



## LA NOSTRA CARTA

### Per Compartir

*Para compartir · To share*

**Olives de la Boqueria · *Olivas Boqueria* · Olives from Boqueria Marquet 3,20**

**Anxoves · *Anchoas* · Anchovies 4u 5,50 - 6u 7,70**

**Boquerons en vinagre · 4u 5,50 - 6u 7,70**

*Boquerones en vinagre* · Marinated White anchovies

**Ous amb pernil ibèric i patates · 12,50**

*Huevos con jamón ibérico y patatas* · Eggs with iberian ham and potatoes

**Xipirons fregits a l'andalusa · *Chipirones fritos a la andaluza* · Fried baby squid 12**

**Calamars a la romana · *Calamares a la romana* · Battered squids rings 13**

**Calamarcets a la graella amb all i julivert · 12**

*Calamarcitos a la plancha con ajo y perejil* · Grilled squid with garlic and parsley

**Fish and xips 13**

(calamars, rap i patates – *calamares, rape y patatas* – squid, monkfish and potatoes)

**Gambes a l'all · *Gambas al ajillo* · Garlic shrimps 12**

**Pernil ibèric DO Guijuelo i pa de coca amb tomàquet 17**

*Jamón ibérico DO Guijuelo y pan de coca con tomate* · Ibèric ham and bread with tomato

**Musclos i cloïsses al vapor 12**

*Mejillones y almejas al vapor* · Steamed mussels and clams

**Tripa amb capipota *Callos* 12**

**Pa · *Pan* · Bread 1**

**Pa de coca amb tomàquet · *Pan de coca con tomate* · Bread with tomato 1,70**



## **Entrants, Canelons i Amanides ·**

### ***Entrantes, Canelones y ensaladas · Starters and salads***

**Sopa de peix i marisc · Sopa de pescado y marisco · Fish and seafood soup 6,50**

**Escudella · Catalan soup with meat, vegetables and pasta 6,50**

**Gaspatxo · Gazpacho · Tomato soup 6,50**

**Canelons “els de sempre” · Canelones “los de siempre” · Canelonis 9**

**Canelons d'espínacs amb brandada de bacallà 9,50**

*Canelones de espinacas con brandada · Canelonis with spinachs and cod fish brandade*

**Espinacs a la catalana (Pernil, panses i pinyons) 8**

*Espinacas catalana (jamón, pasas y piñones) · Catalan spinachs (ham, raisins, pinenuts)*

**Amanida amb pernil d'ànec, parmessà i nous 10**

*Ensalada con jamón de pato, parmesano y nueces · Salad with duck ham, parmesan and walnuts*

**Escalivada tèbia amb formatge de cabra 10**

*Escalivada tibia con queso de cabra · Peper, eggplant and onion roast with goat cheese*

**Amanida amb lenties, poma reineta al Pedro Ximènez i alvocat 10**

*Ensalada con lentejas, manzana reineta al Pedro Ximénez y aguacate*

*Salad with lentils, Apple with Pedro Ximénez and avocado*

**Tomàquet, mozzarella i llagostins 10**

*Tomate, mozzarella y langostinos · Prawn, mozzarella and tomato salad*

**Espàrrecs DO Navarra · Espárragos DO Navarra · Asparagus DO Navarra 12,50**



## **Carns · Carnes · Meat**

**Filet de vedella al pebre verd amb xampinyons 21,50**

*Solomillo de ternera a pimienta verde con champiñones*

Veal tenderloin steak in green pepper sauce

**Botifarra amb seques 12**

*Butifarra con judías · Pork sausage with White beans*

**Fricandó de vedella guisat amb carxofes 12**

*Fricandó de ternera guisado con alcachofas · Beef stew with artichokes*

**Peu de porc guisat al cava 12**

*Pie de cerdo guisado al cava · Pork foot stewed with cava*

**Jarret de vedella guisat amb rovellons 12**

*Jarrete de ternera guisado con rovellones · Veal stew with fresh mushrooms*

**Civet de porc-senglar 14**

*Civet de jabalí · Wild board stew*

**Espatlla de xai lletó (Castella i Lleó) peça de 600 aprox grs 24,50**

*Espaldita de cordero lechal (Castilla y León) pieza de 600 grs aprox · Roasted suckling lamb shoulder*

**Garrí a la catalana 19,50**

*Lechón a la catalana · Catalan-style roasted suckling pig*

**Costelles de xai amb patates fregides 14**

*Costillas de cordero con patatas fritas · Lamb chops and fries*



## **Arrosos · Arroces · Rice**

**Paella mixta (carn, peix i marisc) 18,50**

*Paella mixta (carne, pescado y marisco) · Mixed paella (meat, fish and seafood)*

## **Peix · Pescados · Fish**

**Graellada de peix i marisc 24,50**

*Parrillada de pescado y marisco · Grilled fish and seafood*

**Bacallà a la llauna 19**

*Bacalao a "la llauna" con judías blancas · Cod fish " a la llauna with White beans"*

**Rap a la romana · Rape a la romana · Battered monkfish fillets 15,50**

**Rap a la marinera o a la graella 18,50**

*Rape a la marinera o a la plancha · Grilled monkfish or marinera sauce*

**Gambes o Llagostins a la graella 17,50**

*Gambas o Langostinos a la plancha · Grilled shrimps or prawns*

**Sarsuela marinera (Peix i marisc) 21,50**

*Zarzuela marinera (Pescado y marisco) · Fish and seafood stew (marinera)*

**Freginada de peix i marisc a la romana 19**

*Fritada de pescado y marisco a la romana · Homemade fried fish and seafood*



**Recomanem · Recomendamos · We suggest**

## **Pica-Pica de Peix i Marisc // Pescado y Marisco**

**Inclou:**

**Musclos i cloïsses al vapor, gambes a l'all.**

**Fregit variat a la romana (calamars, rap i llagostins a la romana)**

**Marisc a la graella (1/2 llagosta, escamarlà, gamba, llagostins i calamarcet)**

**Postres a triar: Flan de la casa, crema catalana, sorbet o gelat**

*Incluye:*

*Mejillones y almejas al vapor, gambas al ajillo, fritos variados y marisco a la parrilla (½ langosta, cigala, langostino, gamba y calamar)*

*Postre a escoger: Flan de la casa, crema catalana, sorbete o helado*

**38,50 € /persona (2 begudes per persona)**

### ***Fish and seafood menu***

***Steamed mussels and clams, Garlic shrimp,***

***Mixed fried (battered squids, monkfish and prawns) and***

***Grilled seafood (1/2 lobster, crayfish, shrimp, prawn and baby squid***

***Dessert: Creme caramel, creme catalan, mixed sorbet or ice-cream***

**38,50 € /person (2 drinks for person)**

**\*\*\***

**En cas d'al·lèrgies i intoleràncies consulteu el nostre personal**

***Alergias e intolerancias: consultad a nuestro personal \* Allergies and intolerances: consult our staff***