

Tapas

€

Padrón peppers with Maldon salt <i>Pimientos tipos Padrón con sal Maldon</i>	5,95
Potato and onion omelette <i>Tortilla de patata y cebolla</i>	5,95
Galician steamed cockles <i>Berberechos gallegos al vapor</i>	9,25
Cantabrian anchovies <i>Anchoas del cantábrico</i>	9,50
Garlic shrimp tails <i>Colas de gambas al ajillo</i>	10,95
Cold boiled prawns <i>Langostinos hervidos fríos</i>	8,95
Trio of mini-burguers with Café de París sauce, mustard and onion <i>Trio de mini-burguers con salsa Café de París, mostaza y cebolla</i>	9,95
Ham and chicken croquettes <i>Croquetitas de jamón y pollo</i>	6,90
Roman style Squid rings <i>Calamares a la romana</i>	8,90
Grilled prawns (6 units) <i>Gambas langostineras a la plancha (6uds.)</i>	15,95
Octopus “a feira” (boiled with paprika) <i>Pulpo “A feira “</i>	10,95
“Bravas” potatoes <i>Patatas “bravas”</i>	5,90
Marinated olives <i>Olivas aliñadas</i>	2,90

·Additional supplement 10% on all products served on the terrace · 10% VAT included
·Suplemento del 10% en todos los productos servidos en la terraza · 10% IVA incluido
·Cierre Terraza L, M, X, J, D, **23.30** | Cierre Terraza V, S, Vísperas de Festivos **00.45** (Normativa Ayuntamiento BCN)
·Cierre Restaurante **1 a.m.**

Starters

€

Green salad	7,90
<i>Ensalada verde variada</i>	
Broad bean salad with cured ham and mint	8,95
<i>Ensalada de habitas tiernas con jamón y menta</i>	
Pineapple with cured ham (D.O. Guijuelo)	15,95
<i>Piña con jamón ibérico (D.O. Guijuelo)</i>	
Boiled asparagus with mayonnaise	8,90
<i>Espárragos hervidos fríos con salsa mahonesa</i>	
Fish soup	9,25
<i>Sopa de pescado</i>	
Scrambled eggs with mushrooms, green garlic and cured ham	8,75
<i>Huevos revueltos con setas, ajitos tiernos y jamón</i>	
Potatoes stuffed with cod brandade	9,50
<i>Patatas rellenas de brandada de bacalao</i>	
Sauteed Spaghetti with shrimp tails, garlic, Parmigiano and chili	13,50
<i>Espaguetis salteados con ajo, colas de gambas, Parmigiano y guindilla</i>	
Grandmother's canelloni	10,95
<i>Canelones caseros gratinados</i>	

Delicatessen

Plate of ham (D.O. Guijuelo)	21,95
<i>Plato de jamón ibérico de bellota (D.O. Guijuelo)</i>	
Iberian chorizo plate	9,95
<i>Plato de chorizo ibérico</i>	
Assortment of cheeses	8,90
<i>Surtido de quesos</i>	
Toasted coca bread with olive oil and natural tomato	2,35
<i>Pan de coca tostado con tomate natural</i>	
bread service	1,40
<i>Servicio de pan</i>	

Meat

€

Grilled beef rib eye steak, 900 gr. (two people) <i>Chuletón de ternera parrilla, 900 gr. (dos personas)</i>	32,90
Grilled beef tenderloin with Pedro Ximénez reduction <i>Solomillo de ternera a la parrilla con reducción de PX</i>	18,95
Sirloin Steak with Cafe de Paris Sauce <i>Entrecot de ternera con salsa café de París "especialidad"</i>	16,95
Steak tartar with Calvados liqueur <i>Steak tartar cortado a mano al Calvados</i>	20,50
Chicken breast grilled with french fries <i>Pechuga de pollo laminada a la plancha con patatas fritas</i>	10,50

Fish

Cod with rosemary honey <i>Bacalao a la miel de romero</i>	16,90
Octopus "a feira" (boiled with paprika) <i>Pulpo "A feira"</i>	18,95
Grilled squid with garlic and parsley <i>Calamares a la plancha con ajo y perejil</i>	14,90
Seafood Paella (Minimum two portions, price per portion) <i>Paella de marisco (Mínimo dos personas, precio por persona)</i>	18,50
Fresh grilled hake with salad and french fries <i>Merluza fresca de palangre a la plancha con ensalada y patatas fritas</i>	15,90
Fresh Grilled sole <i>Lenguado a la plancha</i>	19,50

Wine glasses



White

White house wine	3,35
Marqués de Cáceres Verdejo D.O. Rueda	3,75
Clos de Torribas D.O. Penedés	3,75
Ermita d'Espiells D.O. Penedés	4,35

Red

Coto Mayor Crianza D.O. Rioja	4,25
Càtar D.O. Montsant	3,95
Hacienda López de Haro Tempranillo D.O. Rioja	3,65
Montevannos Roble D.O. Ribera del Duero	4,10

Rosé

Las Campanas D.O. Navarra	3,10
----------------------------------	-------------

Sangria

Sangría de Vino	6,75
Sangría de Cava	7,90

Cava

Juvé y Camps cinta púrpura reserva Brut	4,25
--	-------------