

# MENÚ DE L'ARRÒS

MENÚ ARROZ | RICE MENU | MENU DE RIZ | REISMENÜ

- 40,00€ -

## - CATALÀ -

(MIGDIES DE 13,00H A 17,00H / MÍNIM 2 PERSONES)

### PRIMERS:

Amanida verda i musclos al toc de fum

### SEGONS A ESCOLLIR:

Paella marinera

Arròs del "senyorito"

Arròs negre mariner

Fideuà

Arròs caldós de llamàntol (suplement de 10€ per persona)

Postres del dia

Pa, vi (Cigonyes, Espelt, Blanc Pescador o Cresta Rosa) i aigua

## - ESPAÑOL -

(MEDIODÍA DE 13,00H A 17,00H / MÍNIMO 2 PERSONAS)

### PRIMEROS:

Ensalada verde y mejillones al toque de humo

### SEGUNDOS A ESCOGER:

Paella marinera

Arroz del "señorito"

Arroz negro marinero

Fideuà

Arroz caldoso de bogavante (suplemento de 10€ por persona)

Postres del día

Pan, vino (Cigonyes, Espelt, Blanc Pescador o Cresta Rosa) y agua

## - ENGLISH -

(LUNCH ONLY 13,00H TO 17,00H / MINIMUM 2 PERSONS)

### FIRST COURSES:

Green salad and mussels

### MAIN COURSE TO CHOOSE:

Seafood paella

"Rice "senyoret" style (Shelled)

Fisherman style black rice

Noodles (Fideuà)

Broth rice with lobster (supplement 10€ p/p)

Dessert of the day

Bread, wine (Cigonyes, Espelt, Blanc Pescador or Cresta Rosa) & water

## - FRANÇAIS -

(MIDI 13,00H A 17,00H / MINIMUM 2 PERSONNES)

### ENTRÉE:

Salade vert et moules

### PLAT PRINCIPAL À CHOISIR:

Paella marinère

Paella Parelada (décortiquée)

Riz noir "mariner"

Fideuà

Riz dans son jus de cuisson au homard (supplément de 10€ p/p.)

Dessert du jour

Pain, vin (Cigonyes, Espelt, Blanc Pescador o Cresta Rosa) et eau

\*Arrossos: mínim per a 2 pers amb un màxim de 3 arrossos per taula | \*Arroces: mínimo para 2 pers con un máximo de 3 arroces por mesa.

\*Rice: Minimum for 2 people with a maximum of 3 rice per table | \*Riz : Minimum pour 2 personnes avec un maximum de 3 riz par table.

\*Reis: Minimum für 2 Personen mit maximal 3 Reis pro Tisch.

## MENÚ "TXULETÓN"

- 70,00€ -

## - CATALÀ -

Plat de pernil ibèric amb pa de coca  
"XULETÓ" (1 kg) amb guarnició

Coulant de xocolata amb gelat

Pa, vi, Mibal Sel. (D.O. Rib. Duero), aigua

## - ESPAÑOL -

Plato de jamón ibérico con pan de coca  
CHULETÓN (1 kg) con guarnición

Coulant de chocolate con helado

Pan, vino Mibal Sel. (D.O. Rib. Duero), agua

## - ENGLISH -

Iberic cured ham on a crispy bread  
T-BONE STEAK (1 kg) with side dish

Chocolate coulant with ice cream

Bread, wine Mibal Sel. (D.O. Rib. Duero), water

## - FRANÇAIS -

Jambon ibérique sur pain de coca  
CÔTE DE VEAU (1 kg) avec garniture

Coulant au chocolat avec glassé

Pain, vin Mibal Sel. (D.O. Rib. Duero), eau

# TO SHARE AND NIBBLE

Seafood cones (4 units)	12,00
Our fresh smoked mussels	14,00
Variagated scallops with aioli gratin	18,00
Fresh clams with chopped garlic and parsley	14,00
Galician razor shells	16,00
“Sacalma” Potatoes	10,00
Iberic cured ham on a crispy bread	20,00
Our Steak tartar	21,00

# FRIED

Crunchy cod bites	12,00
Squid croquettes with saffron mayonnaise	12,00
Deep fried squid with citrus mayonnaise or Andalusian-style squid	14,00
“Bravas” - Spicy potatoes	9,00
Langoustines with seaweed tempura	12,00

# LET'S GO TO THE MALL

Green salad	12,00
Foie “volcano” with Pedro Ximenez sauce (Sherry wine)	18,00
Cod “Timbal” with tomato	16,00
Quinoa fresh salad	14,50
Goat cheese salad with mango cubes	16,00
Lobster salad	23,00
Carpaccio of monkfish and prawns with pistachio vinaigrette	16,00
Tomato carpaccio, burrata cheese and Iberian ham	19,00

# CHILDREN'S MENU 20,00€

1 MAIN DISH, DESSERT AND DRINK:

Pasta Bolognese + French fries +  
Chicken escalope | Chicken croquettes | Breaded hake

-----  
Dessert

# RICE

(MINIMUM 2 PERSONS)

price per portion

Seafood paella	22,00
Rice with scallops and prawns	25,00
Octopus and artichokes paella	24,00
“Rice “senyoret” style (Shelled)	24,00
Black rice fisherman style	24,00
Lobster broth rice	34,00
Boletus and asparagus rice	20,00
Prawn risotto, saffron and squid shavings	27,00
Noodles with cuttlefish and clams	21,00
Rice “brut” with “baby squids”	25,00

