie poêlé on toasted bread "La maison Lafitte" with apple sauce and fig balsamico (1, 7, 3)</i>	Trilogía de hummus..... 13,5 (Garbanzos y pimentón, remolacha, berenjena) Trilogía d 'hummus (Cigrons amb pebre vermell, remolatxa, albergínia) <i>Hummus trilogy (Chickpeas and red pepper, beetroot, eggplant) (1,10) ✓</i>
Gambas al ajillo picantitas..... 18,5 Gambes a" l'allet" picantones <i>Hot garlic prawns (2)</i>	Ñoquis de patata rellenos de gorgonzola..... 9,5 con mermelada de pimiento rojo Nyquís de patata farcits de gorgonzola amb confitura de pebrot vermell <i>Potato Gnocchi stuffed with gorgonzola with red pepper jam (1,7) ✓</i>
Pulpo confitado con parmentier 18 de patata trufada Pop confitat amb parmentier de patata trufada <i>Confit octopus and truffled potato parmentier (4,7)</i>	Huevos rotos con patatas y morcilla..... 10 Ous trencats amb patates i botifarra negra <i>Broken eggs with potatoes and blood sausage (3)</i>



ENTRANTES

ENTRANTS · STARTERS

- Ensalada de gambas, canónigos, virutas de foie y vinagreta de frutos secos..... 16
Amanida de gambes, canonges, encenalls de foie i vinagreta de fruits secs
Prawns salad, corn salad, foie shavings and dried fruit vinaigrette (2, 5)
- Ensalada Thai con lascas de tataki de salmón..... 12,25
Amanida Thai amb làmines de tataki de salmó
Thai salad with salmon tataki flakes (1, 4, 5, 6, 10)
- Ensalada templada de vieiras con espinacas frescas y vinagreta de naranja, miel y soja..... 14,50
Amanida tèbia de vieires amb espinacs frescos i vinagreta de taronja, mel i soja
Tempered salad of scallops with fresh spinach and orange, honey and soy vinaigrette (2, 6, 9)
- Burrata con tomate, pesto de rúcula, brotes verdes y mermelada de pimientos..... 12,5
Burrata amb tomàquet, pesto de rúcula, brots verds i mermelada de pebrots
Burrata with tomato, arugula pesto, green sprouts and pepper jam (5, 7)
- Foie poêlé con bizcocho de cinco especias y salsa de mandarina..... 16
Foie poêlé amb pa de pesic de cinc espècies i salsa mandarina
Foie poêlé with sponge cake five spices and tangerine sauce (1, 3, 5)
- Sopa de pescado con alioli de azafrán..... 14
Sopa de peix amb all i oli de safrá
Fish soup with mayonnaise of garlic with saffron (1, 2, 3, 4)
- Tataki de rape con brotes de soja y nabo daikon..... 16,5
Tataki de rap amb brots de soja i nap daikon
Monkfish tataki with bean sprouts and daikon turnip (1, 4, 6, 9)
- Timbal de verduras asadas con aceite de romesco y olivas negras de Kalamata..... 14
Lasagna de verdures rostides amb oli de romesco i olives negres de Kalamata
Roasted vegetable lasagna with romesco oil and black "Kalamata" olives (5) ✓
- Ravioli de escalivada con salsa cremosa de albahaca..... 14
Ravioli d'escalivada amb salsa cremosa d'alfàbrega
Escalivada ravioli with creamy basil sauce (1, 3, 7) ✓

PESCADO PEIX · FISH



- Morro de bacalao con pisto de berenjenas y muselina de miel y piñones..... 18,5
Morro de bacallà amb pisto d'albergínia i mousselina de mel i pinyons
Grilled cod with eggplant pisto and honey and pine kernels mousselin (3, 4, 5, 7)
- Tronco de merluza con gulas, ajito frito, vinagre, almejas y espárragos verdes..... 20,5
Tronc de lluç amb gules, all fregit, vinagre, cloïses i espàrrecs verds
Roast hake fish with "gulas", fried garlic, vinegar, clams and green asparagus (2, 4)
- Lomo de atún al estilo Rossini con foie poêlé..... 24,5
Llom de tonyina a l'estil Rossini amb foie poêlé
Grilled tuna steak with foie poêlé Rossini style (1, 4)
- Suprema de salmón a la sal con timbal de frutas frescas..... 16,5
Suprema de salmó a la sal amb timbal de fruites fresques
Grilled fresh salmon marinated on salt with timber of fresh fruits (4)
- Pescado del día..... S/M
Peix del dia
Fish of the day (4)



ARROCES ARROSSOS RICE

(min. para 2 personas / min. per 2 persones / min. for 2 people)

