

## Our tapas

<b>Our fried potatoes with spicy sauce</b> <i>Nuestras patatas bravas</i>	<b>3,90 €</b>
<b>Deep fried camembert with red fruits sauce</b> <i>Camembert frito con salsa de frutos rojos</i>	<b>3,70 €</b>
<b>Deep fried small peppers from padron with maldon salt</b> <i>Pimientos de Padrón fritos con sal maldon</i>	<b>3,70 €</b>
<b>Deep fried crispy prawns with tartar sauce</b> <i>Crujiente de gambas con salsa tártara</i>	<b>4,95 €</b>
<b>Fried egg with potatoes and lightly spiced sausage</b> <i>Huevo estrellado en patata con choricito sarta de la Rioja</i>	<b>5,80 €</b>
<b>Ham croquettes ( 3 pieces )</b> <i>Croquetas caseras de jamón ( 3 unidades )</i>	<b>3,90 €</b>
<b>Spicy potatoes meat balls</b> <i>Bombas de patata de la casa con salsa brava y all i oli</i>	<b>3,95 €</b>
<b>Home made cod croquettes ( 4 pieces )</b> <i>Croquetas de bacalao a nuestra manera ( 4 unidades )</i>	<b>3,90 €</b>
<b>Black olives from kalamata</b> <i>Olivas de Kalamata</i>	<b>2,95 €</b>
<b>Ham of 'bellota D.O. Guijuelo (50g)</b> <i>Jamón de bellota D.O. Guijuelo ( 50 gr. )</i>	<b>10,90 €</b>
<b>Tapa of typical dried catalan sausages</b> <i>Tapa de fuet y chorizo</i>	<b>4,40 €</b>
<b>Cured tuna fish with fried almonds</b> <i>Mojama de atún con almendras fritas</i>	<b>2,95 €</b>
<b>Sun dried tomatoes and aubergines with confited artichokes</b> <i>Tomate con berenjena seca y alcachofa en aceite de oliva</i>	<b>5,95 €</b>
<b>Diced cheese from 'La Mancha' with spiced dressing</b> <i>Tacos de queso manchego en aceite con especias</i>	<b>5,95 €</b>
<b>Grilled vegetables with 'romesco' sauce</b> <i>Parrillada de verduras a la plancha con romesco</i>	<b>5,95 €</b>
<b>Grilled oyster mushrooms with black sausages</b> <i>Gírgolas a la plancha con butifarra negra</i>	<b>4,70 €</b>
<b>Salad with gratinated goat cheese, tomatoe and sunflower seeds</b> <i>Ensalada de queso de cabra gratinado con tomate de temporada y pipas</i>	<b>5,70 €</b>
<b>Norwegian diced salmon marinated in soy sauce and fresh dill oil</b> <i>Dados de salmón noruego marinados en soja y aceite de eneldo fresco</i>	<b>4,95 €</b>
<b>Seasonal tomato with smoked cod</b> <i>Tomate de temporada con bacalao ahumado</i>	<b>4,90 €</b>
<b>'Gazpacho' andalousian style</b> <i>Gazpacho al estilo andaluz</i>	<b>3,90 €</b>

## Our tapas

<b>Fresh vegetable and tuna fish salad with mayonaise</b> <i>Ensaladilla rusa</i>	<b>3,90 €</b>
<b>Green salad with walnuts raisins and parmesano cheese with honey vinegar</b> <i>Ensalada de verdes con nueces, pasas, parmesano y vinagreta de miel</i>	<b>4,90 €</b>
<b>Octopus cooked Galician's style</b> <i>Pulpo a la gallega</i>	<b>5,95 €</b>
<b>Scallops with iberian, esparagus and trout's lomsps</b> <i>Vieiras a la plancha con ibérico, esparragos y huevas de trucha</i>	<b>5,95 €</b>
<b>Grilled squid with garlic and parsley dressing</b> <i>Calamarcitos de playa a la plancha con ajo y perejil</i>	<b>5,95 €</b>
<b>Grilled iberic pork D.O. Guijuelo with quince jam</b> <i>Secretos de ibérico D.O. Guijuelo a la plancha con membrillo</i>	<b>5,70 €</b>
<b>Grilled duck foie gras with ginger bread and mango coulis</b> <i>Foie de pato fresco a la plancha con pan de especias y coulis de mango</i>	<b>5,30 €</b>
<b>Filet of beef with grilled duck foie gras</b> <i>Solomillo de ternera con foie de pato fresco a la plancha</i>	<b>6,95 €</b>
<b>Typical grilled spanish spicy sausage</b> <i>Chistorra de la Garriga en su punto</i>	<b>4,70 €</b>
<b>Our marinated pork skewer</b> <i>Nuestro pincho moruno</i>	<b>5,70 €</b>
<b>Marinated chicken skewers with soya sauce and sesame seeds</b> <i>Brocheta de pollo marinada con salsa de soja y sésamo tostado</i>	<b>3,95 €</b>

