
































































<b>Amanida de l'hort amb vinagreta de poma verda</b>		<b>6,75 €</b>
<i>Ensalada de la huerta con vinagreta de manzana verde</i>		
<i>Salade verte avec vinaigrette de pomme verte</i>		
<i>Green salad with vinaigrette of green apple</i>		
<b>Tomàquet Kumato, pastanaga, ceba tendra i tonyina</b>		<b>7,50 €</b>
<i>Tomate Kumato, zanahoria rallada, cebolla tierna y atún</i>		
<i>Tomate Kumato, carotte râpée, oignon et thon</i>		
<i>Tomato Kumato, grated carrot, spring onion and tuna</i>		
<b>Crema de verdures de temporada</b>		<b>6,00 €</b>
<i>Crema de verduras de temporada</i>		
<i>Crème de légumes de saison</i>		
<i>Cream of vegetables of season</i>		
<b>Pernil espatlla Ibèrica, amb pa tomàquet</b>		<b>16,00 €</b>
<i>Jamón espalda ibérica, con pan con tomate</i>		
<i>Jambon ibérique, avec pain avec tomate</i>		
<i>Iberian ham, with bread with tomato</i>		
<b>Lloms d'anxova Cantabrica "00" amb pa tomàquet (4 lloms)</b>	 	<b>12,75 €</b>
<i>Filetes de Anchoa Cantabrica "00" con pan con tomate (4 filetes)</i>		
<i>Filets d'Anchois Cantabrique "00" avec pain avec une tomate (4 filets)</i>		
<i>Filets of Cantabrian Anchovy "00" with bread with tomato (4 filets)</i>		
<b>Lloms d'anxova Cantabrica "0" amb pa tomàquet (6 lloms)</b>	 	<b>9,90 €</b>
<i>Filetes de Anchoa Cantabrica "0" con pan con tomate (6 filetes)</i>		
<i>Filets d'Anchois Cantabrique "0" avec pain avec une tomate (6 filets)</i>		
<i>Filets of Cantabrian Anchovy "0" with bread with tomato (6 filets)</i>		
<b>Seitons marinats en oli (12 lloms)</b>		<b>6,95 €</b>
<i>Boquerones marinados en aceite (12 filetes)</i>		
<i>Anchois marinés dans une huile (12 filets)</i>		
<i>Anchovy marinated in oil (12 filets)</i>		
<b>Croquetes especials per unitat / Croquetas especiales por unidad</b>		<b>1,60 €</b>
<i>Croquettes spéciales par unité / Special croquettes for unit</i>		
Botifarra negra amb parmesano / Butifarra negra con parmesano	  	
<i>Saucisse noire avec parmesano / Black sausage &amp; Parmesan</i>		
Xoriç picant & camembert / Chorizo picante & camembert	  	
<i>Saucisson &amp; camembert / Sausage &amp; camembert</i>		
Gorgonzola amb nous / Gorgonzola con nueces	   	
<i>Gorgonzola avec noix / Gorgonzola with nuts</i>		
Rap amb gambes / Rape con gambas	     	
<i>Lotte avec crevettes roses / Monkfish with shrimps</i>		
Ceps amb foie / Boletus con foie	  	
<i>Boletus avec foie / Boletus with foie</i>		

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



(Iva inclòs/incluido/Included/Incluses)

<b>Seito Fregit</b>		<b>6,50 €</b>
<i>Boqueron frito</i>		
<i>Anchois frits</i>		
<i>Fried anchovies</i>		
<b>Escamarlà Petit saltejat sal i pebre</b>		<b>9,50 €</b>
<i>Cigala pequeña salteada con sal y pimienta</i>		
<i>Petite langoustine grille avec sel et poivre</i>		
<i>Grilled small norway lobster with salt and pepper</i>		
<b>Escamarlà Petit saltejat amb ceba confitada</b>		<b>9,50 €</b>
<i>Cigala pequeña salteada con cebolla confitada</i>		
<i>Petite langoustine grille à main armée avec un oignon confit</i>		
<i>Grilled small norway lobster with onion confit</i>		
<b>Escamarlà Gran "00", obert a la planxa (4 uts)</b>		<b>16,00 €</b>
<i>Cigala Grande "00", abiertas a la plancha (4 uds.)</i>		
<i>Grande langoustine grille "00", ouvertes (4 uds.)</i>		
<i>Grilled Big norway lobster s"00" opened (4 uds.)</i>		
<b>Morralla de costa fregida</b>	 	<b>7,50 €</b>
<i>"Morralla" de costra frita</i>		
<i>Fretin frit (petit poisson de la côte)</i>		
<i>Fried fry (small fish from the coast)</i>		
<b>Gamba Vermella mitjana planxa all i julivert</b>		<b>16,50 €</b>
<i>Gamba roja mediana a la plancha con su picada</i>		
<i>Crevette rouge moyenne</i>		
<i>Red Shrimp medium</i>		
<b>Zamburinyes al parmesano (5 uts.)</b>		<b>15,50 €</b>
<i>Zamburinyas al parmesano (5 uds.)</i>		
<i>Pétoncles au Parmesano (5 unités)</i>		
<i>Zamburinyes with parmesan (5 units)</i>		
<b>Daus de tonyina planxa amb salsa soja</b>	 	<b>14,00 €</b>
<i>Dados de atún a la plancha con salsa de soja</i>		
<i>Thon grillé à la sauce de soja</i>		
<i>Grilled tuna with soy sauce</i>		
<b>Suprema de Corball a la planxa</b>	    	<b>12,00 €</b>
<i>Suprema de Corvina a la plancha</i>		
<i>Suprême du Courbine grillé (le maigre)</i>		
<i>Grilled supreme weakfish</i>		
<b>Suquet de llom de rap tradicional</b>	    	<b>22,00 €</b>
<i>Suquet de lomo de rape tradicional</i>		
<i>Suquet de lotte traditionnel</i>		
<i>Suquet of traditional monkfish</i>		

