



ENTRANTS / ENTRANTES / STARTER ENTRÉES / ENTRÉES ANTIPASTI / VORSPEISEN / ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Filets d'Anxova del Cantàbric / Filetes de Anchoa del Cantábrico

Cantabrian Anchovy Fillets / Filets d'anchois de Cantabrie / Filetti di Acciughe del Cantabrico
Kantabrische Sardellenfilets / Филе анчоуса из Бискайского залива

Rac. 16,90 €

Sopa de Peix i Marisc a l'estil "Boullabaisse" / Sopa de Pescado y Marisco estilo "Boullabaisse"

"Boullabaisse"-Style Fish and Seafood Soup / Soupe de poissons et fruits de mer façon «Boullabaisse»
Zuppa di Pesce e Frutti di mare in stile *Boullabaisse* / Fisch-Meeresfrüchtesuppe im *Boullabaisse-Stil*
Суп из рыбы и морепродуктов в стиле «Буйабес»

Rac. 13,90 €

Amanida Caprese / Ensalada Caprese

Caprese Salad (Burrata cheese, Tomato, Olive Paste, Pesto, Basil and Black Olives)
Salade *Caprese* (Burrata, tomates, tapenade, pesto, basilic et olives noires)
Insalata Caprese (burrata, pomodoro, paté di olive, pesto, basilico e olive nere)
Salat Caprese (Burrata, Tomate, Olivade, Pesto, Basilikum und schwarze Oliven)
Салат Капрезе (буррата, помидоры, оливковый паштет, песто, базилик и черные оливки)

Rac. 16,30 €

Amanida d'enciams "Mezclum" amb formatge de cabra caramelitzat i vinagreta de gerds.

Ensalada de lechugas "Mezclum" con queso de cabra caramelizado y vinagreta de frambuesa.
"Mesclun" Lettuce Salad with caramelized goat cheese and raspberry vinaigrette.
Salade de mesclun au fromage de chèvre caramélisé et sa vinaigrette de framboise.
Insalata di lattuga "Mesclun" con formaggio di capra caramellato e vinaigrette di lampone.
Salat "Mezclum" mit verschiedenen Salatsorten, karamelliertem Ziegenkäse
und Himbeervinaigrette
Салат из смеси листовых салатов с карамелизованным козьим
сыром и малиновым соусом

Rac. 13,90 €

Patates Braves a la nostra manera / Patatas Bravas a nuestra manera

Spicy Potato Slices in our house style / *Patatas Bravas* à notre façon
Patatas bravas della casa / Bratkartoffeln "Patatas Bravas" nach Art des Hauses
Картофель с острым соусом в фирменном стиле

Rac. 8,95 €

Encenalls de pernil Ibèric de glà / Virutas de paleta ibérica de bellota

Shavings of Iberian acorn-fed cured ham / Copeaux d'épaule ibérique de *bellota*
Scaglie di spalla iberica di *bellota* / Streifen vom iberischen Bellota-Vorderschinken
Стружка иберийской лопатки на желудях

Rac. 22,00 €



Ous estrellats amb pernil Ibèric o “Gulas” d’Aguinaga

Huevos Estrellados con Jamón Ibérico o con “Gulas” de Aguinaga
Canary Island Style Fried Eggs with Iberian Ham or with Aguinaga Baby Eels
Oeufs de ferme au plat accompagnés de jambon ibérique ou de *gula* d’Aguinaga
Uova strapazzate con Prosciutto Iberico o con *Gulas* Aguinaga
Spiegeleier mit iberischem Schinken oder "Gulas" (Glasaalersatz) aus Aguinaga
Яичница с хамоном иберико или «Мальками угря» из Агинаги

Rac. 15,90 €

Wok de verdure fresques de temporada laminades amb soja i Llagostí de St. Carles

Wook de verduritas frescas de temporada laminadas con soja y Langostino de St. Carlos
Wok-fried fresh and rolledseasonal vegetables with soy and St. Charles Langoustine
Wok de petits légumes frais de saison coupés en fines lamelles, soja et crevettes de Sant Carles
Wok di verdure fresche di stagione laminate, con soia e gamberone di San Carlo
Frisches Saisongemüse aus dem Wok, in Scheiben geschnitten, mit Sojasauce und Garnele
Вок из свежих сезонных молодых овощей в соевом соусе с лангустинами из Сан-Карлоса
Wook de verduritas frescas de temporada laminadas con soja y Langostino de St. Carlos

Rac. 12,90 €

Les nostres Croquetes de Gambes Vermelles / Nuestras Croquetas de Gambas Rojas

Our House Style Red Prawn Croquettes / Croquettes de crevettes rouges maison
Le nostre Crocchette di Gamberi Rossi / Unsere Krokette aus roten Gambas
Фирменные крокеты с красными креветками

Rac. 11,90 €

Croquetes de Carn D’Olla / Croquetas de “Carn D’Olla” / “Carn d’Olla” (Stewed Meat) Croquettes

