



TAPAS



- Aperitivo de chips y olivas 3,50
- La bomba en bote 2,10
- Anchoas del Cantábrico 2,30/u
- Nuestras bravas 4,50
- Pimientos de Padrón 5,25
- Mini tortilla de patata con cebolla y butifarra negra 6,50
- Cucurucho de chipirones fritos 6,95
- Buñuelos de bacalao con salsa pil pil 6,95
- Boquerones en vinagre 6,95
- Boquerones fritos 6,95
- Parrillada de sardinas al romero cocinadas en directo 7,95
- Alcachofas en texturas: en crema, corazones y chips 7,95
- Escalibada de verduras ecológicas con carpaccio de codillo ahumado 7,95
- Calamares a la romana con alioli negro 7,95
- Tempura de verduras con salsa tentsuyu 7,95
- Alitas de pollo con lima y cilantro 7,95
- Bikini de secreto ibérico con foie y queso brie 7,95
- Fish & chips con mayonesa de pepinillo 8,50
- Pulpo a la gallega 8,95
- Croquetas de jamón ibérico 7,95
- Fricandó de ternera con setas 10,50
- Huevos estrellados con jamón ibérico 10,95
- Ceviche a nuestra manera de pescado de lonja marinado con lima y jengibre 11,50
- Cigalas y gambitas salteadas con ajo y perejil 12,50
- Gambas al ajillo 12,50
- Jamón ibérico Joselito 16,95

ENTRANTES

- Pizzita de verduras con aceite de trufa 10,50
- Milhojas de verdura con ternera picada, queso y bechamel 10,95
- Parrillada de verduras con membrillo, queso manchego i romesco al romero 11,95
- Sopa de pescado 12,50
- Tagliatelle a la carbonara trufada 12,95
- Ravioli de carne con salsa de queso 13,50
- Ensalada de queso de cabra con frutos secos 10,95
- Ensalada de tomate con atún ahumado, tostadas y aceite de hierbas 14,95

Si usted es alérgico o intolerante a algún alimento rogamos que consulte el personal por los procesos de elaboración de los diferentes platos.

MARISCO



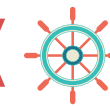
- Ostras de Bouziques 2,80/u
- Mejillones del Delta con alioli de manzana escalibada 12,50
- Navajas del Delta a la plancha con ajo y perejil 14,50
- Almejas a la marienra 15,50

ARROCES Y FIDEOS

- Paella de setas 14,50
- Paella de verduras 15,50
- Fideos "rossejats" con alioli y cigalas 16,95
- Paella o arroz caldoso de marisco 18,95
- Arroz negro con almejas 17,95
- Arroz de bacalao con verduritas 17,70
- Paella o arroz caldoso de bogavante 25,90

(estos platos se cocinan mínimo para 2 personas y el precio especificado es por persona)

PESCADO



- Merluza en salsa verde con guisantes y huevo duro 19,95
- Suquet de cola de rape con marisco 21,50
- Calamares a la plancha con judías verdes salteadas con jamón 16,95
- Lubina a la sal 21,50
- Bacalao con alioli y ajos negros de "Las Pedroñeras" 19,95
- Parrillada de pescado y marisco 27,50

CARNES

- Steak tartar de ternera con salsa de estragón y verduritas 18,95
- Solomillo de ternera cocinado a la piedra con salsa de pimienta 21,50
- Sandwich de hamburguesa con queso y aros de cebolla 12,95
- Chuletón de ternera cocinado a la piedra con patatas al horno y alioli 25,50

Pan tostado con tomate 3,95

Si usted es alérgico o intolerante a algún alimento rogamos que consulte el personal por los procesos de elaboración de los diferentes platos.

TAPES



- Aperitiu de xips i olives 3,50
- La bomba en pot 2,10
- Anxoves del Cantàbric 2,30/u
- Les nostres braves 4,50
- Pebrots de Padrón 5,25
- Mini truita de patata amb ceba i butifarra negra 6,50
- Paperina de calamarsos fregits 6,95
- Bunyols de bacallà amb salsa pil pil 6,95
- Seitons en vinagre 6,95
- Seitons fregits 6,95
- Graellada de sardines al romaní cuinades en directe 7,95
- Carxofes en textures: en crema, cors i xips 7,95
- Escalivada de verdures ecològiques amb carpaccio braó fumat 7,95
- Calamars a la romana amb allioli negre 7,95
- Tempura de verdures amb salsa tentsuyu 7,95
- Aletes de pollastre amb llima i cilantre 7,95
- Bikini de secreto ibèric amb foie i formatge brie 7,95
- Fish & xips amb maionesa de cogombrets 8,50
- Pop a la gallega 8,95
- Croquetes de pernil ibèric 7,95
- Fricandó de vedella amb bolets 10,50
- Ous estrellats amb pernil ibèric 10,95
- Ceviche a la nostra manera de peix de llotja marinat amb llima i gíngebre 11,50
- Escamarlanets i gambetes saltejades amb all i julivert 12,50
- Gambes a l'allet 12,50
- Pernal ibèric Joselito 16,95

ENTRANTS

- Pizzeta de verdures amb oli de tòfona 10,50
- Milfulles de verdures amb vedella picada, formatge i bexamel 10,95
- Graellada de verdures amb codony, formatge manxec i romesco al romaní 11,95
- Sopa de peix 12,50
- Tagliatelle a la carbonara trufada 12,95
- Ravioli de carn amb salsa de formatge 13,50
- Amanida de formatge de cabra amb fruits secs 10,95
- Amanida de tomàquet amb tonyina fumada, torrades i oli de cendres de farigola 14,95

Si vostè és al·lèrgic o intolerant a algun aliment preguem consulti al personal pels processos d'elaboració dels diferents plats.