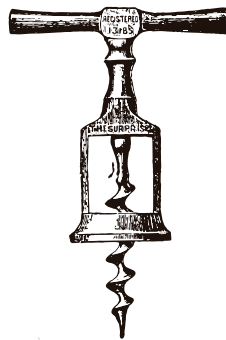
- | | |
|--|---|
| Paella de verdura..... 18,5/pax
Paella de verdures
<i>Vegetables paella</i> ✓
(1, 8) | Arroz caldoso de bogavante..... 30/pax
Arròs caldós amb llamàntol
<i>Creamy lobster rice</i>
(2) |
| Paella marinera..... 21/pax
Paella marinera
<i>Seafood Paella</i>
(1, 2, 4, 8) | Arroz negro..... 21/pax
Arròs negre
<i>Black rice</i>
<i>(seafood paella with squid ink)</i>
(1, 2, 4, 8) |
| Paella parellada..... 23/pax
Paella parellada
<i>Seafood paella without the shells</i>
(1, 2, 4, 8) | Fideuà..... 21/pax
Fideuà
<i>Fideuà (with noodles)</i>
(1, 2, 4, 8) |
| Paella mixta..... 19/pax
Paella mixta
<i>Mixed paella</i> | |



CARNE

CARN · MEAT

Solomillo de ternera a la mostaza suave, al aroma de romero y tomillo con verduritas.....	28
Filet de vedella a la mostassa suau, a l'aroma de romaní i farigola amb verduretes	
<i>Sirloin steak light sauce mustard with Rosemary and thyme with vegetables</i> (1, 7, 9)	
Steak tartar a nuestra manera con patatas fritas.....	19,5
Steak tartar al nostre estil amb patates fregides	
<i>House steak tartar with french fries</i> (1, 3, 9)	
Entrecote de ternera Angus (Irlanda) con salsa Café de París.....	22
Entrecote de vedella Angus (Irlanda) amb salsa cafè de París	
<i>Veal Angus steak (Ireland) with sauce Café de París</i> (1, 4, 7)	
Chuletón de ternera tomahawk 1kg.....	68
Mitjana de vedella Tomahawk 1kg	
<i>Tomahawk cow steak 2,2 lb</i>	
(Para dos personas · Per a dues persones · <i>For two people</i>)	
Chuletas de cordero con caramelo de miso, rebozuelos y chutney de zanahoria.....	18
Mitjana de xai amb caramel de miso, rossinyols i chutney de pastanaga	
<i>Lamb chop with Miso caramel, mushrooms and carrot chutney</i> (1, 6)	
Secreto ibérico con cebolla caramelizada, queso de cabra fundido y salsa de frutos rojos.....	16,5
Secret ibèric amb ceba caramelitzada, formatge de cabra fós i salsa de fruits vermells	
<i>Lean pork fillet with caramelized onion, melted goat cheese, and red berries sauce</i> (1, 7)	
Magret de pato asado con foie poêlé, parmentier de calabaza y frutas secas.....	18,5
Magret d'ànec rostit amb foie poêlé, parmentier de carbassa i fruites seques	
<i>Rostead duck breast with foie poêlé, pumpking parmentier and fresh fruit</i> (1)	
Pierna de cochinito confitada y asada con manzanas, cebollitas glaseadas y curry verde.....	24
Cuixa de garrí confitada i rostida amb pomes, cebes glasejades i curry verd	
<i>Confited and roasted leg of sucking pig with apple, glazed onion and green curry</i> (7)	



*"Un bon sopar sense vi,
és com un ball sense orquestra"*
Joaquim Reig

SUSTÁNCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS O INTOLERANCIA

1. Cereales que contienen gluten, como por ejemplo: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados / *Cereals containing gluten namely wheat (such as spelt and Khorsanwheat) rye, barley, oats and their hybridizeds and products thereof.*
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos. Moluscos y productos a base de moluscos / *Shellfish, Crustaceans and products thereof.*
3. Huevos y productos a base de huevos / *Egg and products thereof.*
4. Pescado y productos a base de pescado / *Fish and products thereof.*
5. Cacahuets y productos a base de cacahuets. Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces de macadamia o nueces de Australia y productos derivados, excepto los frutos de cáscara que se usan para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola / *Peanuts and peanut-based products. Nuts, almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, walnuts or macadamia nuts and thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.*
6. Soja y productos a base de soja / *Soybeans and products thereof.*
7. Leche y sus derivados / *Milk and products thereof.*
8. Apio y productos derivados / *Celery and products thereof.*
9. Mostaza y productos derivado / *Mustard and products thereof.*
10. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo / *Sesame seeds and products thereof.*



TRADUCE NUESTRA CARTA AL IDIOMA QUE PREFIERAS CON ESTE CÓDIGO QR

Tradueix la nostra carta a l'idioma que
prefereixis amb aquest codi QR

*Translate this menu to the language
you prefer with this QR code*