



To nibble and share

- IBERIAN HAM AND CHICKEN CROQUETTES (4 U.)** 6.00
- LOBSTER CROQUETTES (4 U.)** 9.00
- ANDALUSIAN STYLE SQUID** 14.00
- ACORN-FED HAM, COCA BREAD WITH TOMATO** 21.00
- AUBERGINE HUMMUS, CASHEW NUTS AND CARASAU BREAD** 8.00
- MUSSELS IN WHITE SAUCE, AND FRENCH FRIES** 12.00
- GRILLED RAZOR CLAMS FROM THE DELTA** 15.00
- CRAB, AVOCADO AND LIME SALAD** 14.00
- GRILLED CLAMS, TOMATO AND BASIL** 16.00
- PATATAS BRAVAS** 9.00
- CRISPY PRAWNS, WASABI VINAIGRETTE** 14.00
- ASSORTMENT OF FRIED FISH** 10.50
- GRILLED RED PRAWNS (U.)** 17.00

Vegetables and starters

- SALMOREJO, QUAIL'S EGG, APPLE AND HAM** 9.50
- BURRATA, PEACH, BASIL AND MIZUNA (250G)** 14.50
- ROMAINE LETTUCE, CROUTONS, PARMESAN, LIME AND BACON** 12.00
- FENNEL, KOHLRABI, SALTED RICOTTA AND PISTACHIO SALAD** 11.00

- TOMATO SALAD, CAPERS, ONIONS AND TUNA** 15,50
- SEA BASS, APPLE AND KIMCHIE CEVICHE** 14.00
- AVOCADO AND LIME SALMON TARTARE** 14.00
- COCA BREAD WITH TOMATOES** 2.00

Rice Dishes (min. 2 pax)

- SQUID, PRAWN AND CLAM RICE** 24.00
- BLACK RICE WITH CUTTLEFISH AND SCALLOPS** 24.50
- JUMBO RED PRAWN RICE** 28.00
- RICE WITH CALAF 'BUTIFARRA', MUSHROOMS AND ASPARAGUS** 23.00
- FIDEUÁ WITH SQUID AND SHRIMP** 23.00

Fish Dishes

- BAKED SEA BASS, WATERCRESS SALAD AND AVOCADO CREAM** 24.00
- GRILLED TURBOT, GARLIC AND CHILLI PIL-PIL** 21.00
- CRAB BURGER, CELERY, CARROTS AND FRENCH FRIES** 14.00

Meat dishes

- BEEF FILLET, MUSTARD, HERBS AND RUSTIC POTATOES** 24.00
- STEAK TARTARE, FRENCH FRIES** 22.00



À partager

**CROQUETTES AU JAMBON
IBÉRIQUES ET AU POULET
(4 U.) 6,00**

**CROQUETTES AU
HOMARD (4 U.) 9,00**

**CALMAR À
L'ANDALOUSE 14,00**

**JAMBON BELLOTA COCA
À LA TOMATE 21,00**

**HOUMOUS D'AUBERGINE,
NOIX DE CAJOU ET PAIN
CARASAU 8,00**

**MOULES À LA CRÈME,
ET FRITES 12,00**

**COUTEAUX DU DELTA
À LA PLANCHA 15,00**

**SALADE DE TOURTEAU,
AVOCAT ET DE CITRON
VERT 14,00**

**PALOURDES GRILLÉES,
TOMATE ET BASILIC 16,00**

PATATAS BRAVAS 9,00

**GAMBAS CROUSTILLANTES,
VINAIGRETTE AU WASABI
14,00**

**ASSORTIMENT
DE POISSONS FRITO 10,50**

**CREVETTES ROUGES
À LA PLANCHA (U.) 17,00**

Salades et entrées

**SALMOREJO, OEUF DE CAILLE,
POMME ET JAMBON 9,50**

**BURRATA, PÊCHE, BASILIC
ET MIZUNA (250G) 14,5**

**LAITUE ROMAINE, CROÛTONS,
PARMESAN, CITRON VERT ET
BACON 12,00**

**SALADE DE FENOUIL,
CHOU-NAVET, RICOTTA
SALÉE ET PISTACHES 11,00**

**SALADE DE TOMATES, OIGNONS
DE FIGUERES, DES CÂPERS ET
DU VENTRE DE THON 15,50**

**CEVICHE DE COURBINE,
POMME ET KIMCHI 14,00**

**TARTARE DE SAUMON
D'AVOCAT ET DE LIME 14,00**

PAIN DE COCA À LA TOMATE 2,00

Riz

**RIZ AUX CALAMARS,
CREVETTES ET PALOURDES 24,00**

**RIZ NOIR À LA SEICHE ET
COQUILLES SAINT-JACQUES 24,50**

**RIZ A BANDA AUX
CREVETTES ROUGES 28,00**

**RIZ À LA BOUTIFFARE DE
CALAF, CHAMPIGNONS ET
ASPERGES 23,00**

**FIDEUÁ AUX CALAMARS
ET CREVETTES 23,00**

Poissons (min. 2 pax)

**BAR AU FOUR, SALADE
DE CRESSON ET CRÈME
D'AVOCAT 24,00**

**TURBOT GRILLÉ AU PIL-PIL
D'AIL ET PIMENT 21,00**

**HAMBURGER AU
CRABE, CÉLERI,
CAROTTE ET FRITES 14,00**

Viandes

**FILET DE BOEUF, MOUTARDE,
HERBES ET POMMES DE TERRE
RUSTIQUES 24,00**

STEAK TARTARE, FRITES 22,00

Vinos



Vino Blanco. White Wine

SEÑORIO DE BOCOS VERDEJO. Rueda	18 Copa 4,50
PETIT CAUS ECO. XAREL-LO. Penedès	18 Copa 4,50
VORA LA MAR, ORGANICO BARCELONA PANSA BLANCA. Alella	25
BLANC DEL TERRER MACABEU 100%. Catalunya	24
MERIAN GARNACHA BLANCA 100%. Terra Alta	20
MAS D'EN GIL BELLMUNT BLANC VIOGNIER, GARNACHA BLANCA. Priorat	31
JEAN LEON 3055 CHARDONNAY. Penedès	29
MIRANDA D'ESPIELLS CHARDONNAY. Penedès	23 Copa 5
GRAMONA GESSAMI MUSCAT DE FONTIGNAN. Penedès	23
NOSSO BY MENADE VERDEJO. Castilla y Leon	25 Copa 5
PERPLEJO VERDEJO. Rueda	20
JOSÉ PARIENTE VERDEJO. Rueda	25 Magnum 47
PAZO BARRANTES ALBARIÑO. Rias Baixas	26
ALBARIÑO FENFIÑANES ALBARIÑO. Rias Baixas	32
MARTIN CODAX ALBARIÑO. Rias Baixas	21 Copa 4,50
LEON BEYER RIESLING RIESLING. Alsace	35
GODEVAL GODELLO. Valdeorras	26
LA SEREINE CHARDONNAY. Chablis	32
Vino Rosado. Rosé	
CHIVITE LAS FINCAS GARNACHA, TEMPRANILLO. Navarra	23
TORELLO ROSA D'ABRIL SYRAH, MALVASIA, MACABEO. Penedès	22 Copa 5 Magnum 44
MAS AMOR BARCELONA GARNACHA, TEMPRANILLO. Catalunya	21
LA MAR DE ROSA GARNACHA Costa Brava Emporda	22
CHATEAU DES MARRES PRESTIGE GARNACHA, CINSULT Y MALVASIA. Provence	34 Magnum 62

Vino Tinto. Red Wine

OLBIETA NEGRE SYRAH, CARINENA Y GARNACHA. Catalunya	21
SONS GARNACHA. Montsant	22 Copa 5
FURVUS GARNACHA Y MERLOT. Montsant	36
LES TERRASSES, ALVARO PALACIOS GARNACHA Priorat	56
JUAN GIL PLATA MONASTRELL. Jumilla	25
CARMELO RODERO CRIANZA TEMPRANILLO. Ribera del duero	38
GALLINITA CIEGA TEMPRANILLO. Ribera del duero	23 Copa 4,50
MARQUES DE MURRIETA RESERVA TEMPRANILLO Rioja	25 Copa 5
EL PEDAL TEMPRANILLO. Rioja	19
PARCELA Nº 5, LUIS ALEGRE TEMPRANILLO. Rioja	29
CONTINO RESERVA TEMPRANILLO. Rioja	33 Magnum 60

Cavas

M. BOSCH BRUT NATURE	25
JUVE & CAMPS MILESIME	38
TORELLO BRUT NATURE	26
CASTELLROIG BRUT XAREL-LO VERMELL RESERVA	33
MASPUJADO	23 Copa 5 Magnum 42

Champagne

DOM PERIGNON ROSE	250
LARMANDIER BERNIER	250
LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER	150
MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL	77
MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL ROSE	77
MOET & CHANDON ICE IMPERIAL	70
MOET & CHANDON NECTAR ROSE	77

Magnums

MAGNUM CHAMPAGNE DOM PERIGNON ROSE	900
MAGNUM CHAMPAGNE MOET & CHANDON ICE IMPERIAL 300 CL	700
MAGNUM CHAMPAGNE MOET & CHANDON ICE IMPERIAL 150 CL	140
MAGNUM CHAMPAGNE MOET & CHANDON ROSE 150 CL	140
MAGNUM CHAMPAGNE DOM PERIGNON LUMINOSO 300 CL	1700



Zumos Cold-Pressed Cold-Pressed juices

LUNA 5,20

REMOLACHA, ZANAHORIA,
JENGIBRE, LIMÓN Y MANZANA
BEETROOT, CARROT, GINGER,
LIME, LEMON, APPLE

MARA 5,20

MANZANA, APIO, CILANTRO,
GENGIBRE Y LIMÓN
APPLE, CELERY, CORIANDER,
GINGER, LEMON

MAIA 5,20

PIÑA, MENTA, PEPINO,
MANZANA Y LIMÓN
PINEAPPLE, MINT, APPLE,
LEMON, CUCUMBER

INDIA 5,20

ZANAHORIA, NARANJA, CÚRCUMA,
JENGIBRE, MANZANA, PERA Y LIMÓN
CARROT, PEAR, ORANGE, CURCUMA,
APPLE, GINGER, LEMON

SIENNA* 5,20

SANDÍA, MENTA,
MANZANA Y LIMÓN
WATERMELON, MINT,
APPLE AND LEMON

*solo en temporada only in season