

# MENÚ DE L'ARRÒS

MENÚ ARROZ | RICE MENU | MENU DE RIZ | REISMENÜ

- 40,00€ -

## - CATALÀ -

(MIGDIES DE 13,00H A 15,00H / 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 (Cigonya, Espelt, Blanc Pescador o Cresta Rosa) i aigua

## - ESPAÑOL -

(MEDIODÍA DE 13,00H A 15,00H / 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 (Cigonya, Espelt, Blanc Pescador o Cresta Rosa) y agua

## - ENGLISH -

(LUNCH ONLY 13,00H TO 15,00H / MINIMUM 2 PERSONS)

### FIRST COURSES:

Green salad and mussels

### MAIN COURSE TO CHOOSE:

Seafood paella

Mixed paella (shelled)

Fisherman style black rice

Noodles (Fideuà)

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

Dessert of the day

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

## - FRANÇAIS -

(MIDI 13,00H A 15,00H / MINIMUM 2 PERSONNES)

### ENTRÉE:

Salade vert et moules

### PLAT PRINCIPAL À CHOISIR:

Paella marinère

Paella Parellada (décortiquée)

Riz noir "mariner"

Fideuà

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

Dessert du jour

Pain, vin (Cigonya, 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 GR-174 (D.O. Priorat), aigua

## - ESPAÑOL -

Plato de jamón ibérico con pan de coca

CHULETÓN (1 kg) con guarnición

Coulant de chocolate con helado

Pan, vino GR-174 (D.O. Priorat), agua

## - ENGLISH -

Iberic cured ham on a crispy bread

T-BONE STEAK (1 kg) with side dish

Chocolate coulant with ice cream

Bread, wine GR-174 (D.O. Priorat), water

## - FRANÇAIS -

Jambon ibérique suir pain de coca

CÔTE DE VEAU (1 kg) avec garniture

Coulant au chocolat avec glassé

Pain, vin GR-174 (D.O. Priorat), eau

## POU PARTAGER

Moules de roche fumées . . . . .	12,50
Pétoncles avec gratin d'aïoli . . . . .	18,00
Palourdes à: ail et persil . . . . .	13,50
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 . . . . .	10,50
Croquettes maison de viande rôtie avec sauce romesco . . . . .	9,00
Calamar Panko à la mayonnaise aux agrumes . . . . .	11,50
Pommes de terre sauce piquante . . . . .	8,50

## ALLONS AU MARCHÉ

Salade verte . . . . .	10,00
"Volcan" du foie avec Pedro Ximenez sauce (vin de Xérès) . . . . .	18,00
Esqueixada (morue crue en salade) "ajoarriero" . . . . .	15,50
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

## 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)

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
Crème de blé avec cèpes et asperges . . . . .	20,00
Risotto de crevettes, safran et calamar . . . . .	27,00
Fideua aux palourdes et seiche . . . . .	21,00

## SI VOUS N'AIMEZ PAS LE RIZ

DE LA FERME



Tataki de boeuf Angus . . . . .	26,00
Filet de cerf avec gratin aux pommes de terre . . . . .	24,00
Côtelettes de porc glacée au forn avec sauce barbecue . . . . .	17,50
Magret de canard avec pêches . . . . .	18,50
French rack d'agneau . . . . .	28,00
Côte de veau à maturation (1 kg) [2 p] . . . . .	60,00

DU MARCHÉ AUX POISSONS

Gratin de moure avec tomate douce . . . . .	16,90
Dorade grillée avec artichaut confit . . . . .	19,90
Calamars grille "Donostiarra" . . . . .	19,00
Lotte à l'ail brûlé . . . . .	22,50

## DESSERTS

Coulant au chocolate avec glace à la vanille . . . . .	6,90
Tiramisú fait maison avec brownie . . . . .	7,50
Fraises avec crème brûlée . . . . .	6,50
"Non structure" Xuixo (Dessert Catalan) . . . . .	6,50
Carrot Cake avec glace à la vanilla . . . . .	6,90
Pomme tatin . . . . .	7,50
Cheese cake . . . . .	6,90
Assortiment de crème glacée . . . . .	5,00

