



Menú del Chef

Primer - Primero - Starter - Entrée

Sopa de peix - Sopa de pescados

Fish Soup - Soupe de poisson

Musclos a la marinera - *Mejillones a la marinera*

Mussels marinara sauce - Moules marinière

Meló amb pernil - *Melón con jamón*

Melon and ham - Melon au jambon

Esqueixada de bacallà - *Esqueixada de bacalao*

Shredded salt cod salad - Salade de morue effilochée

Carpaccio de vedella - *Carpaccio de ternera*

Veal carpaccio - Carpaccio de veau

Amanida amb tonyina - *Ensalada con atún*

Salad with tuna fish - Salade au thon

Segon - Segundo - Second - Deuxième

Paella marinera - *Paella marinera*

Rice with shellfish - Paëlla aux fruits de mer

Fideuà de marisc - *Fideua de marisco*

Seafood "Paella" made with noodles

Paëlla aux vermicelles et fruits de mer

Llobarro obert i cuit pel dors - *Lubina a la espalda*

Split open sea bass cooked on its back - Bar fendu et cuit sur la peau

Suprema de salmó a la planxa - *Suprema de salmón a la plancha*

Grilled salmon supreme - Suprême de saumon grillé

Escalopa a la milanesa - *Escalopa a la milanesa*

Escalope of veal Milanese - Escalope panée à la milanaise

Pollastre al forn amb guarnició - *Pollo al horno con guarnición*

Roast chicken with garnish - Poulet cuit au four avec garniture

Postres - Postre - Dessert - Dessert

Gelat o Púding o Macedònia de fruita o Crema de limoncello

Helado o Pudín o Macedonia de fruta o Crema de limoncello

Ice Cream or House Pudding or Fresh fruit salad or Limoncello cream

Crème glacée ou le pudding ou salade de fruits ou Crème de limoncello

Begudes - Bebidas - Drink - Boisson

Aigua Mineral o Vi de la casa - *Agua Mineral o Vino de la casa*

Mineral water or House wine - Eau minérale ou vin maison

Preu per persona - Precio por persona - **18,00 €** - Price per person - Prix par personne

IVA INCLÒS - IVA INCLUIDO - 10,00 % - VAT INCLUDED - TVA INCLUS



Menú Especial de la Casa

Amanida verda
Ensalada verde
Green salad
Salade verte

Gran mariscada
Gran mariscada
Grilled Seafood Platter
Grillade de fruits de mer

1 Ampolla de Vi Blanc



Preu per persona - Precio por persona - 39,50 € - Price per person - Prix par personne

IVA INCLÒS - IVA INCLUIDO - 10,00 % - VAT INCLUDED - TVA INCLUS

Menú Sangria

Ensalada mixta de la casa
Amanida mixta de la casa
House Mixed Salad
Salade composé maison

Paella marinera o Paella Vegetal
Paella marinera o Paella Vegetal
Seafood paella or Vegetable paella
Paëlla aux fruits de mer ou Paëlla aux légumes

1/2 L. Sangria



Preu per persona - Precio por persona - 16,50 € - Price per person - Prix par personne

IVA INCLÒS - IVA INCLUIDO - 10,00 % - VAT INCLUDED - TVA INCLUS



Per Començar - Para Empezar Getting Started - Pour Commencer

Olives farcides - Olivas rellenas - Stuffed olives - Olives farcies
Seitons en vinagre - Boquerones en vinagre - Anchovies in vinegar - Anchois frais au vinaigre
Musclos - Mejillones Mussels - Moules
Navalles - Navajas - Razor clams - Couteaux de mer
Cloïsses a la marinera - Almejas marinera - Clams fisherman style - Palourdes marinière
Ostres (unitat) - Ostras (unidad) - Oysters (each) - Huîtres (unité)
Sèpia a la planxa - Sepia a la plancha - Grilled cuttlefish - Seiche grillée
Gambes a la planxa - Gambas plancha - Grilled prawns - Gambas grillée
Cigalas planxa - Escamarlans planxa - Grilled Norway lobsters - Langoustines grillées
Llagostins planxa - Langostinos plancha - Grilled king prawns - Crevettes royale grillées
Pop a la Gallega - Pulpo a la Gallega - Galician-style octopus - Poulpe à la galicienne
Saltejat de closques amb alls i bitxos - Salteado de closcas con ajos y guindillas
Seashells sautéed with garlic and chilli - Sautés de coquillages à l'ail et piment

