

**Amanida de l'hort amb vinagreta de poma verda**

6,75 €

Ensalada de la huerta con vinagreta de manzana verde  
 Salade verte avec vinaigrette de pomme verte  
 Green salad with vinaigrette of green apple

**Tomàquet Kumato, pastanaga, ceba tendra i tonyina**

7,50 €

Tomate Kumato, zanahoria rallada, cebolla tierna y atún  
 Tomato Kumato, carotte râpée, oignon et thon  
 Tomato Kumato, grated carrot, spring onion and tuna

**Crema de verdures de temporada**

6,00 €

Crema de verduras de temporada  
 Crème de légumes de saison  
 Cream of vegetables of season

**Pernil espatlla Ibèrica, amb pa tomàquet**

16,00 €

Jamón espalda ibérica, con pan con tomàt  
 Jambon ibérique, avec pain avec tomate  
 Iberian ham, with bread with tomato

**Lloms d'anxova Cantabrica "00" amb pa tomàquet (4 lloms)**

12,75 €

Filetes de Anchoa Cantabrica "00" con pan con tomate (4 filetes)  
 Filets d'Anchois Cantabrique "00" avec pain avec une tomate (4 filets)  
 Filets of Cantabrian Anchovy "00" with bread with tomato (4 filets)

**Lloms d'anxova Cantabrica "0" amb pa tomàquet (6 lloms)**

9,90 €

Filetes de Anchoa Cantabrica "0" con pan con tomate (6 filetes)  
 Filets d'Anchois Cantabrique "0" avec pain avec une tomate (6 filets)  
 Filets of Cantabrian Anchovy "0" with bread with tomato (6 filets)

**Seitons marinats en oli (12 lloms)**

6,95 €

Boquerones marinados en aceite (12 filetes)  
 Anchois marinés dans une huile (12 filets)  
 Anchovy marinated in oil (12 filets)

**Croquetes especials per unitat/Croquetas especiales por unidad**

1,60 €

Croquettes spéciales par unité/ Special croquettes for unit

Botifarra negra amb parmesano/ Butifarra negra con parmesano  
 Saucisse catalane noire avec parmesano/Black sausage with Parmesan

Xoriç picant amb formatge camembert / Chorizo picante con queso camembert  
 Saucisson au piment piquant avec fromage camembert / Piquant sausage with cheese camembert

















Gorgonzola amb nous / Gorgonzola con nueces  
 Gorgonzola avec noix / Gorgonzola with nuts



























Rap amb gambes / Rape con gambas  
 Lotte avec crevettes roses / Monkfish with shrimps



Ceps amb foie / Boletus con foie  
 Boletus avec foie / Boletus with foie

<b>Salmó marinat a casa</b>		<b>7,50 €</b>
Salmón marinado en casa Saumon mariné dans maison Saumon mariné dans une maison		
<b>Pop a la Gallega</b>		<b>12,50 €</b>
Pulpo a la Gallega Poulpe à la Galicienne Octopus to the Galician		
<b>Musclo al vi blanc i romani</b>	 	<b>5,25 €</b>
Mejillon al vino blanco con romero Moule au vin blanc avec pèlerin Mussel to the white wine with rosemary		
<b>Musclo marinera</b>	  	<b>6,50 €</b>
Mejillón marinera Moule marinère Mussel with seafood sauce		
<b>Cloïsses planxa amb sal i pebre</b>		<b>11,50 €</b>
Almejas plancha con sal y pimienta Cloïsses avec sel et poivre Clams with salt and pepper		
<b>Cloïsses a la marinera</b>	  	<b>12,75 €</b>
Almeja a la Marinera Cloïsses marinère Clams with seafood sauce		
<b>Escopinyes Grans vapor</b>		<b>13,50 €</b>
Berberechos Grandes vapor Coques grandes au vapeur Big cockles steam		
<b>Xipiró a l'Andalusa</b>	 	<b>9,75 €</b>
Chipirón a la Andaluza Petits calmars frits Small fried squid		
<b>Navalles Gallega mitjanes planxa amb all i julivert (6 uts.)</b>		<b>10,75 €</b>
Navajas Gallegas medianas a la plancha ajo perejil (6 uds.) Galicien couteaux grillés (6 uni.) Galician grilled seafood knives (6 units)		
<b>Seito Fregit</b>		<b>6,50 €</b>
Boqueron frito Anchois frits Fried anchovies		