# VINS BLANCS

BLANCOS / WHITE / BLANCS / WEISSE

Esvelt Vaillet blanc (D.O. Empordà) . . . . .	.3,80	. 15,00
Macabeu i Garnatxa blanca		
Raventós d' Alella (D.O. Alella) . . . . .	.3,80	. 15,00
Pansa blanca		
Coto Blanco (sweet) (D.O. Rioja) . . . . .	.3,80	. 15,00
Viura		
Blanc Pescador . . . . .		. 17,00
Macabeu, Xarel·lo i Parellada		
Ruchel Secretos Godello (D.O. Valdeorras) . . . . .	.3,80	. 18,00
Godello 100%		
SiSenyor . . . . .	.4,30	. 20,00
Xarel·lo ecològic		
Perro Verde (D.O. Rueda) . . . . .	.4,30	. 20,00
Verdejo		
Vol d'Anima ECO (D.O. Costers del Segre) . . . . .		. 20,00
Chardonnay		
80 Clicks (D.O. Rías Baixas) . . . . .		. 22,00
Albariño		
Ivan y su lupa (D.O. Ribeiro) . . . . .		. 22,00
Treixadura		



# VINS NEGRES

TINTOS / REDS / ROUGE / ROT

Només (D.O. Empordà) . . . . .	. 3,80	. 15,00
Garnatxa negra		
LaFou el Sender (D.O. Terra Alta) . . . . .	. 4,50	. 18,00
Garnatxa negra		
Marqués de Arienzo Crianza (D.O. Rioja) . . . . .	. 4,50	. 18,00
Carinyena, Graciano, Mazuelo i Ull de Llebre		
Gr-174 (D.O. Priorat) . . . . .	. 4,50	. 18,00
Cabernet Sauvignon, Garnatxa negra i Samsó		
Equilicua (D.O. Montsant) . . . . .	. 4,50	. 18,00
Garnatxa, Cariñena		
Perelada 5 Finques (D.O. Empordà) . . . . .	. 4,70	. 22,00
Cabernet Sauvignon, Garnatxa, Merlot, Syrah i Samsó		
Mibal Crianza (D.O. Ribera del Duero) . . . . .	. 4,70	. 22,00
Tinta del país 100%		
D3 Enòleg (D.O. Catalunya) . . . . .	. 4,70	. 22,00
Garnatxa		
Luis Cañas Reserva (D.O. Rioja) . . . . .	. 6,30	. 25,50
Ull de Llebre i Graciano		



# VINS ROSATS

ROSADOS / PINK / ROSÉ / ROSEN

Esvelt Lledoner (D.O. Empordà) . . . . .	.3,80	. 15,00
Lledoner negra (Garnatxa)		
Cresta Rosa (D.O. Empordà) . . . . .		. 17,00
Tempranillo, Merlot i Cabernet Sauvignon		
Petit Caus Rosat ECO (D.O. Penedès) . . . . .		. 17,00
Pinot Noir, Merlot i Ull de Llebre		
Ullones (D.O. Empordà) . . . . .		. 18,00
Garnatxa tinta		
Chivite Las Fincas rosé (D.O. Navarra) . . . . .	.4,30	. 20,00
Garnatxa i Ull de Llebre		



# VINS DOLÇOS

VINOS DULCES / SWEET WINES

VINS DOUX / SÜSSWEINE		
		
Vi de Glaç Gramona (D.O. Penedès) . . . . .		. 6,30
Gewuztraminer		
Néctares Pedro Ximenez (D.O. Jerez) . . . . .		. 4,00
Garnatxa		

# CAVES

CAVAS / CAVAS / CAVAS / CAVAS

Bertha Brut Nature . . . . .	.3,80	. 18,00
Macabeu, Xarel·lo, Parellada		
Codorniu Anna Sleever Brut Rosé . . . . .	.3,80	. 18,00
Pinot Noir i Chardonnay		
Privat ECO Brut Nature reserva . . . . .	.3,80	. 18,00
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		



# XAMPANYS

CHAMPAGNES / CHAMPAGNES

CHAMPAGNES / CHAMPAGNER

		
Mumm Cordon Rouge . . . . .		. 45,00
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay		
Moët Chandon . . . . .		. 55,00
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay		
Moët Chandon Ice . . . . .		. 80,00
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay		