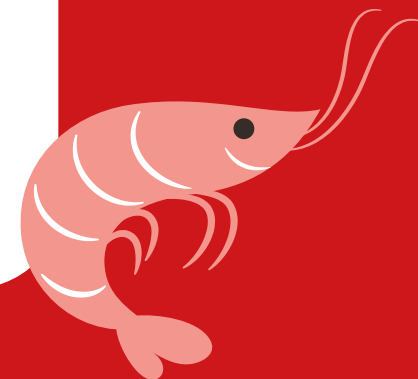


TAPES | Tapas | Tapas



1. VENTRESCA DE TONYINA AMB CEBA I OLIVES NEGRES
Ventresca de atún con cebolla y aceitunas negras
Tuna belly with tomato, onion and olives 6,20 €
2. PIPIRRANA
Pipirrana
Pipirrana - salad with tomatoes, onions, peppers and cucumber 3,75 €
3. GASPATXO
Gazpacho
Gazpacho - cold vegetable soup 4,50 €
4. PERNIL IBÈRIC DE RESERVA
Jamón Ibérico de reserva
Iberian ham 6,30 €
5. FORMATGE AMB OLI
Queso en aceite
Cheese in oil 4,70 €
6. ANXOVES DEL CANTÀBRIC
Anchoas del Cantábrico
Anchovies from Cantábrico 6,20 €
7. LLOM A L'ORSA
Lomo a la Orza
Pork loin cured in oil 4,50 €
8. PATATES BRAVES
Patatas bravas
Bravas potatoes 3,95 €
9. PEBROTS DE PADRÓ
Pimientos de padrón
Padrón peppers 5,25 €
10. FANTASIA DE FORMATGES CALENTS
Fantasia de quesos calientes
Hot cheese fantasy 5,20 €
11. CROQUETA DE PERNIL
Croqueta de jamón
Ham croquette 1,80 €
12. FLAMENQUINS
Flamenquines
Flamenquines - Ham stuffed pork meat roll 5,50 €
13. LACÓN GALLEC AMB PEBROT ESCALIVAT
Lacón gallego con pimiento escalibado
Galician pork with roasted pepper 5,50 €
14. OUS ESCLAFATS AMB PERNIL
Huevos estrellados con jamón
Scrambled eggs with ham 4,75 €
15. ALETES DE POLLASTRE AMB SALSÀ BARBACOA
Alitas de pollo con Salsa Barbacoa
Chicken wings with barbecue sauce 5,85 €
16. TRUITA DE PATATES
Tortilla de patatas
Potato omelette 4,75 €
17. NAVALLES A LA GRAELLA
Navajas a la plancha
Grilled razor clams 8,45 €

18. SEPIA SALTEJADA AMB ALL I JULIVERT
Sepia salteada con ajo y perejil
Cuttlefish sauteed with garlic and parsley 4,75 €
19. MUSCLOS AL VAPOR, O A LA MARINERA
Mejillones al vapor, o a la marinera
Steamed mussels, or with fisherman's style sauce 5,25 €
20. GAMBES A LA GRAELLA
Gambas a la plancha
Grilled prawns 7,00 €
21. XOCOS
Chocos
Chocos - Strips fried cuttlefish 4,70 €
22. CAÇÓ FREGIT EN ADOB
Cazón frito en adobo
Marinated dogfish 4,70 €
23. POP A LA GALLEGA
Pulpo a la gallega
Octopus galicias 7,50 €
24. CALAMARS FREGITS
Calamares fritos
Fried squid 5,50 €
25. XIPIRONS
Chipirones
Chipirones - Fried small squid 5,75 €
26. BUÑOLS DE BACALLÀ
Buñuelos de bacalao
Salt cod fritters 4,25 €
27. SARDINES A LA GRAELLA
Sardinas a la plancha
Grilled sardines 4,75 €
28. SEITONS FREGITS
Boquerones fritos
Fried anchovies 5,00 €
29. BOMBA
Bomba
Bomba - fried potato ball stuffed with spicy meat 3,25 €
30. MORRO FREGIT
Morro frito
Hog snout rinds 3,95 €
31. ORELLA A LA GALLEGA
Oreja a la gallega
Pig ear Galician 4,25 €
32. OLIVES TRENCÀDES DE JAÉN
Aceitunas partidas de Jaén
broken Jaén olive 2,50 €
44. PÀ TORRAT (AMB, O SENSE TOMÀQUET)
Pan tostado (con, o sin tomate)
Bread toasted (with, or without tomato) 1,50 €



CASSOLETES | Cazuelitas | Little casseroles

- 33. CALLOS
Callos
Beef Tripe 4,00 €
- 34. CARGOLS AMB SALS
Caracoles en salsa
Snails in sauce 5,00 €
- 35. GAMBES A L'ALLET
Gambas al ajillo
Garlic prawns 7,70 €
- 36. CUA DE BOU ESTOFAT
Rabo de Toro estofado
Stew of bull's tai 6,00 €
- 37. FRICANDÓ DE VEDELLA
Fricandó de ternera
Fricandó - veal-based stew 5,75 €
- 38. XORISSETS A LA SIDRA
Choricitos a la sidra
Little "chorizo" cider style 4,75 €
- 39. CALAMARS ENCEBATS EN LA SEVA TINTA
Calamares encebollados en su tinta
Squid with onion in its ink 5,75 €
- 40. MANDONGUILLES SEPIA
Albondigas con sepia
Meat balls with cuttlefish 5,00 €
- 41. PINXO MORUNO
Pincho Moruno
Shish kebab 4,50 €

ARROSSOS, PAELLES I FIDEUS | Arroces, paellas i fideos | Paella, rice and noodles

- 65. PAELLA MARINERA
Paella Marinera
Fisherman Style Paella 12,80 €
- 66. PAELLA MIXTA
Paella Mixta
Mixed Paella (Fish And Chicken) 12,80 €
- 67. PAELLA DE POLLASTRE
Paella de Pollo
Chicken Paella 12,50 €
- 68. PAELLA DE VERDURES
Paella de Verduras
Vegetable Paella 12,00 €
- 70. ARRÒS NEGRE
Arroz Negro
Black Rice 12,80 €
- 71. FIDEUÀ
Fideuá
Fideua (Paella Made With Noodles) 12,80 €
- 72. ARRÒS CALDÓS DE PESCADORS
Arroz Caldosos de Pescadores
Rice Fishermen - Rice With Fisherman's Broad 14,45 €

CARNS | Carnes | Meats

- 56. BROQUETA DE POLLASTRE AMB SALS TERIYAKI
Brocheta de pollo con salsa teriyaki
Chicken Brochette With Teriyaki Sauce 14,00 €
 - 57. XAI AL FORN
Cordero al horno
Baked Lamb 17,00 €
 - 59. ENTRECOT DE VEDELLA
Entrecot de Ternera
Grilled Veal Entrecôte 18,00 €
 - 60. FILET DE VEDELLA
Solomillo de Ternera
Grilled Sirlon Steak 21,00 €
- SALS ROQUEFORT, O PEBRA VERDA
Salsa roquefort, o pimienta verde
Roquefort sauce or green pepper sauce 1,50 €

PEIXOS | Pescados | Fish

- 46. TURBOT A LA GRAELLA
Rodaballo a la plancha
Grilled Turbot 17,70 €
- 47. RAP A LA MARINERA
Rape a la marinera
Fisherman's Style Monkfish 17,70 €
- 48. LLUÇ A LA BASCA
Merluza a la Vasca
Hake Basque Style 15,20 €
- 49. LLOBARRO AL FORN ESTIL SANTURCE
Lubina al horno estilo Santurce
Baked Sea Bass 16,70 €
- 51. ORADA A LA GRAELLA
Dorada a la plancha
Grilled Gilt-Head 15,90 €
- 54. GRAELLADA DE PEIXOS I MARISCS (2 PERSONES)
Parrillada de Pescados y Mariscos (2 personas)
Assorted Grilled Fish And Shellfish 39,45 €
- 55. FRITURA DE PEIXOS I MARISCS (2 PERSONES)
Fritura de Pescados y Mariscos (2 personas)
Assorted Fried Fish And Shellfish 39,45 €

10% iva no inclòs • 10% iva no incluido • 10% vat not included



BEGUDES | **Bebidas** | Drinks

CERVEZA - BEER

O8 BARCELONETA	3,50 €
CRUZCAMPO	2,75 €
HEINEKEN	2,95 €
AMSTEL	2,75 €
GUINNESS	3,95 €
CRUZCAMPO GRAN RESERVA	3,95 €
BUCKLER O'O	2,95 €

BARRIL - DRAFT BEER

	33CL	50CL	100CL
CERVEZA-BEER	2,75 €	3,75 €	7,00 €
CLARA (CON LIMÓN-WITH LEMO)	2,75 €	3,75 €	7,00 €

COMBINADOS - COMBINED BEER

	50CL	100CL
SUBMARINO CERVEZA&TEQUILA	4,50 €	8,50 €
MENTOLADO CERVEZA&MENTA	4,50 €	8,50 €
FLOWER POWER CERVEZA&GROSELLA	4,50 €	8,50 €

SANGRÍA

	50CL	100CL
SANGRÍA DE VINO	7,40 €	11,50 €
SANGRÍA DE CAVA	7,90 €	13,70 €

BEBIDAS - DRINKS

REBUJITO	3,90 €
AGUA AQUAREL 50CL (MINERAL WATER)	1,80 €
AGUA VOSS 50CL (MINERAL WATER)	2,80 €
AGUA CON GAS 50CL (SPRKLING WATER)	2,15 €
BITTER SIN	2,80 €
TONICA KAS	2,18 €
TONICA FEVER TREE	2,86 €
TONICA BRITVIC	2,86 €
GASEOSA	2,18 €
TINTO DE VERANO	3,60 €
RED BULL	2,45 €
ZUMO DE NARANJA NATURAL (FRESH ORANGE JUICE)	4,50 €
ZUMO DE PIÑA (PINEAPPLE JUICE)	2,45 €
ZUMO DE MELOCOTÓN (PEACH JUICE)	2,45 €
ZUMO DE MANZANA (APPLE JUICE)	2,45 €
PEPSI	2,15 €
PEPSI LIGH	2,15 €
TRINA NARANJA	2,15 €
7UP	2,15 €
KAS LIMÓN	2,15 €
KAS NARANJA	2,15 €
LIPTON	2,15 €



PATIO ANDALUZ

TAPAS A COMPARTIR:

(cada 4 personas)

- Jamón ibérico
- Queso en aceite
- Tortilla de patatas
- Choricitos a la sidra
- Lacón con pimientos
- Fantasía de quesos
- Cazón frito en adobo
- Chocos
- Calamares andaluza
- Boquerones fritos
- Pan con tomate

POSTRE:

Profiteroles

CAFÉ:

Café o cortado

BEBIDA: 2 bot para 4

Rebujito
Sangría
Vino de la casa
Lambrusco
Vino turbio

PRECIO:

22'50 €/persona

MARINERO

TAPAS A COMPARTIR:

(cada 4 personas)

- Ensalada mixta
- Mejillón marinera
- Chocos
- Calamares andaluza

SEGUNDO a elegir:

PAELLA
(Marinera, mixta, pollo,
negro, caldoso, o
fideuá)

POSTRE:

Profiteroles

CAFÉ:

Café o cortado

BEBIDA: 2 bot para 4

Rebujito
Sangría
Vino de la casa
Lambrusco
Vino turbio

PRECIO:

25 €/persona

TABLAO

TAPAS A COMPARTIR:

(cada 4 personas)

- Jamón ibérico
- Queso en aceite
- Huevos estrellados
- Calamares andaluza

SEGUNDO a elegir:

- Entrecot de ternera
- Cordero al horno
- Rape a la marinera
- Dorada a la plancha

POSTRE:

Crema Catalana

CAFÉ:

Café o cortado

BEBIDA: 2 bot para 4

Rebujito
Sangría
Vino de la casa
Lambrusco
Vino turbio

PRECIO:

30 €/persona

SEÑORITO

TAPAS A COMPARTIR:

(cada 4 personas)

