

¿COMPARTIMOS?

| | |
|----------------------------------------|-------|
| Conos de marisco (4 unidades) | 12,00 |
| Mejillones al toque de humo | 16,00 |
| Zamburiñas gratinadas con ajo y aceite | 18,00 |
| Almejas con picada de ajo y perejil | 16,00 |
| Navajas gallegas | 18,00 |
| "Tacos" de cerdo desmenuzado BBQ | 18,00 |
| Jamón ibérico con pan de coca | 22,00 |
| Nuestro "hot dog" de pato | 26,00 |
| Huevos rotos con jamón de pato y foie | 19,90 |
| Escalivada catalana | 15,00 |

FRITURA

| | |
|---------------------------|-------|
| Patatas bravas | 10,00 |
| Croquetas de rape y gamba | 14,00 |
| Calamares a la andaluza | 14,00 |

DEL HUERTO A LA MESA

| | |
|----------------------------------------------|-------|
| Carpaccio de tomate, burrata y jamón ibérico | 19,00 |
| Ensalada verde | 12,00 |
| Micuit con membrillo y pistachos | 20,00 |
| Tartar de tomate y albahaca | 18,00 |
| Ensalada fresca de quinoa | 15,00 |
| Ensalada de queso de cabra y mango | 16,00 |
| Ensalada de salmón ahumado con cítricos | 18,00 |
| Carpaccio de vieiras con fruta de la pasión | 20,00 |

PARA LOS PEQUES

Un plato, un postre y una bebida 20,00


Pasta a la boloñesa + Patatas fritas +
Escalopa de pollo | Croquetas de carne | Merluza rebozada

Postre

**El precio de los arroces es por persona y mínimo para 2 personas
con un máximo de 3 arroces diferentes por mesa*

LOS ARROCITOS

mínimo 2 personas
precio por ración

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Paella marinera | 22,00 |
| Arroz a banda con vieires y gambas | 28,00 |
| Paella de pulpo y alcachofas | 25,00 |
| Arroz del "senyorito" | 24,00 |
| "Socarrat" de ternera Angus  | 29,00 |
| Arroz caldoso de bogavante | 36,00 |
| Arroz de setas y espárragos | 20,00 |
| Risotto de gambas y azafrán con virutas de calamar | 27,00 |
| Fideuà de sepia y almejas | 21,00 |
| Arroz "sucio" de calamarcitos | 27,00 |
| Arroz de pato y foie "a la llauna" | 29,00 |

SELECCIÓN DE CARNES

| | |
|-----------------------------------------------|-------|
| Entraña de ternera braseada con Chimichurri | 20,00 |
| Surtido de carnes a la losa (mín. 2 personas) | 35,00 |
| Filete de ciervo con gratén de patata | 24,00 |
| Pato, manzana y naranja | 20,00 |
| Cordero meloso con reducción de asado | 26,00 |
| Placa de lechón y frutas tropicales | 28,00 |
| Txuletón de Vaca Dry Aged 1 kg (2 personas) | 65,00 |

PESCADO FRESCO DE LA LONJA

| | |
|-----------------------------------------------|-------|
| Vieiras al cava y cous-cous rojo | 21,00 |
| Bacalao gratinado con sofrito dulce de tomate | 18,00 |
| Dorada sobre compota de tomate | 20,00 |
| Lingote de atún al estilo japonés | 25,00 |
| Rape de costa al ajo quemado | 26,00 |
| Salmón con curry de coco | 24,00 |

PARA LOS MÁS GOLOSOS

| | |
|------------------------------------|------|
| Coulant de té matcha | 9,00 |
| Cúpula de chocolate Dubai | 9,50 |
| Fresas a la crema quemada | 7,50 |
| Texturas de chocolate | 9,00 |
| Nuestros "Filipinos" de Red Velvet | 8,00 |
| Delicia de naranja | 8,00 |
| Nuestro Cheesecake | 7,50 |
| Lemon Pie | 7,50 |
| Helados variados (2 bolas) | 6,00 |

MENÚ D'ARRÒS

MENÚ ARROZ | RICE MENU | MENU DE RIZ | REISMENÜ

MIGDIES DE 13,00H A 17,00H / MÍNIM 2 PERSONES
LUNCH ONLY 13,00H TO 17,00H / MINIMUM 2 PERSONS

MEDIODÍA DE 13,00H A 17,00H / MÍNIMO 2 PERSONAS
MIDI 13,00H A 17,00H / MINIMUM 2 PERSONNES

- 45,00€ -

CATALÀ

PRIMERS:

Amanida verda i musclos al toc de fum

SEGONS A ESCOLLIR:

Paella marinera

Arròs del "senyorito"

Fideuà

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

POSTRES DEL DIA

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

ENGLISH

STARTERS:

Green salad and mussels

MAIN COURSE TO CHOOSE:

Seafood paella

"Rice "senyoret" style (Shelled)

Noodles (Fideuà)

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

DESSERT OF THE DAY

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

*Arrossos: mínim per a 2 pers amb un màxim de 3 arrossos per taula

*Rice: Minimum for 2 people with a maximum of 3 rice per table

ESPAÑOL

PRIMEROS:

Ensalada verde y mejillones al toque de humo

SEGUNDOS A ESCOGER:

Paella marinera

Arroz del "señorito"

Fideuà

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

POSTRES DEL DÍA

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

FRANÇAIS

ENTRÉE:

Salade vert et moules

PLAT PRINCIPAL À CHOISIR:

Paella marinère

Paella Parellada (décortiquée)

Fideuà

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

DESSERT DU JOUR

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

*Arroces: mínimo para 2 pers con un máximo de 3 arroces por mesa.

