

CARTA

CAT

PER COMPARTIR

Gilda	3
Olives	3
Ostra	4
Ensaladilla russa	8,5
Croqueta de pernil	2,5
Tomàquet de temporada amb ventresca	9
Mollet de calamars	7,5
Briox de tartar de tonyina	10
Pernil ibèric -100 gr-	12/18
Patates braves	7
Pop a la gallega	15,5
Anxoves del Cantàbric -2 filets-	3,5
Bunjol de bacallà	2,5
Truita de patata i ceba	9
Calamars andalusa	12
Ou fregit amb carrabiner i patates	18
Mandonguilles amb sípia	12
Torrades d'steak tartar	17,5
Daus de filet -150 gr-	18
Pa de llenya	2,5
Pa amb tomàquet	3,5

SAFATES

Musclos al vi blanc	9,5
Escopinyes a la brasa	11
Cloïsses	14
Tallarines	13
Gamba vermella -6 unitats-	19,5
Zamburinyes -4 unitats-	12,5
Navalles petites	12

ARROSSOS (MIN. 2 PAX)

Cloïsses, calamarcets i musclos	21
Gambes i sobrassada	23
Ploma ibèrica i ceps	22
Negre amb sepietes i carxofes	20
Verdures de temporada a la brasa	18
Fideus a la cassola	17

BRASA

Peix del dia	S/M
Turbot	23
Calamar	20
Corball	19
Entrecot d'Angus	20,5
Llom baix selec. madurat	29
Ploma ibèrica	21
Broqueta de pollastre i llagostins	17
Txuletó de vedella -1 Kg-	80

POSTRES

Lemon Pie	7
Cheese cake	7
Flam	6
Xocolata amb oli i sal	7
Pinya a la brasa amb coco	6,5
Pastis fi de poma	7
Gelats	6

* En cas d'intolerància o al·lèrgia alimentària consulta a nostre personal

CARTA

ESP

PARA COMPARTIR

Gilda	3
Aceitunas	3
Ostra	4
Ensaladilla rusa	8,5
Croqueta de jamón	2,5
Tomate de temporada con ventresca	9
Mollete de calamares	7,5
Briox de tartar de atún	10
Jamón ibérico -100 gr-	12/18
Patatas bravas	7
Pulpo a la gallega	15,5
Anchoas del Cantábrico -2 filetes-	3,5
Buñuelo de bacalao	2,5
Tortilla de patata y cebolla	9
Calamares andaluza	12
Huevo frito con carabinero y patatas	18
Albóndigas con sepia	12
Tostaditas de steak tartar	17,5
Dados de solomillo -150 gr-	18
Pan de leña	2,5
Pan con tomate	3,5

BANDEJITAS

Mejillones al vino blanco	9,5
Berberechos a la brasa	11
Almejas	14
Tallarinas	13
Gamba roja -6 unidades-	19,5
Zamburiñas -4 unidades-	12,5
Navajitas	12

ARROCES (MIN. 2 PAX)

Almejas, calamarritos y mejillones	21
Gambas y sobrasada	23
Pluma ibérica y ceps	22
Negro con sepionetas y alcachofas	20
Verduras de temporada a la brasa	18
Fideos a la cazuela	17

BRASA

Pescado del día	S/M
Rodaballo	23
Calamar	20
Corvina	19
Entrecot de Angus	20,5
Lomo bajo selec. madurado	29
Pluma ibérica	21
Brocheta de pollo y langostinos	17
Chuletón de ternera -1 Kg-	80

POSTRES

Lemon Pie	7
Cheese cake	7
Flan	6
Chocolate con aceite y sal	7
Piña a la brasa y coco	6,5
Tarta fina de manzana	7
Helados	6

* En caso de intolerancia o alergia alimentaria consulta a nuestro personal

MENU

ENG

TO SHARE

Gilda	3
Olives	3
Oyster	4
Russian salad	8,5
Jamón croquette	2,5
Season tomato salad with tuna bely	9
Calamari <i>mollete</i> -mini sandwich-	7,5
Tuna tartar brioche	10
Jamón ibérico -100 gr-	12/18
Patatas bravas	7
Galician style octopus	15,5
Cantabrian anchovies -2 filets-	3,5
Cod fritter	2,5
Tortilla de patata with onion	9
Andalusian style calamari	12
Fried egg w/scarlet prawn and potato	18
Meatballs with cuttlefish	12
Tartare steak toasts	17,5
Tenderloin steak cubes -150 gr-	18
Artisan bread	2,5
Bread with rugged tomato	3,5

SEAFOOD TRAYS

Mussels in white wine	9,5
Grilled cockles	11
Clams	14
Wedge clams	13
Red prawns -6 units-	19,5
Variegated scallops -4 units-	12,5
Little razor clams	12

RICE (MIN. 2 PAX)

Clams, baby squid and mussels	21
Prawns and <i>sobrasada</i>	23
Iberian pork filet and porcini mushr.	22
Black with cuttlefish and artichokes	20
Grilled seasonal vegetables	18
Casserole Catalan noodles	17

GRILL

Catch of the day	S/M
Turbot	23
Squid	20
Croaker	19
Angus ribeye	20,5
Matured sirloin steak	29
Iberian pork <i>pluma</i>	21
Chicken and langoustine skewer	17
T-bone steak -1 Kg-	80

DESSERTS

Lemon Pie	7
Cheese cake	7
Flan	6
Chocolate with olive oil and salt	7
Grilled pineapple and coconut	6,5
Thin apple tarte	7
Ice-creams	6

* Please refer to our staff in the event of food intolerance or allergy