





















STARTERS / APETIZERS / ENTRÉES

<b>Cold Soup of the Day</b>	<b>12,20</b>	
<i>Soupe froide du jour</i>		
<b>Sliced Eggplant battered with a Touch of Cane Honey</b>	<b>12,20</b>	<b>7,20</b>
<i>Aubergines Battues avec une Touche de Miel de Canne</i>		
 		
<b>Cantabrian Anchovies with Catalan Tomato Bread</b>	<b>13,80</b>	
<i>Anchois de Cantabrique avec Pain aux Tomates Catalan</i>		
 		
<b>Homemade Codfish Fritters</b>	<b>13,00</b>	<b>8,90</b>
<i>Beignets de Morue faits Maison</i>		
   		
<b>Deep Fried Assortment of Small Fish</b>	<b>13,30</b>	<b>8,70</b>
<i>Friture de Petits Poissons</i>		
 		
<b>Orange Salad with Goat Cheese, Citrus Vinegar and Pine Nuts</b>	<b>14,00</b>	
<i>Salade d'Orange au Fromage de Chèvre, Vinaigrette aux Agrumes et Noix de Pin</i>		
  		
<b>Smoked Santoñana Sardines Salad with Mango Vinaigrette</b>	<b>14,20</b>	
<i>Salade de Sardines Fumé avec Mango Vinaigrette</i>		
 		
<b>Small Squids Fried with flour served with Baby Sweet Green Peppers</b>	<b>16,50</b>	<b>10,80</b>
<i>Calamars frits Andalous aux Poivrons de Padrón</i>		
 		
<b>Deep fried Calamari Rings</b>	<b>19,10</b>	<b>13,00</b>
<i>Calamar Romana</i>		
  		
<b>Iberian cured Ham from Guijuelo</b>	<b>24,20</b>	
<i>Jambon Ibérique de Guijuelo</i>		

SHELLFISH / FRUITS DE MER

<b>Steamed Mussels with Garlic and Parsley</b>	<b>13,60</b>	<b>8,50</b>
<i>Moules à la Vapeur à l'Ail et au Persil</i>		
		
<b>"Marinera" Mussels, Tomato-based Sauce with Almonds, Garlic, white Wine and Basil</b>	<b>15,10</b>	<b>9,90</b>
<i>Moules à la Marinière</i>		
  		
<b>Prawn Carpaccio, Duxelle and Capers</b>	<b>22,00</b>	
<i>Carpaccio de Crevettes au Duxelle et câpres</i>		
 		
<b>Grilled Red Local Prawns</b>		<i>Ask for the price</i>
<i>Crevettes Rouges Locales Grillées</i>		
		
<b>Grilled open Dublin Bay prawns covered with a light garlic sauce</b>	<b>26,80</b>	
<i>Langoustine grillée avec "allioli"</i>		
  		
<b>Grilled Clams from Carril (GALICIA) with Garlic and Parsley Oil</b>	<b>31,00</b>	<b>19,00</b>
<i>Palurdés de Galicia grillées avec Huil d'Olive et l'Ail</i>		
		

## RICE AND NOODLES / RIZ ET VERMICELLES (min 2 persons)

<b>"Fideuà" small Noodles cooked as a paella with Dublin Bay Prawns</b>	<b>21,80 p.p</b>
<i>Paella de Vermmisellè avec Langustine</i>	
<b>Black Paella with Squid Ink served with Shellfish and Garlic Sauce</b>	<b>21,90 p.p.</b>
<i>Paella Noire avec Langustine et Seche</i>	
<b>"Parellada" Paella with Shellfish, Artichokes and Sepia</b>	<b>21,50 p.p</b>
<i>Paella avec Seche, Crevette decortique et Artichokes</i>	
<b>Seafood Paella</b>	<b>22,80 p.p.</b>
<i>Paella a la Marinier</i>	
<b>Juicy Rice with Red Prawns with Cuttlefish and Clams</b>	<b>24,50 p.p</b>
<i>Riz juteaux avec Crevettes, Seiche et Palourdes</i>	
<b>Lobster Broth Rice</b>	<b>35,20 p.p.</b>
<i>Riz au Bouillon de Homard</i>	

## FISH / POISSONS

<b>Small Grilled Squid with Baby Green Peppers, Garlic and Parsley oil</b>	<b>18,00</b>
<i>Petits Calamars grillés avec Poivrons Verts et Huile d'Olive</i>	
<b>Sea Bream baked in the oven with white Wine and Potatoes</b>	<b>22,80</b>
<i>Dorade au Four avec Vin blanc et Pommes de Terre</i>	
<b>Grilled Sole with Steamed Vegetables</b>	<b>24,80</b>
<i>Sole grillée aux Légumes cuits à la Vapeur</i>	
<b>Grilled Turbot (min 2 persons)</b>	<b>27,10</b>
<i>turbot grillé</i>	
<b>Meagre in a Fish Romesco Sauce with Clams</b>	<b>28,50</b>
<i>Maigre dans une Sauce de Poisson avec Romesco aux Palourdes</i>	
<b>Monkfish Mare Nostrum style with prawns and garlic sauce</b>	<b>28,50</b>
<i>Lotte avec Crevettes gratinée à la Mousseline d'Allioli</i>	
<b>Sea Bass in salt or grilled</b>	<b>29,00 p.p</b>
<i>Loup de Mer au sel, grill</i>	