## Desserts

<b>Catalan crème brûlée</b> <i>Crema catalana</i>	<b>3,90 €</b>
<b>Homemade crep filled with cream and hot chocolate sauce</b> <i>Crep casero relleno con crema y chocolate caliente</i>	<b>3,90 €</b>
<b>Three textures of chocolate with virgin oil and maldon salt</b> <i>Tres texturas de chocolate con aceite de oliva virgen y sal maldon</i>	<b>3,90 €</b>
<b>Cheese cake</b> <i>Nuestro pastel de queso fresco</i>	<b>3,90 €</b>
<b>Sticky toffee pudding</b> <i>Dulce bizcocho con caramelo</i>	<b>3,90 €</b>
<b>Tatin cake</b> <i>Pastel de manzana</i>	<b>3,90 €</b>

## Red wines

<b>Raimat Abadia, criança ( Costers del Segre )</b>	<b>14,84 €</b>
<b>Ara, de bodegas Oliver Conti ( Empordà )</b>	<b>19,98 €</b>
<b>Sant Marti de Dalt, ( Penedés )</b>	<b>13,63 €</b>
<b>Torres Atrium, merlot 100% ( Penedés )</b>	<b>16,15 €</b>
<b>Can Feixes, negre selecció ( Penedés )</b>	<b>19,18 €</b>
<b>Scala Dei, ( Priorat )</b>	<b>20,19 €</b>
<b>Les Terrasses, ( Priorat )</b>	<b>31,80 €</b>
<b>Petalos del Bierzo, ( Bierzo )</b>	<b>22,71 €</b>
<b>Fuentespina, ( Ribera del Duero )</b>	<b>12,11 €</b>
<b>Martín Berdugo, ( Ribera del Duero )</b>	<b>15,65 €</b>
<b>Quinta de Tarsus, ( Ribera del Duero )</b>	<b>18,17 €</b>
<b>Fincas Sobreño, ( Toro )</b>	<b>13,93 €</b>
<b>Enate, cabernet-merlot ( Somontano )</b>	<b>15,65 €</b>
<b>Juan Gil, 12 meses de barrica monastrell ( Jumilla )</b>	<b>17,66 €</b>
<b>Alcorta, ( Rioja )</b>	<b>12,52 €</b>
<b>Gavanza Criança ( Rioja )</b>	<b>14,84 €</b>
<b>Altún, reserva ( Rioja )</b>	<b>21,20 €</b>
<b>Remelluri, reserva ( Rioja )</b>	<b>24,73 €</b>
<b>Orben, fruta fresca ( Rioja )</b>	<b>29,27 €</b>

## White wines

<b>Ca N'Estruc ( D.O. Catalunya )</b>	<b>12,52 €</b>
<b>Blanc Planell, ( Costers del Segre )</b>	<b>13,63 €</b>
<b>Torres, Viña Esmeralda ( Penedés )</b>	<b>15,14 €</b>
<b>Manuela, chardonnay fermentat amb barrica ( Penedés )</b>	<b>19,68 €</b>
<b>Torres, Fransolà, sauvignon blanc ( Penedés )</b>	<b>26,24 €</b>
<b>Nuviana, Chardonnay ( Valle del Cinca )</b>	<b>12,01 €</b>
<b>Viñas del Vero, gewürztraminer ( Somontano )</b>	<b>18,17 €</b>
<b>Creciente, albariño ( Rias Baixas )</b>	<b>13,73 €</b>
<b>Pazo de Señorans, albariño ( Rias Baixas )</b>	<b>21,20 €</b>
<b>Afortunado, verdejo ( Rueda )</b>	<b>12,31 €</b>
<b>Martín Berdugo, verdejo ( Rueda )</b>	<b>16,65 €</b>
<b>Marques de Riscal, sauvignon blanc ( Rueda )</b>	<b>17,16 €</b>
<b>Izadi ( Rioja )</b>	<b>14,84 €</b>
<b>Sauci ( Tierra de Cádiz )</b>	<b>12,72 €</b>

V.A.T. INCLUDED. Permanent service of kitchen of 12 to 24 hours ( Friday and Saturday to 01:00 hours ). Increase 10 % terrace.