CONTIENE  
GLUTEN

CRUSTACEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS

FRUTOS  
DE CÁSCARA

APDO



MOSTAZA

GRANOS  
DE SESAMODIÓXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS

MOLUSCOS



ALTRAMUCES

**Llenguado a la Menieur de taronja**    **21,00 €**

*Lenguado a la Menieure de Naranja*

*Sole à la Menieure d'Orange*

*Sole with Menieure of Orange*

**Pota de pop a la graella con patata platillo**  **15,00 €**

*Pata de pulpo a la brasa con patata platillo*

*Poulpe grillée*

*Grilled octopus*

**Calamar popera amb all i julivert**  **13,50 €**

*Calamar popera con ajo y perejil*

*Calamars sautées à l'ail et persil*

*Squid sautéed with garlic and parsley*

**CARNS / CARNES / MEAT / VIANDE** **PVP**

**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.)*

*Atenea steak haché avec épicée (250 gr.)*

*Atenea's grilled beef patty with spicy (250 gr.)*

**Les guarnicions**

1. Patates fregides naturals/Patatas fritas naturales / Frites / French fries **2,00 €**

2. Graten de patates / Graten de patatas / Gratin de pommes de terre / Potato gratin  **1,00 €**

3. Esparrècs verds i bacon / Espárragos verdes y bacon / Asperges vertes au lard / Green asparagus with bacon **1,00 €**


4. Verdura a la graella - Ceba confitada / Verduras a la parrilla - Cebolla confitada /


Légumes grillés - Confit onion / Grilled vegetable - Confit onion **1,00 €**

5. Arros blanc / Arroz blanco / Riz blanc / White rice **1,00 €**


**Les salses** **0,50 €**


1. Pebre verd / Green pepper/ Poivre vert / Green pepper Formatge

2.Formatge / Queso / Fromage / Cheese 

3. Vi Porto / Vino Oporto / Vin de Porto / wine Porto 

4. Ketchup - BBQ 

5. All i oli - Maionesa / Ajo y aceite - Mayonesa / Ail et huile - Mayonnaise / Garlic and oil - Mayonnaise 

6. Porció mantega / Porción mantequilla / Portion de beurre / Serving of butter 

**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)

Riz au homard (1/2 pièce par personne)

Rice with lobster (1/2 piece per person)

**Rissoto de ceps i trompetes de la mort****12,50 €**

Rissoto de boletus y trompetas de la muerte

Risotto de bolets et trompettes de la mort

Risotto of boletus and trumpets of death

**Fideuà****13,65 €**

Fideua

Fideua

Fideua

Servei de pa, unitat de panet / Servicio de pan, unidad de panecillo

**0,70 €**

Service de pain par unité / Bread service (1 unity)

**0,70 €**

Servei de pa amb tomàquet / Servicio de pan con tomate

**1,90 €**

Service de pain grillé à la tomate / Service toasted bread with tomato

**1,90 €**

Pa sense gluten 10' de cocció / Pan sin gluten 10' de cocción



Pain sans gluten 10' de cuisson / Gluten-free bread 10' of cooking



De ceba i farina de tapioca / De cebolla y harina de tapioca  
D'oignon et de la farine de tapioca / Onion and tapioca flour

**1,80 €**

De farina de cigró / De harina de garbanzo  
De la Farine de pois chiche / Chickpea flour

De formatge i farina de tapioca / De queso y harina de tapioca  
De fromage et de la farine de tapioca / With Cheese and tapioca flour

De castanya i farina de tapioca / De castaña y harina de tapioca  
De chataigne et de la farine de tapioca / With chestnut and tapioca flour



sin gluten

CONTIENE  
GLUTEN

CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS

FRUTOS  
DE CÁSCARA

APRO



MOSTAZA

GRANOS  
DE SESAMODIDXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS

MOLUSCOS



ALTRAMUCES

**Amanida de fruites naturals** **4,95 €**

*Ensalada de frutas naturales*  
*Salade de fruits frais*  
*Fresh fruit Salad*

**Crema catalana amb tulipa de xocolata** **4,75 €**

*Crema catalana con tulipa de chocolate*  
*Crème catalane avec tulipe au chocolat*  
*Catalan cream with chocolate tulip*



**Copa de pinya colada amb escuma de coco i anacards caramelitzats** **5,25 €**

*Copa de piña colada con espuma de coco y anacardos caramelizados*  
*Coupe d'ananas amouraché avec mousse de cocotier et anacardes*  
*Glass of pineapple strained with foam of coconuts and anacards*



**Coulant de xocolata amb gelat de vainilla** **5,50 €**

*Coulant de chocolate con helado de vainilla*  
*Coulant au chocolat avec crème glacée au vainilla*  
*Coulant of chocolate with ice cream of vainilla*



**Pastís Tatin amb gelat de vainilla** **5,50 €**

*Tarta Tatin con helado de vainilla*  
*"Tatin" de pomme avec crème glacée à la vanille*  
*"Tatin" Apple cake with vanilla ice-cream*



**Sorbets cítrics (unitat / bola)** **1,75 €**

*Sorbetes cítricos (unidad / bola)*  
*Sorbets Citriques (unité / boule)*  
*Citrus Sorbet (unit / ball)*



