

Our tapas

Our fried potatoes with spicy sauce <i>Nos pommes de terres piquantes</i>	3,95 €
Deep fried camembert with red fruits sauce <i>Camembert frit avec sauce aux fruits rouges</i>	3,90 €
Deep fried small peppers from padron with maldon salt <i>Petits poivrons de Padron frits avec sel maldon</i>	3,80 €
Deep fried crispy prawns with tartar sauce <i>Croustillants de crevettes avec sauce tartare</i>	5,30 €
Deep fried stuffed mussels (4 pieces) <i>Moules farcies panées (4 unités)</i>	3,95 €
Fried truffled egg with potatoes and bacon <i>Oeuf truffe sur le plat avec pomme de terre et bacon</i>	5,95 €
Fried egg with potatoes and lightly spiced sausage <i>Oeuf sur le plat avec pommes de terre et 'chorizo'</i>	5,95 €
Crispy chicken with sweet and sour sauce <i>Poulet croustillant avec sauce aigre-doux</i>	3,95 €
Ham croquettes (4 pieces) <i>Croquettes au jambon (4 unités)</i>	3,95 €
Spicy potatoes meat balls <i>Croquettes de pommes de terre et viande hachée</i>	3,95 €
Home made cod croquettes (4 pieces) <i>Croquettes de morue à "notre façon" (4 pieces)</i>	3,95 €
Black olives from kalamata <i>Olives noires de kalamata</i>	2,95 €
Ham of 'bellota D.O. Guijuelo (50g) <i>Jambon de bellota D.O. Guijuelo (50 gr.)</i>	10,90 €
Tapa of typical dried catalan sausage <i>Tapa de saucissons typiques catalans</i>	4,75 €
Cured tuna fish with fried almonds <i>Flanieres de thon salé et séché avec des amandes frites</i>	2,95 €
Sun dried tomatoes and aubergines with confited artichokes <i>Tomates et aubergines séchées avec coeurs d'artichauds confits</i>	5,95 €
Diced cheese from 'La Mancha' with spiced dressing <i>Dés de fromage de 'La Mancha' marinés dans une huile épicée</i>	5,95 €
Grilled vegetables with 'romesco' sauce <i>Légumes à la plaque avec sauce 'romesco'</i>	5,95 €
Grilled typical catalan sausage with oyster mushrooms and garlic mayonaise <i>Saucisse artisanale grillée avec pleurotes et 'all i oli'</i>	3,95 €
Salad with gratinated goat cheese, tomatoe and sunflower seeds <i>Salade de fromage de chèvre gratiné, tomate et graines de tournesol</i>	5,95 €
Norwegian diced salmon marinated in soy sauce and fresh dill oil <i>Petits cubes de saumon norvégien marinés au soja et à l'aneth frais</i>	5,20 €

Our tapas

Anchovies from the Cantabric sea <i>Anchois de la mer Cantabrique</i>	4,60 €
Green salad with walnuts raisins and parmesano cheese with honey dressing <i>Salade mixte aux noix, raisins secs, parmesan et vinaigrette au miel</i>	4,95 €
Octopus cooked Galician's style <i>Pieuvre cuite au style galicien</i>	5,95 €
Scallops with asparagus and trout's lumps <i>Coquilles st. Jacques, avec asperge et oeufs de truite</i>	5,95 €
Grilled squid with garlic and parsley dressing <i>Petits calmars à la plaque avec ail et persil</i>	5,95 €
Grilled iberic pork D.O. Guijuelo with quince jam <i>Escalope de porc ibérique D.O. Guijuelo avec gelée de coing</i>	5,95 €
Grilled duck foie gras with ginger bread <i>Foie gras de canard à la plaque avec pain d'épices</i>	5,80 €
Filet of beef with grilled duck foie gras <i>Filet de boeuf avec foie gras de canard à la plaque</i>	6,95 €
Typical grilled spanish spicy sausage <i>'Chistorra' (saucisse piquante espagnole) grillée à point</i>	4,95 €
Sliced cooked ham with paprika 'de la Vera' <i>Jambon cuit avec paprika 'de la Vera'</i>	4,95 €
Marinated chicken skewers with soya sauce and sesame seeds <i>Brochette de poulet marinées avec sauce au soja</i>	3,95 €

