



Albarada

ENTRANTES

Alcachofas fritas con alioli de la casa ^{G, H, M, SO₂}	18
<i>Fried artichokes with house aioli</i>	
Bogavante azul a la catalana con tomate, salsa de marisco y cebolla roja ^{CR, MO, P, SO₂}	26
<i>Blue lobster Catalan-style with tomato, seafood sauce, & red onion</i>	
Pez limón marinado con salmorejo, olivas Gordal y pimentón de Espelette ^{P, SO₂}	22
<i>Marinated yellowtail with salmorejo, Gordal olives, & Espelette pepper</i>	
Gambas rojas a la plancha, ajo y perejil con crujiente ^{CR, MO, P, SO₂}	24
<i>Grilled red prawns with crunchy garlic & parsley</i>	
Almejas salteadas al vino blanco ^{CR, MO, P, SO₂}	28
<i>Clams sautéed in white wine</i>	
Steak tartar de vaca vieja, pimentón de Espelette, yema de huevo y semillas de calabaza ^{H, SO₂}	28
<i>Old beef steak tartare with Espelette pepper, egg yolk & pumpkin seeds</i>	
Ensalada de brotes con berenjena asada, sopa de ajo blanco, almendras y menta ^{G, FC, SO₂}	18
<i>Sprout salad with roasted eggplant, white garlic soup, almonds & mint</i>	
Tomates de temporada con olivas Gordal y cebolla encurtida ^{SO₂}	18
<i>Seasonal tomatoes with Gordal olives & pickled onions</i>	
Ventresca de atún confitada con hojas verdes, judías, huevo y almendras ^{P, H, FC, SO₂}	24
<i>Confit tuna belly with seasonal greens, beans, egg & almonds</i>	
Ensalada César con pollo, bacon y anchoas ^{G, P, L, SO₂}	24
<i>Caesar salad with chicken, bacon & anchovies</i>	



Albarada

PLATOS PRINCIPALES

Arroz de mariscos con gambas, almejas, alioli y azafrán (mín. 2 personas) ^{G, P, L, SO₂}	36 pp
<i>Seafood rice with prawns, clams, aioli and saffron</i>	
Rodaballo a la brasa con emulsión de pil pil picante ^{P, SO₂} 500g 1,2kg	42 84
<i>Grilled turbot with spicy pil pil</i>	
Dorada abierta en mariposa con aceite de perejil ^{P, SO₂} 600g 1,2kg	36 72
<i>Butterflied sea bream with parsley oil</i>	
Pulpo con hummus de piquillo y granada ^{CR, MO, P, SO₂}	38
<i>Octopus with piquillo pepper hummus and pomegranate</i>	
Chuleta de cerdo	32
<i>Pork chop</i>	
Chuleta de vaca vieja a la brasa con guarnición	52
<i>Grilled Beef Chop. Choose one side</i>	
Pollo asado a la brasa con salsa de alcaparras ^{SO₂}	32
<i>Roasted chicken with caper sauce</i>	

GUARNICIONES

Patatas asadas al horno	12
<i>Oven-baked potatoes</i>	
Pimientos del piquillo asados	12
<i>Roasted piquillo peppers</i>	
Ensalada de cogollos con vinagreta de mostaza ^{M, SO₂}	12
<i>Baby gem lettuce and mustard dressing salad</i>	
Judías verdes a la brasa	12
<i>Grilled green beans</i>	

POSTRES

Tarta mel i mató ^{G, L, H, FC, 202}	12
<i>Honey & mató-style cheesecake</i>	
Tarta de chocolate con pan, aceite de oliva y sal ^{G, L, H, FC, 202}	14
<i>Chocolate cheesecake with bread, olive oil and salt</i>	
Fresas con mascarpone y helado de vainilla ^{G, L, H, FC, 202}	14
<i>Strawberries with mascarpone and vanilla ice cream</i>	
Crema catalana ^{G, L, H, FC, 202}	12
<i>Catalan cream</i>	