

# 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

## PARA COMPARTIR

Conos de marisco (4 unidades)	12,00
Nuestros mejillones ahumados	14,00
Zamburiñas gratinadas con "all i oli"	18,00
Almejas con picada de ajo y perejil	14,00
Navajas gallegas	16,00
Patatas "Sacalma"	10,00
Jamón Ibérico con pan de coca	20,00
Nuestro Steak tartar	21,00

## FRITOS

Bocaditos crujientes de bacalao	12,00
Croquetas de chipirones con mayonesa de azafrán	12,00
Calamares Panko con mayonesa de cítricos y/o a la andaluza	14,00
Patatas bravas	9,00
Langostinos con tempura de algas	12,00

## VAMOS AL MERCADO

Ensalada verde	10,00
Volcán de foie y reducción Pedro Ximénez	18,00
Timbal de bacalao con tomate	16,00
Ensalada fresca de quinoa	14,50
Ensalada de queso de cabra y mango	16,00
Ensalada de bogavante	23,00
Carpaccio de rape y gambas con vinagreta de pistachos	16,00
Carpaccio de tomate, burrata y jamón ibérico	19,00

## PARA LOS ARROCEROS

(MÍNIMO 2 PERSONAS)

precio por ración

Paella marinera	22,00
Arroz a banda con vieiras y gambas	25,00
Paella de pulpo y alcachofas	24,00
Arroz "señorito"	24,00
Arroz negro marinero	24,00
Arroz caldoso de bogavante	34,00
Arroz de boletus y espárragos	20,00
Risotto de gambas y azafrán con virutas de calamar	27,00
Fideuà de sepia y almejas	21,00
Arroz "brut" de chipirones	25,00

## MÁS PLATITOS

DE LA GRANJA



Tataki de ternera Angus	26,00
Entraña de ternera braseada con Chimichurri	19,00
Solomillo de ciervo con gratén de patata	24,00
Costillas de cerdo con salsa barbacoa	19,50
Magret de pato con melocotones	20,00
Rollito de cordero con mantellina	26,00
Chuletón de Vaca Dry Aged 1 kg (2 personas)	62,00

DE LA LONJA

Vieiras al cava con tabulé de verduras	21,00
Bacalao gratinado con sofrito dulce de tomate	18,00
Dorada a la brasa con alcachofas confitadas	21,00
Lingote de atún al estilo japonés	24,00
Rape de costa al ajo quemado	24,00

## PARA LOS PEQUES 20,00€

UN PLATO, UN POSTRE Y UNA BEBIDA:

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

-----  
Postre

## PARA LOS GOLOSOS

Coulant de té matcha	8,50
Canelones de arroz con leche	8,00
Fresas a la crema quemada	6,50
Texturas de chocolate	8,50
Pastel Red Velvet	7,50
Tatin de manzana	7,50
Nuestro Cheesecake	7,50
Lemon Pie	7,50
Helados variados (2 bolas)	6,00

# 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		