<b>Popet de costa planxa</b>		<b>7,50 €</b>
Pulpitos de costa a la planxa <i>Poulpes de côte grillés</i> <i>Grilled octopuses of coast</i>		
<b>Escamarlà Petit saltejat sal i pebre</b>		<b>9,50 €</b>
Cigala pequeña salteada con sal y pimienta <i>Petite langoustine grille avec sel et poivre</i> <i>Small sea crab grilled with salt and pepper</i>		
<b>Escamarlà Petit saltejat amb ceba confitada</b>		<b>9,50 €</b>
Cigala pequeña salteada con cebolla confitada <i>Petite langoustine grille à main armée avec un oignon confit</i> <i>Small sea crab grilled with confit of onion</i>		
<b>Escamarlà Gran "00", obert a la planxa (4 uts)</b>		<b>16,00 €</b>
Cigala Grande "00", abiertas a la plancha (4 uds.) <i>Grande langoustine "00", ouvertes à la plaque (4 uds.)</i> <i>Big sea crab "00" opened for the plate (4 uds.)</i>		
<b>Tallarines Saltejades al vi blanc</b>	 	<b>12,00 €</b>
Coquinas salteadas al vino blanco <i>Palourdes sautées au vin blanc</i> <i>Clams sauteed in white wine</i>		
<b>Morralla de costa fregida</b>	 	<b>7,50 €</b>
"Morralla" de costra frita <i>Fretin frit</i> <i>Fried small fry</i>		
<b>Gamba Vermella mitjana planxa all i julivert</b>		<b>16,50 €</b>
Gamba roja mediana a la plancha con su picada <i>Crevette rouge moyenne</i> <i>Red Shrimp medium</i>		
<b>Cargolet Coli Vapor</b>		<b>8,50 €</b>
Caracolillo Coli al vapor <i>Caracolillo Coli au vapeur</i> <i>Caracolillo Coli steamed</i>		
<b>Zamburinyes al parmesano (5 uts.)</b>		<b>15,50 €</b>
Zamburinyas al parmesano (5 uds.) <i>Pétoncles au Parmesano (5-6 unités)</i> <i>Zamburinyes with parmesan (5-6 units)</i>		

<b>Ventresca de tonyina planxa amb mahonesa Wasabi</b>		<b>12,00 €</b>
Ventresca de atún a la plancha con mayonesa de wasabi Ventresca de thon grillé avec mayonnaise au wasabi Ventresca of tuna grilled with wasabi mayonnaise		
<b>Daus de tonyina planxa amb salsa soja</b>	 	<b>14,00 €</b>
Dados de atún a la plancha con salsa de soja Thon grillé à la sauce de soja Grilled tuna with soy sauce		
<b>Suprema de Corball a la planxa</b>		<b>12,00 €</b>
Suprema de Corvina a la plancha Suprême du Corbeau à la plaque Supreme of Croaker to the plate		
<b>Mariscada: 1/2 llamàntol, gamba vermella, escamarlà, cloïsses, musclos, escopinyes, calamar popera i peix blanc</b>	  	<b>34,00 €</b>
Mariscada: 1/2 bogavante, gamba roja, cigala, almejas, mejillónes, berberechos, calamar popera y pescado blanco. Mariscada: (1/2 homard, crevettes, écrevisses, palourdes moules, palourdes, calmars et merlu) Mariscada: (1/2 lobster, shrimp, crayfish, clams mussels, clams, squid and hake)		
<b>Suquet de llom de rap tradicional</b>	  	<b>22,00 €</b>
Suquet de lomo de rape tradicional Suquet de lotte traditionnel Suquet of traditional monkfish		
<b>Llenguado a la Menieur de tronja</b>		<b>21,00 €</b>
Lenguado a la Menieure de Naranja Sole à la Menieure d'Orange Sole with Menieure of Orange		
<b>Pota de pop a la graella con patata platillo</b>		<b>15,00 €</b>
Pata de pulpo a la brasa con patata platillo Poulpe grillée Grilled octopus		
<b>Calamar popera amb all i julivert</b>		<b>13,50 €</b>
Calamar popera con ajo y perejil Calamars sautées à l'ail et persil Squid sautéed with garlic and parsley		

**Filet de vedella a la graella**

21,00 €

Solomillo de ternera a la brasa

Filet de boeuf grillé

Beef tenderloin grilled

**Entrecot de vedella a la graella (325 gr.)**

13,00 €

Entrecot de ternera a la parrilla (325 gr.)