*Riz : Minimum pour 2 personnes avec un maximum de 3 riz par table.

MENÚ "TXULETÓN"

- 80,00€ -

CATALÀ

Plat de pernil ibèric amb pa de coca
"TXULETÓN" (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
TXULETÓN (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 suir pain de coca

CÔTE DE VEAU (1 kg) avec garniture

Coulant au chocolat avec glassé

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

MENÚ PAELLA & "TXULETÓN"

VINS BLANCS

BLANCOS / WHITE / BLANCS / WEISSE



| | | |
|------------------------------------------------------|------|-------|
| Espelt Vaillet blanc (D.O. Empordà) | 4,20 | 18,00 |
| Macabeu i Garnatxa blanca | | |
| Blanc Pescador | | 18,00 |
| Macabeu, Xarel·lo i Parellada | | |
| Can Matons (D.O. Alella) | | 20,00 |
| Pansa blanca | | |
| Hermanos Lurton (D.O. Rueda) | | 20,00 |
| Sauvignon blanc | | |
| SiSenyar | | 20,00 |
| Xarel·lo ecològic | | |
| Perro Verde (D.O. Rueda) | 5,00 | 22,00 |
| Verdejo | | |
| 875 metros Finca la Carbonera (D.O. Rioja) | 5,00 | 22,00 |
| Chardonnay | | |
| 80 Clicks (D.O. Rías Baixas) | | 22,00 |
| Albariño | | |
| Ivan y su lupa (D.O. Ribeiro) | | 22,00 |
| Treixadura | | |

VINS ROSATS

ROSADOS / PINK / ROSÉ / ROSEN



| | | |
|--------------------------------------------------|------|-------|
| Espelt Lledoner (D.O. Empordà) | 4,20 | 18,00 |
| Lledoner negra (Garnatxa) | | |
| Petit Caus Rosat ECO (D.O. Penedès) | | 18,00 |
| Pinot Noir, Merlot i Ull de llebre | | |
| Ullones (D.O. Empordà) | | 20,00 |
| Garnatxa tinta | | |
| Chivite Las Fincas rosé (D.O. Navarra) | | 22,00 |
| Garnatxa i Ull de llebre | | |

CAVES

CAVAS / CAVAS / CAVAS / CAVAS



| | | |
|------------------------------------------------------|------|-------|
| Bertha Brut Nature | | 22,00 |
| Macabeu, Xarel·lo, Parellada | | |
| Codorniu Anna Sleever Brut Rosé | | 22,00 |
| Pinot Noir i Chardonnay | | |
| Privat ECO Brut Nature Reserva | | 22,00 |
| Xarel·lo, Macabeu, Parellada, Chardonnay, Pinot Noir | | |
| Ars Collecta Blanc de Noir | 6,00 | 23,00 |
| Pinot Noir, Trepat y Xarel·lo | | |
| Juve&Camps Reserva Familia | | 25,00 |
| Xarel·lo, Macabeu, Parellada | | |

VINS NEGRES

TINTOS / REDS / ROUGE / ROT



| | | |
|------------------------------------------------------|------|-------|
| Només (D.O. Empordà) | 4,20 | 18,00 |
| Garnatxa negra | | |
| Viñas del Vero (D.O. Somontano) | | 20,00 |
| Cabernet Sauvignon & Merlot | | |
| Marqués de Arienzo Crianza (D.O. Rioja) | | 20,00 |
| Carinyena, Graciano, Mazuelo i Ull de llebre | | |
| Scala Dei Prior (D.O. Priorat) | | 20,00 |
| Cabernet Sauvignon, Garnatxa negra, Carinyena, Syrah | | |
| Perelada 5 Finques (D.O. Empordà) | | 25,00 |
| Cabernet Sauvignon, Garnatxa, Merlot, Syrah i Samsó | | |
| Mibal Selecció (D.O. Ribera del Duero) | 4,80 | 25,00 |
| Tinta del país 100% | | |
| D3 Enòleg (D.O. Catalunya) | | 25,00 |
| Garnatxa | | |
| Coto Mayor Reserva (D.O. Rioja) | | 28,00 |
| Ull de llebre | | |
| Luis Cañas Reserva (D.O. Rioja) | 6,00 | 30,00 |
| Ull de llebre i Graciano | | |
| Ànima del Priorat (D.O. Priorat) | | 30,00 |
| Garnatxa, Carinyena, Syrah | | |

VINS DOLÇOS

VINOS DULCES / SWEET WINES



VINS DOUX / SÜSSWEINE

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

XAMPANYS

CHAMPAGNES / CHAMPAGNES



CHAMPAGNES / CHAMPAGNER

| | | |
|---------------------------------------|--|-------|
| Mumm Cordon Rouge | | 50,00 |
| Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay | | |
| Moët Chandon | | 60,00 |
| Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay | | |