

Our tapas

Our fried potatoes with spicy sauce	3.90 €
<i>Nuestras patatas bravas</i>	
Deep fried camembert with red fruits sauce	3.70 €
<i>Camembert frito con salsa de frutos rojos</i>	
Deep fried small peppers from padron with maldon salt	3.70 €
<i>Pimientos de Padrón fritos con sal maldon</i>	
Deep fried crispy prawns with tartar sauce	4.95 €
<i>Crujiente de gambas con salsa tártara</i>	
Deep fried squid rings	5.20 €
<i>Fritura de calamar a la andaluza</i>	
Deep fried baby squids with fried quail eggs	5.80 €
<i>Chipironcitos a la malagueña con huevos de codorniz</i>	
Fried egg with potatoes and lightly spiced sausage	5.80 €
<i>Huevo estrellado en patata con chorrito sarta de la Rioja</i>	
Ham croquettes (3 pieces)	3.90 €
<i>Croquetas caseras de jamón (3 unidades)</i>	
Spicy potatoes meat balls	3.95 €
<i>Bombas de patata de la casa con salsa brava y all i oli</i>	
Battered mushrooms with garlic mayonnaise	5.80 €
<i>Champiñones rebozados con salsa all i oli</i>	
Home made cod croquettes (4 pieces)	3.90 €
<i>Croquetas de bacalao a nuestra manera (4 unidades)</i>	
'Tapa' of fresh fried sardines	5.80 €
<i>Tapa de sardinas frescas fritas</i>	
Seasonal tomato with smoked cod	4.90 €
<i>Tomate de temporada con bacalao ahumado</i>	
Black olives from kalamata	2.95 €
<i>Olivas de Kalamata</i>	
Ham of 'bellota' D.O. Guijuelo (50g.)	10.90 €
<i>Jamón de bellota D.O. Guijuelo (50 g.)</i>	
Tapa of typical dried catalan sausages	4.40 €
<i>Tapa de fuet y chorizo</i>	
Cured tuna fish with fried almonds	2,95 €
<i>Mojama de atún con almendras fritas</i>	
Sun dried tomatoes and aubergines with confited artichokes	5.95 €
<i>Tomate con berenjena seca y alcachofa en aceite de oliva</i>	
Diced cheese from 'La Mancha' with spiced dressing	5.95 €
<i>Tacos de queso manchego en aceite con especias</i>	
Norwegian diced salmon marinated in soy and dill	4,95 €
<i>Dados de salmón noruego marinados en soja y eneldo fresco</i>	
Salad with gratinated goat cheese, tomatoe	5.70 €
<i>Ensalada de queso de cabra gratinado con tomate y pipas</i>	

Our tapas

Fresh vegetable and tuna fish salad with mayonaise	3.90 €
<i>Ensaladilla rusa</i>	
'Tapa' of green salad with walnuts raisins and parmesano cheese with honey vinegrette	4.90 €
<i>Tapa de verdes con nueces, pasas, parmesano y vinagreta de miel</i>	
Spanish potatoes omelette	5,60 €
<i>Tortilla de patatas</i>	
Prawns and wild mushrooms with garlic	6.90 €
<i>Cazuelita de gambas con setas al ajillo</i>	
Grilled oyster mushrooms with black sausages	4.70 €
<i>Gírgolas a la plancha con butifarra negra</i>	
Grilled vegetables with 'romesco' sauce	5,95 €
<i>Parrillada de verduras a la plancha con romesco</i>	
Octopus cooked Galician's style	5.95 €
<i>Pulpo a la gallega</i>	
Scallops with iberian, esparagus and trout's loms	5,95 €
<i>Vieiras a la plancha con Ibérico, esparragos y huevas de trucha</i>	
Steamed mussels	5.95 €
<i>Mejillones al vapor</i>	
Tapa of rice paella (minimum 2 people Price per person. 20 min.)	5.95 €
<i>Tapa de paella de arroz bomba (mín. 2 pers. Precio persona. 20 minutos)</i>	
Grilled squid with garlic and parsley dressing	5.95 €
<i>Calamarcitos de playa a la plancha con ajo y perejil</i>	
Marinated iberic meat skewer	5.70 €
<i>Pincho moruno de presa ibérica</i>	
Grilled iberic pork D.O. Guijuelo with quince jam	5.70 €
<i>Secretos de Ibérico D.O. Guijuelo a la plancha con membrillo</i>	
Grilled duck foie gras with ginger bread and mango coulis	5,30 €
<i>Foie de pato fresco a la plancha con pan de especias y coulis de mango</i>	
Filet of beef with grilled duck foie gras	6,95 €
<i>Solomillo de ternera con foie de pato fresco a la plancha</i>	
Tipical grilled spanish spicy sausage	4.70 €
<i>Chistorra de la Garriga en su punto</i>	
Stir fried filet of beef	6,95 €
<i>Salteado de solomillo de ternera en su jugo</i>	
Marinated chicken skewer with soya sauce and sesame seeds	3.95 €
<i>Brocheta de pollo marinada con salsa de soja y sésamo tostado</i>	

We also have...

Green salad with walnuts raisins and parmesano cheese with honey vinegrette	8.20 €
<i>Ensalada de verdes con nueces, pasas, parmesano y vinagreta de miel</i>	
Grilled beef steak with grilled vegetables (220 g.)	10.90 €
<i>Entrecôte de ternera a la plancha (220 g.)</i>	
Seafood paella rice (min. 2 people. Price per person. 20 min.)	18,20 €
<i>Paella de arroz bomba a la marinera (mín. 2 pers. Precio pers. 20 minutos)</i>	

Desserts

Catalan crème brûlée	3.95 €
<i>Crema catalana</i>	
Homemade crep filled with cream and hot chocolate sauce	3.95 €
<i>Crep casero relleno con crema y chocolate caliente</i>	
Three textures of chocolate with virgin oil and maldon salt	3,95 €
<i>Tres texturas de chocolate con aceite de oliva virgen y sal maldon</i>	
Tatin cake with bourbon vainilla ice-cream	3.95 €
<i>Pastel de manzana con helado de vainilla de Madagascar</i>	
Cheese cake with pistachio ice cream	3,95 €
<i>Pastel de queso con helado de pistachos</i>	
Sticky toffee pudding with iogurt ice cream	3,95 €
<i>Dulce bizcocho con caramelo y helado de yogurt</i>	
Chocolate and hazelnuts ice cream	3.95 €
<i>Helado de chocolate con avellanas</i>	
Lemon and sage sorbet with chilled vodka	3.95 €
<i>Sorbete de limón y salvia con vodka helada</i>	
Vanilla ice cream with hot chocolate sauce and walnuts	3,95 €
<i>Helado de vainilla con chocolate caliente y nueces</i>	

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

Tasting menu 36,00 € per person

Cured tuna fish with fried almonds

Mojama de atún con almendras fritas

Norwegian diced salmon marinated in soy sauce and fresh dill oil

Dados de salmón noruego marinados en soja y aceite de eneldo fresco

Deep fried crispy prawns with tartar sauce

Crujiente de gambas con salsa tártara

Spicy potatoes meat balls

Bombas de patata de la casa con salsa brava y alioli

Deep fried camembert with red fruits sauce

Camembert frito con salsa de frutos rojos

Scallops with iberian, asparagus and trout's lumps

Vieiras a la plancha con ibérico, espárragos y huevas de trucha

Grilled iberic pork with quince jam

Secretos de ibérico a la plancha con membrillo de pueblo

Three textures of chocolate with virgin oil and maldon salt

Tres texturas de chocolate con aceite de oliva virgen y sal maldon

Bottle of wine Alcorta, crianza (D.O.C. Rioja)

Botella de vino Alcorta, crianza (D.O.C. Rioja)

The menu will be served for full table of a minimum of two persons

El menú se servirá para mesa completa y mínimo dos personas

Our tapas