I seguim amb fregits - Y seguimos con fritos And we continue with fried - Et nous suivons avec les fritures

Patates braves - Patatas bravas - Fried potatoes in spicy sauce - Frites en dés à la sauce piquante
Croquetes de marisc - Croquetas de mariscos - Seafood croquettes - Croquettes de fruits de mer
Pebrots de padrón - Pimientos de padrón - Green padrón peppers - Poivrons du Padrón
Xips de carxofa amb romesco - Chips de alcachofa con romesco
Artichokes Chips with romesco (Catalan sauce with red bell pepper) - Chips d'artichaut au romesco (sauce Catalane aux poivrons rouges séchés)
Bunyols de bacallà - Buñuelos de bacalao - Cod fritters - Beignets de morue
Peixets fregits - Pescaditos fritos - Fried small fish - Petits poissons frits
Xanguets - Chanquetes - Whitebait - Friture de blanchaille
Calamars a la romana - Calamares romana - Squid rings in batter - Calmars à la romaine
Xipirons fregits - Chipirones fritos - Fried small squids - Petit encornets frits
Gambes amb allada - Gambas al ajillo - Prawns in garlic sauce - Crevettes à l'aillade
Fregit Sevillana (per a dues persones) - Fritura Sevillana (para dos personas)
Fried mixed fish (for two) - Friture de poisson mixte (pour deux)
Freginada de peix i marisc - Fritura de pescados y mariscos
Fried fish and shellfish - Friture de poisson et fruits de mer



Entrants - Entrantes *Starters - Entrées*

Pa amb tomàquet - Pan con tomate - Bread with Tomato - Pain à la tomate

Gaspatxo - Gazpacho - Soup with raw vegetables - Potage froid de légumes crus

Sopa de peix - Sopa de pescados - Fish Soup - Soupe de poisson

**Amanida de tomàquets de l'hort amb ceba vermella - Ensalada de tomates de la huerta con cebolla roja
Green salad with tomatoes from the kitchen garden - Salade verte aux tomates du potager**

Amanida Port-Vell - Ensalada Port-Vell - Port Vell Salad - Salade composée Port Vell

**Mesclum amb formatge de cabra - Mesclum con queso de cabra
Mesclun with goat cheese - Mesclun au fromage de chèvre**

Meló amb pernil - Melón con jamón - Melon and ham - Melon au jambon

Salmó fumat - Salmón ahumado - Smoked salmon - Saumon fumé

Pernil de gla Ibèric - Jamón de bellota Ibérico - Iberian Acorn Ham - Jambon Ibérique de Gland

Arrossos i Fideus - Arroces y Fideos *Rice and Noodles - Riz et Nouilles*

**Elaborat amb arròs Bomba del Delta de l'Ebre - Elaborado con arroz Bomba del Delta del Ebro
Made with "Bomba" rice from Ebro Delta - Fait avec du riz "Bomba" du delta de l'Ebre**

**Paella marinera - Paella marinera
Rice with shellfish - Paëlla aux fruits de mer**

**Paella valenciana - Paella valenciana
Rice with shellfish and meat - Paëlla aux fruits de mer et viande**

**Paella de muntanya - Paella montañesa
Rice with meat - Paëlla a la viande**

**Paella de l'hort - Paella vegetal
Rice with vegetables - Paëlla aux légumes**

**Arròs negre amb sípia - Arroz negro con sepia
Black rice with cuttlefish - Riz noir à la seiche**

**Fideuà de marisc - Fideua de marisco
Seafood "Paella" made with noodles - Paëlla aux vermicelles et fruits de mer**

**Cassola d'arròs amb bacallà i gambes - Cazuela de arroz con bacalao y gambas
Rice casserole with cod and prawns - Casserole de riz a la morue et crevettes**

**Arròs caldós amb Llamàntol - Arroz caldoso con Bogavante
Rice with lobster stock - Riz au homard au bouillon**



Peix i Marisc - Pescados y Mariscos *Fish and Shellfish - Poissons et Fruits de Mer*

Bacallà gratinat amb all i oli - Bacalao gratinado al alioli
Cod au gratin to garlic mayonnaise - Morue gratinée à l'ailloli

