

TAPAS SMALL DISHES

PER A PICAR (1/2 RACIÓ) / HALF PORTION

- Ostra de Guillaardeau (unitat) *Live Guillaardeua Oyster (piece)*
Ostra Gallega (unitat) *Live Galician Oyster (piece)*
Anxoves del Cantàbric 6p. *Salted Anchovies 6p.*
Pernil ibèric de Gla *Cured Ham Bellota*
Taula d'ibèrics *Our Charcuterie Plank*
Patates Braves *Fried potatoes with Spicy Garlic mayonnaise*
Ensalada russa especial *Vegetables salad with mayonnaise*
Amanida Mediterrània *Green Salad*
Amanida de Ventresca amb tomàquets de temporada i taronja *Belly Tuna fish with tomato and orange*
Amanida de Ruca, burrata i figues macerades *Arugula and Burata salad with confited figues*
Bunyols de brandada de bacallà (4 peces) *Cod fish puff balls (4pieces)*
Croquetes de Marisc (4 peces) *Seafood Croquettes (4pieces)*
Croquetes de Cabra de mar (4 peces) *Spider Crab croquettes (4pieces)*
Canelons de Marisc *Seafood Cannelloni*
Tàrtar de Tonyina vermella *Tuna fish Tartar*
Tataki de tonyina *Tuna fish tataki*
Bacallà amb Xanfaina *Cod with Catalan ratatouille*
Carxofes fregides (Temporada) *Fried artichokes (seasonal)*
Pebrots del Padró (Temporada) *Fried baby green peppers (seasonal)*
Tempura de Verdures *Tempura of seasonal vegetables*
Albergínies fregides amb mel *Fried aubergines with honey*
Gambes amb allada, tomàquet natural i Kalamata *Shrimps sautéed with garlic and tomato sauce*
Truita d'alls tendres i llagostins *Tender garlic with shrimps Omelette*
Pop a la gallega (amb pebre vermell picant) *Octopus Galician Style (patrioka)*
Pop brasa *Grilled Octopus*
Sopa Bullabesa amb tostes de Rull *Fish soup with Rull toast*
Cloïsses amb mongetes seques a la marinera *Clams and haricot beans fisherman's style*
Musclos a la marinera *Mussels fisherman's style*
Navalles a la planxa *Grilled Razors*
Seitons fregits *Fried fresh Anchovies*
Petxines variades al forn *Baked baby scallop*
Calamars a la romana *Fried Calamari*
Calamarsons a l'andaluza *Fried baby squids*
Calamarcets de platja a la planxa *Grilled baby squids*



BARQUETES FETES AL MOMENT Special Canapés

- Pernil Ibèric de Glà i Brie fos
Ham and Brie Cheese
Virutas de Vedella i ceba caramelitzada
Veal shavings with confited onion
Filet en salsa de Roquefort
Filet in Roquefort cheese sauce

PER A CONTINUAR DISHES

ARROSSOS AL CARBÓ / RICES - PAELLA

Paella de marisc *Seafood Paella*

Paella de Calamars i botifarra *Squids and catalan sausage Paella*

Paella de Bacallà i ceps *Cod and mushrooms Paella*

Arròs caldós de Llamàntol *Juicy lobster rice*

PEIXOS I MARISCOS / FISH AND SEAFOOD

Gambes de platja a la planxa al pes per peça (100 gr) *Grilled Shrimps per piece, by weight (100 gr)*

Escamarlans a la planxa al pes per peça (100 gr) *Grilled Scampi per piece, by weight (100 gr)*

Llamàntol del Patrón, amb ous, allada i patates (peça)

Grilled whole lobster with eggs, potatoes sauted with garlic (piece)

Llobarro a la ceba tendra amb calamarcets *Baked seabass with squids and onion*

Lluç en salsa de Cabra de mar *Hake with meat crab sauce*

Orada al forn amb patates al romaní *Baked sea bream with rosemary potatoes*

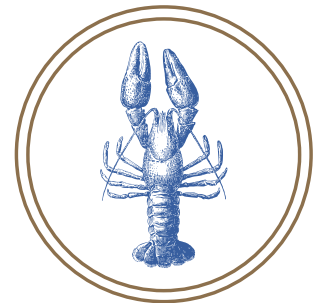
Peix espasa cruixent a la milanesa *Crispy Swordfish with panko and milanese sauce*

Salmó a la graella amb espinacs i tomàquets satejats

Grilled Salmon with spinach and tomato

Peix del dia al forn, a la Brasa o al Orio (ració)

Grilled or Baked or Orio style fish of the day (portion)



PEIX DEL DIA PEÇA SENSERA AL PES
PREPARAT A LA SAL FORN

*WILD FISH OF THE DAY (Whole piece by weight) (price per kg)
Oven Baked or Grilled*

GRAN MARISCADA

Llamàntol, petxines variades, gambes, escamarlans, cloïsses, navalles, calamarcets i musclos...

Lobster, baby scallops, prawns, scampi, clams, razor clams, baby squids and mussels

CARNS GALICIAN VEAL MEAT

D.O RUBIA GALLEGA DE CRIANÇA PRÒPIA
O.D. GALICIAN BLONDE OWN BREEDING

Daus de filet amb pebre verd *Veal filet dices in pepper sauce*

Hamburguesa completa *Veal burger*

Entrecot a la brasa *Grilled Entrecote*

Filet la brasa *Grilled Filet*

Mitjana a la brasa *Grilled T-bone*

SALSES

DIPPING SAUCES

TXIMITXURRI

CAFÈ DE PARÍS
CAFÉ DU PARÍS

PEBRE VERD
GREEN PEPPER

MARCHAND DU VIN