SEAFOOD

- Oysters from Bouziques 2,80/u
- Steamed mussels with apple mayonnaise 12,50
- Grilled razor clams with garlic and parsley oil 14,50
- Fisherman sauce clams 15,50

RICES AND NOODLES

- Paella with seasonal mushrooms 14,50
- Paella with vegetables 15,50
- Noodles paella with crayfish and garlic mayonnaise 16,95
- Paella or brothy rice with seafood 18,95
- Black rice with clams 17,95
- Rice with cod and vegetables 17,70
- Paella or brothy rice with lobster 25,90

(price per person, we cook at least two servings)

FISH

- Hake with green sauce, peas and boiled egg 19,95
- Monkfish stew with potatoes and shellfish 21,50
- Grilled squids with sautéed green beans and ham 16,95
- Sea bass cooked in salt 21,50
- Fried cod with garlic mayonnaise and black garlic 19,95
- Grilled fresh fish and shellfish 27,50

MEAT

- Steak tartar with vegetables 18,95
- Veal tenderloin cooked in a stone with pepper sauce 21,50
- Burger sandwich with cheese and fried onion rings 12,95
- T-bone steak cooked In a stone with baked potatoes and garlic mayonnaise 25,50

Toasted bread with tomato 3,95

If you are allergic or intolerant to any food please consult the staff to know what ingredients we use and how we cook our dishes

TAPAS



- Chips and olives aperitif 3,50
- Bomba in a box (Breaded potato ball with meat and spicy sauce).... 2,10
- Salted anchovies from Cantabric Sea 2,30/u
- "Bravas" potatoes 4,50
- Fried Green peppers 5,25
- Baby potato and sausage omelette 6,50
with onion
- Cone of fried baby squids 6,95
- Cod fritters 6,95
- Anchovies with vinegar 6,95
- Fried baby anchovies 6,95
- Grilled sardines with rosemary 7,95
cooked in a moment
- Artichokes in textures: in cream, 7,95
hearts and chips
- Baked organic vegetables with 7,95
smoked knob
- Fried squid rings with black 7,95
mayonnaise
- Vegetables in tempura with tentsuyu sauce 7,95
- Chicken wings with lemon and 7,95
coriander sauce
- Hot sandwich of pork, foie and brie 7,95
cheese
- Fish & chips with baby pickle 8,50
mayonnaise
- Octopus Galician style 8,95
- Ham croquettes 7,95
- Veal stew with mushrooms 10,50
- Fried eggs with ham 10,95
- Ceviche our way with marinated 11,50
fresh fish with lemon and ginger
- Sautéed baby prawns and crayfish..... 12,50
- Prawns with boiling garlic oil 16,95
- Iberian ham Joselito 12,50

STARTERS

- Vegetables pizza with truffle oil 10,50
- Vegetables strudel with veal, cheese and bechamel 10,95
- Grilled vegetables with romesco sauce, quince and cheese 11,95
- Fish soup 12,50
- Tagliatelle with truffled carbonara sauce 12,95
- Meat ravioli with cheese sauce 13,50
- Goat cheese salad with dry fruits 10,95
- Tomato and tuna salad with toasted bread and herbes oil 14,95

If you are allergic or intolerant to any food please consult the staff to know what ingredients we use and how we cook our dishes



MARISC



- Ostres de Bouziques 2,80/u
- Musclos del Delta amb allioli de poma escalivada 12,50
- Navalles del Delta a la planxa amb all i julivert 14,50
- Cloïsses a la marinera 15,50

ARROSSOS I FIDEUS

- Paella de bolets 14,50
 - Paella de verdures 15,50
 - Fideus rossejats amb escamarlans i allioli 16,95
 - Paella o arròs caldós de marisc 18,95
 - Arròs negre amb cloïsses 17,95
 - Arròs de bacallà amb verdures 17,70
 - Paella o arros caldós de llamàntol 25,90
- (aquests plats es cuinen per un mínim de 2 persones i el preu especificat és per persona)



PEIXOS



- Lluç en salsa verda amb pèsols i ou dur 19,95
- Suquet de cua de rap amb marisc 21,50
- Calamars a la planxa amb mongetes verdes saltejades amb penil 16,95
- Llobarro a la sal 21,50
- Bacallà amb allioli i alls negres de "Las Pedroñeras" 19,95
- Graellada de peix i marisc 27,50

CARNS

- Steak tartar de vedella amb salsa d' estragó I verdures 18,95
- Filet de vedella cuinat en pedra amb salsa pebre 21,50
- Sandvitx d' hamburguesa amb formatge i anelles de ceba fregides... 12,95
- Chuletón de vedella cuinat en pedra amb patata al forn i allioli 25,50

Pa de coca torrat amb tomàquet 3,95

Si vostè és al·lèrgic o intolerant a algun aliment preguem consulti al personal pels processos d'elaboració dels diferents plats.