

Cuina Kitchen

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

Arrossos Rice

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

TERRASSA 15% RECÀRREG
15% charge for the Terrace

PEIX I MARISC FRESC!
Fresh fish and sea food!

Peixos • Fish

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

Marisc • Seafood

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

Ous • Eggs

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