# IF YOU DO NOT LIKE RICE

FROM THE FARM



Angus beef tataki	26,00
Grilled Skirt steak with Chimichurri sauce	19,00
Venison sirloin with potato gratin	24,00
Glazed pork ribs with BBQ sauce	19,50
Duck magret with peaches	20,00
Lamb Roll	26,00
Maturated T-Bone (1 kg) (2 p.)	62,00

FISH MARKET

Scallops in cava with vegetable tabbouleh	21,00
Cod gratin with sweet tomato	18,00
Grilled sea bram with candied artichokes	21,00
Tuna ingot japanish style	24,00
Monkfish with burnt garlic	24,00

# DESSERTS

Matcha tea coulant	8,50
Rice pudding cannelloni	8,00
Strawberries with crème brulée	6,50
Chocolate textures	8,50
Red Velvet cake	6,90
Apple tatin	7,50
Our Cheese cake	6,90
Lemon Pie	7,50
Assortment of ice cream (2 scoops)	5,00

# VINS BLANCS

BLANCOS / WHITE / BLANCS / WEISSE

Espelt Vailet blanc (D.O. Empordà)	.3,80	16,00
Macabeu i Garnatxa blanca		
Raventós d'Alella (D.O. Alella)	.3,80	16,00
Pansa blanca		
Coto Blanco (sweet) (D.O. Rioja)	.3,80	16,00
Viura		
Blanc Pescador		18,00
Macabeu, Xarel·lo i Parellada		
Ruchel Secretos Godello (D.O. Valdeorras)	.3,80	19,00
Godello 100%		
Hermanos Lurton (D.O. Rueda)		19,00
Sauvignon blanc		
SiSenyor	.4,50	21,00
Xarel·lo ecològic		
Perro Verde (D.O. Rueda)	.4,50	21,00
Verdejo		
875 metros Finca la Carbonera (D.O. Rioja)		21,00
Chardonnay		
80 Clicks (D.O. Rias Baixas)		23,00
Albariño		
Ivan y su lupa (D.O. Ribeiro)		23,00
Treixadura		

# VINS ROSATS

ROSADOS / PINK / ROSÉ / ROSEN

Espelt Lledoner (D.O. Empordà)	.3,80	16,00
Lledoner negra (Garnatxa)		
Cresta Rosa (D.O. Empordà)		18,00
Tempranillo, Merlot i Cabernet Sauvignon		
Petit Caus Rosat ECO (D.O. Penedès)		18,00
Pinot Noir, Merlot i Ull de llebre		
Ullones (D.O. Empordà)		19,00
Garnatxa tinta		
Chivite Las Fincas rosé (D.O. Navarra)	.4,50	21,00
Garnatxa i Ull de llebre		

# CAVES

CAVAS / CAVAS / CAVAS / CAVAS

Bertha Brut Nature	.3,80	21,00
Macabeu, Xarel·lo, Parellada		
Codorniu Anna Sleever Brut Rosé	.3,80	21,00
Pinot Noir i Chardonnay		
Privat ECO Brut Nature Reserva	.3,80	21,00
Xarel·lo, Macabeu, Parellada, Chardonnay, Pinot noir		
Llopart Brut Nature Reserva		25,00
Macabeu, Xarel·lo, Parellada, Chardonnay		
Juve&Camps Reserva Familia		25,00
Xarel·lo, Macabeu, Parellada		

# VINS NEGRES

TINTOS / REDS / ROUGE / ROT

Només (D.O. Empordà)	.3,80	16,00
Garnatxa negra		
Viñas del Vero (D.O. Somontano)	.4,50	19,00
Cabernet Sauvignon & Merlot		
Marqués de Arienzo Crianza (D.O. Rioja)	.4,50	19,00
Carinyena, Graciano, Mazuelo i Ull de llebre		
Gr 174 (D.O. Priorat)	.4,50	19,00
Cabernet Sauvignon, Garnatxa negra, Carinyena		
Equilicua (D.O. Montsant)	.4,50	19,00
Garnatxa, Cariñena		
Perelada 5 Finques (D.O. Empordà)	.4,80	23,00
Cabernet Sauvignon, Garnatxa, Merlot, Syrah i Samsó		
Mibal Selección (D.O. Ribera del Duero)	.4,80	23,00
Tinta del país 100%		
D3 Enòleg (D.O. Calatayud)	.4,80	23,00
Garnatxa		
Luis Cañas Reserva (D.O. Rioja)	.5,50	26,00
Ull de llebre i Graciano		

# VINS DOLÇOS

VINOS DULCES / SWEET WINES

VINS DOUX / SÜSSWEINE

Vi de Glaç Gramona (D.O. Penedès)		6,30
Gewuztraminer		
Néctar Pedro Ximenez (D.O. Jerez)		4,00
Garnatxa		

# XAMPANYS

CHAMPAGNES / CHAMPAGNES

CHAMPAGNES / CHAMPAGNER

Mumm Cordon Rouge		45,00
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay		
Moët Chandon		55,00
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay		