






































CARTA RESTAURANT

Per Picar i compartir - Para picar y compartir - Finger food to share - Pour grignoter et partager

Amanida de tomàquet amb ceba tendra, ventresca de tonyina i seitons marinats  	9,50 €
<i>Ensalada de tomate con cebolla tierna, ventresca de atún i boquerones marinados</i> <i>Salade de tomates aux oignons nouveaux, ventre de thon et anchois marinés</i> <i>Tomato salad with spring onion, tuna belly and marinated anchovies</i>	
Filets d'anxova Cantabrica "0" amb pa tomàquet (6 lloms)   	9,90 €
<i>Filetes de anchoa Cantabrica "0" con tostadas untadas en tomate (6 lomos)</i> <i>Filets d'anchois cantabriques "0" avec pain avec tomate (6 longes)</i> <i>Cantabrian anchovy fillets "0" with tomato bread (6 loins)</i>	
Espatlla Pernil Ibèric amb pa sucac amb tomàquet 	17,00 €
<i>Jamón Ibérico con pan con tomate</i> <i>Épaule de jambon ibérique avec du pain avec tomate</i> <i>Shoulder Iberian ham with bread with tomato</i>	
Escalivada amb anxoves  	9,95 €
<i>Escalibada con anchoas</i> <i>Légumes rôtis aux anchois</i> <i>Roasted vegetables with anchovies</i>	
Musclos al vapor 	8,75 €
<i>Mejillones al vapor</i> <i>Moules à la vapeur</i> <i>Steamed mussels</i>	
Festival de clova a la planxa (cloisses, navalles i musclos) 	14,75 €
<i>Festival de cáscaras a la plancha (almejas, navajas y mejillones)</i> <i>Festival de la coquille (palourdes, palourdes et moules)</i> <i>Shell festival (clams, razor clams and mussels)</i>	
Calamars a la planxa amb all i julivert 	11,95 €
<i>Calamares a la plancha con ajo y perejil</i> <i>Calamars grillés à l'ail et au persil</i> <i>Grilled squid with garlic and parsley</i>	
Calamars a l'andalusa  	9,75 €
<i>Calamares a la andalusa</i> <i>Calmar andalou</i> <i>Andalusian squid</i>	
Gambeta vermella al all i julivert 	16,75 €
<i>Gambita roja salteada ajo y perejil</i> <i>Crevettes rouges à l'ail et au persil</i> <i>Red shrimp with garlic and parsley</i>	
Pop a la gallega 	16,50 €
<i>Pulpo a la gallega</i> <i>Poulpe à la "Gallega"</i> <i>"Gallega" spice style Octopus</i>	
Croquetes especials per unitat - Croquetas especiales por unidad (1 ud.)	1,95 €
Gorgonzola amb nous - Gorgonzola y nueces   	
Ceps i foie - Setas Boletus y foie  	
Rap i gambes - Rape y gambes   	
Botifarra negra i parmesà - Butifarra negra y parmesano  	
Moniato i trompetes de la mort - Boniato y trompetas de la muerte  	
Carbassa i parmesà - Calabaza y parmesao  	
Pollastre i curry - Pollo y curry  	
Garrinet i poma - Cochinillo y manzana  	
Faisà i tòfona - Faisán y trufa  	
Xoriço, camembert i mel - Chorizo, camembert i miel  	
<i>Croquettes spéciales par unité (1 unité) - Special croquettes per unit (1 unit)</i> <i>Fromage Gorgonzola aux noix - Gorgonzola cheese with walnuts</i> <i>Champignons avec foie gras - Mushrooms and foie gras</i> <i>De Lotte et de crevettes - Monkfish and prawns</i> <i>Saucisse noire et parmesan - Black sausage and parmesan</i> <i>Patate douce et trompettes de la mort - Sweet potato and death trumpets</i> <i>Citrouille et parmesan - Pumpkin and parmesan</i> <i>Poulet et curry - Chicken and curry</i> <i>Cochon de lait et pomme - Suckling pig and apple</i> <i>Faisan et truffe - Pheasant and truffle</i> <i>Chorizo, camembert et miel - Chorizo, camembert and honey</i>	