## MEAT / VIANDE

<b>Duck Breast with Cranberries sauce and Sweet Potato Crisps</b>	<b>25,60</b>
<i>Magret de Canard aux Cramberries sauce et Chips du Patate Douce</i>	
<b>Grilled Catalan Beef Fillet with French Fries and Baby Green Peppers</b>	<b>28,50</b>
<i>Filet Grillée Garni avec Frites et Poivrons Vert</i>	

## HOME MADE PASTRY/ PÂTISSERIE MAISON

**Ask for our daily offers** **8,50**  
*Demandez l'offre du jour*

**Bread / Pain** **1,90**

### Allergen Info / Informations sur les allergènes

Api / Apio	Cereals / Cereales	Sulfits / Sulfitos	Ou / Huevo
Llet / Leche	Peix / Pescado	Mol·lusc / Moluscos	Sésam / Sésamo
Crustacis / Crustaceos	Fruita seca / Frutos secos	Soja / Soya	Tramussos / Altramuces
Mostassa / Mostaza	Cacuetes / Cacahuetes		

*Tax Included*


# Carta de Vins

## BLANCS

### D.O. Alella

*Can Matons, Can Matons* Pansa Blanca 24,80

### Cerdanya

 *Dneu, Llívens* Sauvignon Blanc 36,00

### D.O. Costers del Segre

*Ekam, Castell d'Encús* Riesling, Albariño 41,00

### D.O. Penedès

*L'Hectàrea, Rossell Mir* Xarel·lo 16,50  4,40

 *Mustillan, Gramona* Chardonnay, Macabeu 18,00

 *Can Feixes Selecció, Huguet de Can Feixes* Chardonnay, Parellada, Macabeu, Xarel·lo, Malvasia de Sitges 21,00

 *HONEYMOON, Parès Baltà* Parellada 22,00

 *GESSAMÍ, Gramona* Muscat, Sauvignon blanc, Gewürztraminer 23,80

 *MARICEL, Torre del Veguer* Malvasia de Sitges 24,50

 *Manuela, Naveran* Chardonnay amb barrica 24,50

*3055 Jean Leon, Jean Leon* Chardonnay 25,20

 *Terraprima, Can Ràfols dels Caus* Xarel·lo, Riesling 25,00

 *Clos Ardít, Valladolina, vi d'ánfora* Xarel·lo 30,00

*Fransola, Família Torres* Sauvignon Blanc 40,20

### D.O. Rías Baixas

*Pazo Señorans, Pazo Señorans* Albariño 28,50  46,00 1,5l

*Torre Penelas, Pazo Torre Penelas* Albariño 44,60

### D.O. Ribeiro

*La Casa de las Locas, Siete Pasos Wines* Treixadura 27,00

### D.O. Terra Alta

*Rebels de Batea, 7 Magnífics* Garnatxa Blanca 24,00

### D.O. Ca Rioja

*Gómez Cruzado, Gómez Cruzado* Viura, Tempranillo Blanco 21,90

### D.O. Rueda

*ABCD, Pilar García* Verdejo 18,50  4,40

*Alba de Miros, Bodegas Peñafiel* Verdejo 24,00

### D. O. Valdeorras

*O Luar do Sil, Pago de los Capellanes* Godello 27,00

### A.O.C. Chablis (França)

*Colette Gros Premier Cru Les Fourmaeaux, Domaine Colette Gros* Chardonnay 58,00





### VDP Mosel-Saar-Ruwer (Alemanya)

*Markus Molitor Alte Reben, Markus Molitor* Riesling 39,00

## ROSATS

---

### D. O. Penedès

 <b>Mas Uberni</b> , Ros Marina	Cabernet Sauvignon, Merlot	18,50	 4,40
 <b>Ros Marina Rosé</b> , Ros Marina	Ull de Llebre, C Sauvignon, Merlot i Carinyena	19,00	
 <b>Mart</b> , Gramona	Xarel·lo Vermell	24,50	

