

# 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

## POU PARTAGER

Cônes de fruits de mer (4 unités)	12,00
Moules de roche fumées	14,00
Pétoncles avec gratin d'aïoli	18,00
Palourdes à: ail et persil	14,00
Couteau galiciens	16,00
"Sacalma" pommes de terre	10,00
Jambon ibérique suir pain de coca	18,00
Notre steak tartare	21,00

## FRIT

Bouchées de moure croustillantes	12,00
Croquettes de calamars avec mayonnaise au safran	12,00
Calamar Panko à la mayonnaise aux agrumes o à l'andalouse	14,00
Pommes de terre sauce piquante	9,00
Langoustines en tempura d'algues	12,00

## ALLONS AU MARCHÉ

Salade verte	12,00
"Volcan" du foie avec Pedro Ximenez sauce (vin de Xérès)	18,00
Morue "Timbal" à la tomate	16,00
Salade de quinoa	14,50
Salade de fromage de chèvre avec mangue	16,00
Salade de homard	19,00
Carpaccio de lotte et crevettes avec vinaigrette aux pistaches	16,00
Carpaccio de tomates, burrata et jambon ibérique	19,00

## MENU ENFANTS 20,00€

1 PLAT PRINCIPAL, DESSERT ET BOISSON:

Pâtes à la bolognaise + Frites +  
Escalope de poulet | Croquettes de poulet | Merlu pané

-----  
Dessert

## RIZ

(MINIMUM 2 PERSONNES)

prix par portion

Paella marinère	22,00
Riz aux pétoncles et crevettes	25,00
Paella avec poulpe et artichaut	24,00
Paella "señorito" (décortiquée)	24,00
Riz noir à la façon marinère	24,00
Riz dans son jus de cuisson au homard	34,00
Riz aux cèpes et asperges	20,00
Risotto de crevettes, safran et calamar	27,00
Fideua aux palourdes et seiche	21,00
Riz "brut" aux calamars	25,00

## SI VOUS N'AIMEZ PAS LE RIZ

DE LA FERME



Tataki de boeuf Angus	26,00
"Entrama" boeuf grillé avec Chimichurri sauce	19,00
Filet de cerf avec gratin aux pommes de terre	24,00
Côtelettes de porc glacée au forn avec sauce barbecue	19,50
Magret de canard aux pêches	20,00
Roll d'agneau	26,00
T-bone de bœuf Dry Aged 1 kg (2 personnes)	62,00

DU MARCHÉ AUX POISSONS

Pétoncles au cava avec taboulé de légumes	21,00
Morue gratinée avec sofrito doux de tomate	18,00
Daurade grillée avec artichauts confits	21,00
Lingot de thon style japonais	24,00
Lotte à l'ail brûlé	24,00

## DESSERTS

Coulant au thé matcha	8,50
Cannellonis au riz au lait	8,00
Fraises avec crème brûlée	6,50
Textures de chocolat	8,50
Gâteau Red Velvet	7,50
Pomme tatin	7,50
Notre Cheesecake	7,50
Tarte au citron	7,50
Assortiment de crème glacée (2 boules)	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		