- Jamón ibérico
- Chipirones
- Gamba plancha
- Navajas plancha

SEGUNDO a elegir:

- Solomillo al gusto
- Rodaballo plancha

POSTRE:

Brownie con helado

CAFÉ:

Café o cortado

BEBIDA: 2 bot para 4

Vino tinto Noctámbulo
D.O.Rioja Crianza
Vino Blanco Barbadillo
V.T.Cadiz

PRECIO:

40 €/persona



37CL



75CL

MANZANILLA

SOLEAR | D.O. MANZANILLA DE SANLUCAR DE BARRAMEDA

Palomino Fina

14,05 €

REBUJITO

50cl
7,90 €100cl
13,70 €

TINTO

VINO DE LA CASA

9,95 €

VINOS CATALANES

ÀNIMA DE RAIMAT | D.O. COSTERS DEL SEGRE

Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Syrah

14,75 €

SCALA DEI | D.O. PRIORAT

Cabernet Sauvignon, Garnacha tinta y Syrah

18,00 €

SALMOS | D.O. PRIORAT

Cariñena, Garnacha Tinta y Syrah

26,56 €

REBELS DE BATEA | D.O. TERRA ALTA

Garnacha Tinta

16,66 €

PERE PUNYETES | D.O. PENEDES

Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo

14,75 €

IOHANNES RESERVA | D.O. PENEDES

Cabernet Sauvignon y Merlot

33,82 €

RESTO DE ESPAÑA

VIÑA POMAL CRIANZA | D.O. RIOJA

Tempranillo

16,17 €

CUNE CRIANZA | D.O. RIOJA

Tempranillo, Garnacha tinta y Mazuelo

8,25 €

16,17 €

LEGARIS ROBLE | D.O. RIBERA DEL DUERO

Tempranillo

14,75 €

ROSADOS

VINOS CATALANES

TORRES DE CASTA | D.O. CATALUÑA

Garnacha, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon y Tempranillo

6,95 €

13,75 €

ULLONES | D.O. EMPORDÀ

Garnacha Negra

14,80 €

CRESTA ROSA | AGUJA

Tempranillo, Cariñena y Garnacha

13,05 €

RESTO DE ESPAÑA

BIENBEBIDO COME PAELLA | VINOS DE ESPAÑA

14,80 €

LAMBRUSCO | ITALIA

11,00 €





37CL



75CL

BLANCOS

VINO DE LA CASA

10,50 €

VINOS CATALANES

BLANC PESCADOR | AGUJA

Macabeo, Parellada y Xarelo

13,45 €

VIÑA SOL | D.O. CATALUÑA

Parellada y Garnacha blanca

7,22 €

14,04 €

VIÑA ESMERALDA | D.O. CATALUÑA

Moscatel de Alejandria y Gewurztraminer

8,22 €

16,22 €

CASTELL DE RAIMAT | D.O. COSTERS DEL SEGRE

Chardonnay

15,90 €

ERMITA D'ESPIELLS | D.O. PENEDES

Macabeo, Xarelo y Parellada

15,23 €

GESSAMÍ | D.O. CATALUÑA

Moscatel de Frontignan, Moscatel de Alejandria,
Sauvignon Blanco y Gewurztraminer

17,55 €

RESTO DE ESPAÑA

SPANISH WHITE GUERRILLA | VALLES DE SADACIA

Gewurztraminer

14,95 €

MONOPOLE S.XXI | D.O. RUEDA

Verdejo

14,95 €

TURBIO | Galicia

10,00 €

BIENBEBIDO COME PULPO | VINOS DE ESPAÑA

Albariño

17,24 €

CAVA

ANNA DE CODORNIU "BLANC DE BLANCS"

JUVE CAMPS RESERVA LA FAMILIA

RAIMAT BRUT NATURE

GRAMONA IMPERIAL

19,50 €

20,95 €

19,25 €

24,20 €

CHAMPAGNE

LANSON

35,00 €

SANGRIA

SANGRIA DE VINO / WINE SANGRIA

SANGIA DE CAVA / CAVA SANGRIA

50cl

7,40 €

100cl

11,50 €

7,90 €

13,70 €



TOC
de mar

