

# The Menu

## For a Taste / Compartir

Potato and onion omelette <i>Tortilla de patata y cebolla</i>	10,50
Gran Reserva Iberian ham <i>Jamón ibérico de bellota (paleta)</i>	20
Cantabrian anchovies <i>Anchoas del Cantábrico</i>	16
Squids rings in batter with mayo or romesco sauce <i>Calamares a la romana con mayonesa y romesco</i>	15,50
Chicken and ham croquettes <b>C!</b> <i>Croquetas de pollo y jamón</i>	2,20/u
Cod puffs <b>C!</b> <i>Buñuelos de bacalao</i>	2,50/u
Artichokes chips <i>Alcachofas a la andaluza</i>	11
Garlic lobster <i>Langostinos al ajillo</i>	16
Breaded lamb's brains <i>Sesitos de cordero a la romana</i>	13,50
Tomato coca bread with Arbequina olive oil <b>C!</b> <i>Coca tostada con tomate y aceite de oliva virgen de arbequina</i>	5

## Salads and much more... / Ensaladas y más...

Maresme peas with artichokes <i>Guisantes del Maresme con alcachofas</i>	19,50
Sweet pepper salad with fatty tuna and spring onion <i>Ensalada de pimientos dulces con ventresca de bonito y cebolla tierna</i>	13,50
Provençal salad <i>Ensalada provenzal</i>	10,50
Prawn salad with fresh tomatoes <b>C!</b> <i>Ensalada de langostinos y tomate natural</i>	15
Cannelloni Catalan style <b>C!</b> <i>Canelones de la casa</i>	14

## Our Paellas / Nuestros Arroces

Vegetables and mushroom paella <i>Arroz de verduritas y setas</i>	20
Fish and seafood paella or soupy rice <i>Paella de pescado y marisco o arroz caldoso</i>	25

## From the Sea / Del Mar

Sea bass and prawn tartar <i>Tartar de lubina y langostinos</i>	22
Bluefin tuna tartar <i>Tartar de atún bluefin</i>	18
Baked wild sea bass or wild turbot <b>C!</b> <i>Lubina o rodaballo salvaje al horno</i>	33
Grilled or Santurce style wild sea bass or wild turbot <i>Lubina o rodaballo salvaje a la plancha o a la Santurce</i>	33
Steamed hake with vegetables <i>Merluza del norte al vapor con verduritas</i>	19,50
Baked hake trunk with potatoes <i>Tronco de merluza al horno con patatitas</i>	23
Catalan style cod with white beans <b>C!</b> <i>Bacalao a la "llauna" con judías blancas</i>	22
Grilled sole <i>Lenguado a la plancha</i>	26
Catalan style sole or à la meunière <i>Lenguado a la catalana o a la meunière</i>	28,50

## The Meat / Las Carnes

Goat kid ribs in batter or grilled <b>C!</b> <i>Costillitas de cabrito a la milanesa o parrilla</i>	18,50
Galician veal steak tartar <i>Steak tartar de filete de ternera gallega</i>	22
Grilled Galician veal fillet <i>Filete de ternera gallega a la parrilla</i>	22
Galician veal fillet with wine sauce and fresh foie <i>Filete de ternera gallega al vino con foie fresco</i>	26
Grilled Galician entrecôte <i>Entrecôte de ternera gallega a la parrilla</i>	19
Peppered Galician entrecôte or with Roquefort <i>Entrecôte de ternera gallega a la pimienta verde o al Roquefort</i>	20,50
Sausage with beans and "escalivada" <b>C!</b> <i>Butifarra del Bages a la parrilla con judías y escalibada</i>	12,50

**Reserved areas for groups / Reservados para grupos**  
celebrations / celebraciones  
company presentations / presentaciones de empresa  
teambuildings / teambuildings

### Gluten-free desserts / Postres sin Gluten

Lemon and passion fruit cake with meringue - 6,60  
*Pastel de limón y maracuyá con merengue*  
(Order in advance / Avísanos con antelación)

**C!** Catalan popular culinary heritage  
**C!** Patrimonio popular gastronómico catalán  
Appetizers / Aperitivo - 2,50  
Bread, also gluten-free / Pan, también sin gluten - 1,90

10% VAT incl.