Bacallà ajoarriero amb gambes - Bacalao al ajoarriero con gambas
Codfish with tomato sauce with prawns - Morue a la tomate et aux crevettes

Lluç a la Basca - Merluza a la Vasca
Hake Basque style - Merlu à la basquaise

Llenguado planxa o Meunière - Lenguado plancha o Meunière
Grilled sole or meunière sauce - Sole grillée ou a la meunière

Suprema de salmó a la planxa - Suprema de salmón a la plancha
Grilled salmon supreme - Suprême de saumon grillé

Llobarro o Orada (400 gr.) al gust - Lubina o Dorada (400 gr.) al gusto
Seabass or Gilthead Bream (400 gr.) to taste - Bar ou Dorade (400 gr.) aux choix

Rap gratinat amb allioli i ametlles - Rape gratinado con alioli y almendras
Monkfish gratin with alioli and almond - Lotte de mer gratinée à l'ailloli et aux amandes

Suquet de peix - Suquet de pescado
Fish suquet (stew with potatoes) - Ragoût de poisson

Graellada de peix i marisc - Parrillada de pescados y mariscos
Grilled fish and shellfish - Poisson et fruits de mer grillés

Graellada especial de peix i marisc (per a dues persones)
Parrillada especial de pescados y mariscos (para dos personas)
Special grilled fish and shellfish (for two) - Poisson et fruits de mer royal grillés (pour deux)

Sarsuela de peix i marisc - Zarzuela de pescado y marisco
Fish and shellfish in sauce - Poisson et fruits de mer cuisinés

Mini mariscada - Mini mariscada
Grilled mini Seafood Platter - Mini plateau de fruits de mer grillé

Mariscada (para dos personas) - Mariscada (per a dues persones)
Grilled Seafood Platter (for two) - Plateau de fruits de mer grillé (pour deux)

Llamàntol - Bogavante
Lobster - Homard

Carns i Aus - Carnes y Aves *Meat and Poultry - Viande et Volaille*

Pollastre al forn amb guarnició - Pollo al horno con guarnición
Roast chicken with garnish - Poulet cuit au four avec garniture

Hamburguesa del xef al plat - Hamburguesa del chef al plato
Burger chef to the plate - Burger du chef dans l'assiette

Escalopa a la milanesa - Escalopa a la milanesa
Escalope of veal Milanese - Escalope panée à la milanaise

Entrecot de Girona a la planxa - Entrecote de Girona a la plancha
Entrecote grilled Girona - Entrecôte grillée de Gérone

Filet a la planxa - Solomillo a la plancha
Grilled veal sirloin - Filet de veau grillé



Pasta

Espaguetis Napolitana - *Napolitana*

“napolitana” - napolitaine

Espaguetis a la crema - *a la crema*

with cream - à la crème

Espaguetis Bolonyesa - *Boloñesa*

“Bolognese” - Bolognaise

Espaguetis carbonara - *carbonara*

carbonara - a la carbonara

Espaguetis amb cloïsses - *con almejas*

with clams - aux palourdes

Espaguetis a la marinera - *a la marinera*

with seafood - aux fruits de mer

Espaguetis amb llamàntol - *con bogavante*

with lobster - au homard

Pizzas

Pizza Margarida

(tomàquet, mozzarella) - (tomate, mozzarella)

(tomato, mozzarella) - (tomate, mozzarella)

Pizza de pernil

(tomàquet, mozzarella, pernil) - (tomate, mozzarella, jamón)

(tomato, mozzarella, ham) - (tomate, mozzarella, jambon)

Pizza de tonyina

(tomàquet, mozzarella, tonyina) - (tomate, mozzarella, atún)

(tomato, mozzarella, tuna) - (tomate, mozzarella, thon)

Pizza Hawaiana

(tomàquet, mozzarella, pernil, pinya) - (tomate, mozzarella, jamón, piña)

(tomato, mozzarella, ham, pineapple) - (tomate, mozzarella, jambon, ananas)

Pizza quatre formatges

(tomàquet, mozzarella, roquefort, parmesà, gouda)

(tomate, mozzarella, roquefort, parmesano, gouda)

(tomato, mozzarella, blue cheese, parmesan, gouda)

(tomate, mozzarella, fromage bleu, parmesan, gouda)