Entrecôte sur le grill (325 gr.)

Sirloin steak on the grill (325 gr.)

**Entrecot de Nebraska graella (300 gr.)**

24,00 €

Entrecot de Nebraska parrilla (300 gr.)

Nebraska entrecôte grillée (300 gr.)

Nebraska grilled entrecote (300 gr.)

**Hamburguesa Atenea amb toc picant 250 gr.**

11,50 €

Hamburguesa Atenea con toque picante 250 gr.

Hamburger Atenea avec épice (250 gr.)

Atenea burger with spicy (250 gr.)

## LES GUARNICIONS / LAS GUARNICIONES / RACCORDS / FITTINGS

PVP

**Patates fregides naturals**

2,00 €

Patatas fritas naturales

Les frites

French fries

**Graten de patates**

1,00 €

Graten de patatas

Graten de patatas

Graten de patatas

**Manat esparrècs verds amb bacon**

1,00 €

Manojo de espárragos verdes con bacon

Bouquet d'asperges vertes au lard

Bunch green asparagus with bacon

**Verdura a la graella**

1,00 €

Verdura a la parrilla

Légumes grillés

Grilled vegetables

**Ceba confitada**

1,00 €

Cebolla confitada

Oignon

Onion

## LES SALSES / LAS SALSAS / SAUCES / THE SAUCES

0,50 €

**Pebre verd** / Pimienta verde / Poivre vert / Green pepper**Formatge** / Queso / Fromage / Cheese**Porto****Ketchup****All i oli****Maionesa** / Mayonesa / Mayonnaise / Mayonnaise**Porció mantega** / Porción mantequilla / Beurre servant / Serving butter**BBQ**

## ARROSSOS / ARROCES / RICES / RIZ

### Paella Marinera



14,75 €

Paella Marinera  
Riz aux fruits de mer Paella  
Seafood rice Paella

### Arròs de verdures



12,50 €

Arroz de verduras  
Légumes riz  
Vegetable Rice

### Arròs caldós de llamàntol (1/2 peça per persona)



20,50 €

Arroz caldoso de bogavante (1/2 pieza por persona)  
Rice with lobster (1/2 piece per person)  
Riz au homard (1/2 pièce par personne)

### Rissoto de ceps i trompetes de la mort



20,50 €

Rissoto de boletus y trompetas de la muerte  
Risotto de bolets et trompettes de la mort  
Risotto of boletus and trumpets of death

### Fideuà



9,90 €

Fideua

Servei de pa, unitat de panet/ Unidad de panecillo / Unité de pain / bread unit



0,70 €

Servei de / Servicio de / service / service / pa amb tomàquet

1,90 €

Servei de pa sense Gluten / pan sin Guten / pain sans gluten / Gluten-free bread

0,75 €



**Conté gluten** / Contiene gluten / Il contient du gluten / It contains gluten



**Crustàcis** / Crustáceos / crustacés / crustaceans



**Ous** / Huevos / œufs / Eggs



**Peix** / Pescado / Poisson / Fish



**Cacahuets** / Cacahuets / cacahuètes / peanuts



**Soja** / Soja / soja / soy



**Làctis** / Lacteos / laitiers / dairy



**Fruits amb closca** / Frutos de cáscara / coquille de fruits / fruit shell



**Apit** / Apio / céleri / celery



**Mostassa** / Mostaza / moutarde / mustard



**Grans de sesam** / Granos de sésamo / graines de sésame / sesame seeds



**Diòxid de sofre i sulfits** / Dioxid de azufre y sulfitos / Le dioxyde de soufre et sulfites / Sulfur dioxide and sulphites



**Mol·luscs** / Moluscos / mollusques / molluscs



**Tramussos** / Altramuces / lupins / lupins