Carns - Carnes - Viandes - Meats

Filet de vaca la graella <i>Solomillo de vaca a la brasa</i> <i>Filet de vache grillé</i> <i>Grilled cow filet</i>	19,00 €
Entrecot de vedella la graella <i>Entrecot de ternera a la brasa</i> <i>Entrecôte de boeuf grillé</i> <i>Grilled beef entrecote</i>	17,00 €
Hamburguesa Atenea de vaca madurada i especiada 250 gr, amb bacó, formatge i patates ⓘ <i>Hamburguesa Atenea de vaca madurada y especiada 250 gr, con bacon, queso y patatas fritas</i> <i>Burger Atenea à la vache mature et épicée 250 gr, avec bacon, fromage et frites</i> <i>Atenea burger of matured cow and spiced 250 gr, with bacon, cheese and French fries potatoes</i>	14,50 €

Peixos - Pescados - Poissons - Fish

Morro de bacallà a la mouselina d'all i oli ⓘ <i>Morro de Bacalao a la muselina de "alloli"</i> <i>Morue à l'huile d'ail mouselina</i> <i>Cod in garlic oil mouselina</i>	19,90 €
Suquet de llom de rap a l'estil tradicional ⓘ <i>Suquet de lomo de rape al estilo tradicional</i> <i>Suquet de longe de lotte de style traditionnel</i> <i>Monkfish loin suquet in the traditional style</i>	18,75 €
Pota de pop a la graella amb la seva patata ⓘ <i>Pata de pulpo a la brasa con su patata</i> <i>Cuisse de poulpe grillée avec sa pomme de terre</i> <i>Cuisse de poulpe grillée with his potato</i>	17,00 €

Guarnicions - Guarnicions - Garnitures - Garnishes

Patates fregides naturals, o verdures naturals rostides, o patates moniato fregides, o patates confitades <i>Patatas fritas naturales, o verduras naturales asadas, o patatas boniato fritas, o patatas confitades</i> <i>Frites naturelles ou légumes naturels rôtis, ou chips de patate douce ou pommes de terre confites</i> <i>Natural french fries, or roasted natural vegetables, or sweet potato chips, or candied potatoes</i>	1,50 €/ut.
--	-------------------

Arrossos - Arroces - Riz - Rice

Paella Marinera ⓘ <i>Paella Marinera</i> <i>Paella aux poissons et fruits de mer</i> <i>Fish and seafood paella</i>	17,00 €
Paella de bolets de temporada a l'estil « Sucarrat » ⓘ <i>Paella de setas de temporada al estilo «Sucarrat»</i> <i>Paella aux champignons de saison dans le style « Sucarrat »</i> <i>Paella of seasonal mushroom in the "Sucarrat" style</i>	15,50 €
Paella de verdures fresques ⓘ <i>Paella de verduras frescas</i> <i>Paella aux légumes frais</i> <i>Paella of fresh vegetable</i>	15,50 €
Risotto de pollastre confitat amb poma caramel·litzada ⓘ <i>Risotto de pollo confitado con manzana caramelizada</i> <i>Risotto au poulet confit et pomme caramélisée</i> <i>Risotto of candied chicken with caramelized apple</i>	14,00 €
Arròs caldos de llamàntol ⓘ <i>Arroz caldoso de bogavante</i> <i>Riz au bouillon de homard</i> <i>Lobster broth rice</i>	26,00 €
Pa sense Gluten - <i>Pan sin gluten</i> - <i>Bread without gluten</i> - <i>Pain sans gluten</i>	1,80 €
Servei de pa unitat - <i>Servicio de pan unidad</i> - <i>Bread unit</i> - <i>Bread</i> ⓘ	0,70 €
Pa amb tomàquet - <i>Pan con tomate</i> - <i>Bread with tomato</i> - <i>Pan avec tomate</i> ⓘ	1,90 €

10% IVA Inclòs - 10% IVA incluido - TVA 10% incluse - 10% VAT Included



Postres - Postres - Desserts - Desserts

Amanida de fruites naturals

Ensalada de frutas naturales
Salade de fruits frais
Fresh fruit Salad

5,25 €

Brownie amb gelat de vainilla

Brownie con helado de vainilla
Brownie avec glace à la vanille
Brownie with vanilla ice cream

6,50 €

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla

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

7,00 €

Pastís Tatin amb gelat de vainilla

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

6,50 €

Sorbets de cítrics o Gelat al gust

Sorbetes de cítricos o Helado al gusto
Sorbets aux agrumes ou Glace au goût
Citrus sorbets or Ice cream to taste

Bola a 1,85 €

10% IVA Inclòs - 10% IVA incluido - TVA 10% incluse - 10% VAT Included

