

# Cuina Kitchen

Mandonguilles amb sípia .....	9,30
Meatball and squid stew	
Daus de filet de vedella a l'espàtlla .....	14,30
Beef filet in garlic	
Entrecot de vedella amb encenalls .....	14,30
de pernil ibèric	
Veal entrecôte with Iberian cured ham	
Mongetes Michigan amb calamarssets.....	14,30
gambes i ou esclatat	
White beans with baby squids, prawns & fried egg	
Costelletes de cabrit .....	8,90
a la milanesa (150 g.)	
Kid chops a la Milanese (150 g.)	
Mini filet de vedella .....	14,50
PX amb foie d'ànec	
Mini beef fillet with foie gras	
Cua de toro .....	9,90
Oxtail	
Caneló de "galta" de .....	8,10
vedella amb Idiazabal	
Beef cheek canelloni with Idiazabal cheese	
Lasanya de boletus al parmesà .....	7,90
Lasagne with wild mushrooms & Parmesan cheese	

## Arrossos Rice

Arròs pelat de calamarssets, .....	18,80
gambes i cloïsses	
Paella with baby squids, prawns & clams (shelled)	
Arròs negre amb gambes i cloïsses .....	15,90
Black rice with prawns & clams	
Paella de marisc .....	16,00
Shellfish paella	
Arròs caldós de llamàntol (min. 2 pax) .....	22,50
Rice with thick lobster broth (min. 2 pax)	
Fideuà amb all i oli .....	14,90
Fideuá with garlic mayonnaise (noodle paella)	
Arròs cremós amb trufa i foie d'ànec .....	13,50
Creamy rice with truffles & foie gras	

**TERRASSA 15% RECÀRREC**  
*15% charge for the Terrace*

**PEIX I MARISC FRESC!**  
*Fresh fish and sea food!*

## Peixos • Fish

Llobarro a l'espàtlla .....	16,50
Seabass with potatoes & garlic	
Rap a la mussolina .....	17,20
d'alls i fons d'americana	
Monkfish with garlic mousseline & seafood sauce	
Sardines a la planxa amb all i julivert .....	6,90
Grilled sardines with garlic & parsley	
Tonyina "mi cuit" amb teriyaki .....	12,50
Tuna mi-cuit in Teriyaki sauce	
Gambes a l'allada .....	16,90
Fresh prawns with garlic	
Calamarssets del mediterrani a la planxa .....	13,50
Grilled Mediterranean baby squid	
Bacallà amb samfaina .....	13,20
Baked cod with ratatouille	

## Peixos • Fish

Mixta de cloves: musclos, .....	11,80
escopinyes i cloïsses	
Steamed shellfish (mussels, cockles & clams)	
Navalles a la planxa .....	11,80
Grilled razor clams	
Gamba de costa M (200 g) .....	16,50
Grilled coastal prawns M (200 g)	
Escamarlanets saltats amb ceba dolça .....	13,90
Langoustines sautéed with sweet onions	
Cloïsses amb pernil en la seva salsa .....	13,90
Clams sautéed in wine with cured Iberian ham	
Escopinyes al vapor .....	12,20
Steamed cockles	
Ostra Francesa (peça) .....	2,80
French oysters (each)	

## Peixos • Fish

Patates, ous i pernil ibèric .....	11,80
Fried potatoes with eggs & cured Iberian ham	
Ous esclatats amb foie d'ànec i oli .....	13,20
de tòfones blanques	
Scrambled eggs with foie gras & white truffle oil	
Bacallà a la brasa (remenat d'ous portuguès). .....	13,80
Charcoal-grilled cod served with scrambled eggs, onions & sliced potatoes	