## NEGRES

---

### D. O. Costers del Segre

**Purgatori**, Família Torres Garnatxa Negra, Syrah, Carinyena 48,80

### V. T. Mallorca

**An/2**, Ànima Negra Syrah, Manto Negro, Callèt, Fogoneu 31,20

### D. O. Montsant

 **Dido**, Venus la Universal Garnatxa Negra, Merlot, Cabernet, Syrah 28,90

### D. O. Penedès

 **Vinyarets**, Família Torres Tempranillo, Sumoll, Garnatxa Negra 21,10  5,30

 **Finca Viladellops**, Viladellops Garnatxa Negra, Syrah 26,00

**AB1**, Anna Baqués Cabernet Sauvignon, Merlot 24,00

**Can Feixes Tradició**, Huguet de Can Feixes Ull de Llebre, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot 25,00

 **Gran Caus**, Can Ràfols dels Caus Cabernet franc, Merlot, Cabernet Sauvignon 34,00

### D.O.Q Priorat

 **90 minuts**, Trossos del Priorat Garnatxa Negra, Carinyena, Cabernet Sauvignon 27,00 42,00 1,5l

 **Ferrer Bobet**, Ferret Bobet Carinyena, Garnatxa, Syrah, Cabernet 49,90

### D.O. Ca Rioja

**Sierra Cantabria**, Sierra Cantabria Tempranillo, Garnatxa, Graciano 23,50 19,50 50cl

**Marqués de Riscal**, Marqués de Riscal Tempranillo, Graciano, Mazuelo 31,00

**El Puntido**, Viñedos de Párganos Tempranillo 52,30

### D. O. Ribera del Duero

**Miros de Ribera**, Bodegas Peñafiel Tempranillo 32,00

### D. O. Terra Alta

 **Aucalà**, Serra i Barceló Garnatxa Negra 21,00

### A. O. C Bourgogne

Pinot Noir

**Beaune du Chateau Premier Cru**, Bouchard Père & Fils 49,50

### Russian River Valley AVA (Califòrnia)

 **La Masia**, Marimar State Pinot Noir 56,80

## ESCUMOSOS

### D. O. Cava

 <i>El Serralat B/N</i> , Rosell Mir	<i>Macabeu, Parellada</i>	18,00	 4,40
<i>ADN G/R</i> , Canals Munné	<i>Macabeu, Xarel·lo, Parellada</i>	26,50	
<i>Puré B/N</i> , Mascaró	<i>Macabeu, Parellada</i>	28,00	
<i>Milesimée B/R</i> , Juvé Camps	<i>Chardonnay</i>	41,00	

### Classic Penedès

 <i>Monembasia</i> , Hospital St Joan Baptista	<i>Malvasia Sitges</i>	35,60	
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------	-------	--

### Corpinnat

 <i>Brut Salvatge</i> , Nadal	<i>Macabeu, Xarel·lo, Parellada</i>	30,50	
 <i>Imperial Brut</i> , Gramona	<i>Xarel·lo, Macabeu, Chardonnay, Parellada</i>	36,00	
 <i>Terrers B/N</i> , Recaredo	<i>Xarel·lo, Macabeu, Monastrell, Parellada</i>	42,00	

### A.O.C. Champagne

<i>Louis Roderer B/P</i> , Louis Roderer	<i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	79,60	
------------------------------------------	----------------------------------------------	-------	--

## ESCUMOSOS ROSATS

### D. O. Cava

<i>Rubor Aurorae Brut Rosé</i> , Mascaró	<i>Garnatxa Negra</i>	28,00	
<i>Glaç Rosat b/n</i> , Maria Casanovas	<i>Pinot Noir, Xarel·lo, Macabeu, Parellada</i>		
 <i>Perles Roses b/n</i> , Naveran	<i>Pinot Noir</i>	31,00	

### A.O.C. Champagne

<i>Billecart-Salmon Rosé</i> , Billecart	<i>Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir</i>	102,00	
------------------------------------------	----------------------------------------------	--------	--

## VINS DOLÇOS

### Naturals a copes

#### D.O. Penedès

<i>Vi de Gel</i> , Gramona	<i>Gewürtztraminer</i>	4,50	
<i>Malvasia Sitges</i> , Hospital St Joan Baptista	<i>Malvasia de Sitges</i>	4,50	
<i>Malvasia Sitges</i> , 125è aniversari, Hospital	<i>Malvasia de Sitges</i>	70,00	50cl

#### D. O. Montsant

<i>Garnatxa Dolça</i> , Capçanès	<i>Garnatxa Negra</i>	4,50	
----------------------------------	-----------------------	------	--

### Jerez

#### D.O. Montilla-Moriles

<i>PX 1927</i> , Alvear	<i>Pedro Ximénez</i>	6,00	
-------------------------	----------------------	------	--

#### D.O. Jerez-Xerès-Sherry

<i>Viña 98</i> , Álvaro Domecq	<i>Pedro Ximénez</i>	4,50	
--------------------------------	----------------------	------	--

### Oporto i Ranci

#### D.O.C. Douro

<i>Dow's Fine Ruby Port</i>	<i>Touriga Nacional</i>	4,50	
<i>Dow's Tawny Port</i>	<i>Touriga Nacional</i>	4,50	