Desserts

Catalan crème brûlée (glazed with sugar) <i>Crème brûlée catalane</i>	3,95 €
Homemade crep filled with cream and hot sauce <i>Crêpe maison farcie de crème avec sauce au chocolat</i>	3,95 €
Coulant of chocolate with virgin oil and maldon salt <i>Coulant de chocolat avec huile d'olive vierge et sel maldon</i>	3,95 €
Cinamon milk fritters <i>Beignets de lait à la cannelle</i>	3,95 €
Rice pudding <i>Riz au lait</i>	3,95 €

Red wines

Raimat Abadia, criança (Costers del Segre)	15,40 €
Sant Marti de Dalt, (Penedés)	13,90 €
Torres Atrium, merlot 100% (Penedés)	17,20 €
Can Feixes, negre selecció (Penedés)	19,90 €
Scala Dei, (Priorat)	19,20 €
Les Terrasses, (Priorat)	32,60 €
Juan Gil, 12 meses de barrica monastrell (Jumilla)	17,90 €
Enate, cabernet-merlot (Somontano)	16,40 €
Petalos del Bierzo, (Bierzo)	22,95 €
Fuentespina, (Ribera del Duero)	12,90 €
Torres Celeste, (Ribera del Duero)	14,80 €
Quinta de Tarsus, (Ribera del Duero)	19,10 €
Alcorta, (Rioja)	12,90 €
Viña Pomal Criança (Rioja)	15,60 €
Altún, reserva (Rioja)	21,95 €
Remelluri, reserva (Rioja)	25,60 €

White wines

Sauci (Tierra de Cádiz)	12,90 €
Nuviana, Chardonnay (Valle del Cinca)	12,60 €
Ca N'Estruc (D.O. Catalunya)	12,90 €
Blanc Planell, (Costers del Segre)	13,95 €
Torres, Viña Esmeralda (Penedés)	15,90 €
Manuela, chardonnay fermentat amb barrica (Penedés)	19,95 €
Torres, Fransolà, sauvignon blanc (Penedés)	26,60 €
Afortunado, verdejo (Rueda)	12,70 €
Martivilli, verdejo (Rueda)	14,90 €
Marques de Riscal, sauvignon blanc (Rueda)	17,50 €
Creciente, albariño (Rias Baixas)	14,20 €
Fefiñanes, albariño (Rias Baixas)	20,60 €

V.A.T. INCLUDED. Permanent service of kitchen of 12 to 24 hours (Friday and Saturday to 01:00 hours). Increase 15 % terrace.

Pink wines

Castillo de Javier, garnatxa (Navarra)	12,90 €
Enate, cabernet Sauvignon (Somontano)	16,90 €
Gran Caus, merlot - impressionant amb l'arròs, (Pene	20,30 €

Sparkling wines

1551 Codorniu, Brut	14,90 €
Pere Ventura, Brut Nature Reserva	17,85 €
Agustí Torelló, brut nature Gran Reserva	21,60 €

Glass of wine

Alcorta, criança (Rioja)	2,98 €
Fuente Espina, (Ribera del Duero)	2,98 €
Sant Martí de Dalt, (Penedés)	2,98 €
Nuviana, Chardonnay (Valle del Cinca)	2,98 €
Ca N'Estruc (D.O. Catalunya)	2,98 €
Afortunado, verdejo (Rueda)	2,98 €
Castillo de Javier, garnacha (Navarra)	2,98 €
1551, brut	2,98 €

1/2 Litre

Alcorta, criança (Rioja)	11,90 €
Enate, criança (D.O. Somontano)	12,90 €
Martivilli, Verdejo (Ribera del Duero)	12,90 €
Raimat, Chardonnay (Costers del Segre)	11,90 €

Sangrías

Sangria de vi negre	16,70 €
---------------------	---------

Our tapas

V.A.T. INCLUDED
Increase 15 % terrace