Croquettes de *Carn D’Olla* (*ragoût catalan à base de viande, légumes et légumes secs*)
Crocchette di *Carn D’Olla* (*lesso catalano*) / Krokette aus Eintopf fleisch
Крокеты с вареным мясом

Rac. 12,80 €

Anelles de Calamar fresc en tempura cruixent i pebrots de Padró

Aros de Calamar fresco en tempura crujiente y pimientos de Padrón
Fresh Squid Rings in crispy tempura, with Padrón peppers
Tempura croustillante d’anneaux de calamars frais et piments de Padrón (*petits piments verts*)
Anelli di Calamari freschi in tempura croccante e Peperoni del Padrón
Frische Tintenfischringe in knusprigem Tempura und Paprikaschoten aus Padrón
Кольца свежего кальмара в хрустящей темпуре и перцы из Падрона
Aros de Calamar fresco en tempura crujiente y pimientos de Padrón

Rac. 19,85 €



Fregit de Calamarçets de platja a l'Andalusa / Fritura de Chipirones de playa a la andaluza
Andalusian Style Fried Squid, fresh and locally sourced / Petits calamars frais frits à l'andalouse
Fritto di mini Calamari di spiaggia all'andalusa
Frittierte kleine Strand-Tintenfische auf andalusische Art
Кальмарчики во фритюре по-андалузски

Rac. 19,35 €

Potes de calamar a l'Andalusa amb pebrots de Padró
Rabas de Calamar a la Andaluza con Pimientos de padrón
Suid raisins Andalusian Style, with padrón peppers
Calmars frais frits calamars à l'andalouse avec piments de padrón
Rabas calamari andalusa con peperoni Padrón / Rabas Tintenfisch Andalusier mit Padrón Paprika
Rabas кальмара Андалузский с padrón перцем

Rac. 10,85 €

Musclos (mitjans) de Roca (Vapor, Planxa, Marinera o estil Vivero)
Mejillones (medianos) de Roca (Vapor, Plancha, Marinera o estilo Vivero)
Cabo de Roca Mussels (medium) (Steamed, Grilled, Marinara, or Vivero house style)
Moules sauvages (calibre moyen) (À la vapeur, grillées, à la marinère ou façon Vivero)
Cozze (medie) di scoglio (al vapore, alla griglia, alla marinara o in stile Vivero)
Miesmuscheln vom Felsen (im Dampf gegart, vom Grill, auf Seemannsart oder im Vivero-Stil)
Скальные мидии (средние) (на пару, по-моряцки или а-ля Vivero)

Rac. 10,90 €

Escopinyes de "Las Rías" a la graella amb pebre negre , Paprika i Oli d'Oliva Extra Verge
Berberechos de las Rías a la parrilla con pimienta negra, Paprika y aceite de Oliva Virgen
Open Grilled Galician Cockles with black pepper, paprika and virgin olive oil
Coques de la ria grillées au poivre noir, paprika et à l'huile d'olive vierge
Cuori eduli alla griglia con pepe nero, paprika dolce e olio vergine di oliva
Herzmuscheln aus der großen Ria, vom Grill, mit schwarzem Pfeffer, Paprika und frisch gepresstem
Сердцевидки из большой протоки на гриле с черным перцем, паприкой и оливковым маслом холодного
отжима

Rac. 18,65 €

Popurrí de Closques saltejades (Mosclu, Escopinyes, Cloïsses)
Popurri de "Closques" salteadas (Mejillón, Berberecho, Almeja)
"Closques" Sautéed Shellfish Potpourri (Mussels, Cockles, Clams)
Assortiment de coquillages et de crustacés poêlés (Moules, coques, palourdes)
Potpourri di Closques (molluschi) saltati (cozze, cuori eduli, vongole)
Sautiertes "Muschel-Allerlei" (Miesmuscheln, Herzmuscheln, Venusmuscheln)
Попурри из жареных «ракушек» (Мидии, сердцевидки, вонголе)

Rac. 15,85 €



Tallarines de l'Illa Cristina saltejades a foc viu / Tallarinas de la Isla Cristina salteadas a fuego vivo
Isla Cristina Style Noodles sautéed over an open flame / Tellines d'Isla Cristina sautées à feu vif
Tagliatelle di *Isla Cristina* saltate a fuoco acceso
Koffermuscheln aus der Insel Cristina, auf offenem Feuer sautiert
Донакс с острова Кристина, приготовленный на открытом огне

Rac. 19,95 €

Llagostins de St. Carles al vapor o planxa / Langostinos de St. Carles al vapor o plancha
"St. Carles" Style Prawns, steamed or grilled / Crevettes de St Carles à la vapeur ou grillées
Gamberoni di San Carlo al vapore o alla griglia /
Garnelen aus St. Carles, im Dampf gegart oder vom Grill
Лангустины из Сан-Карлоса на пару или на гриле

Rac. 29,95 €

Cassoleta de Gambes de la Llotja de Vilanova "al Ajillo"
Cazuelita de Gambas de la Lonja de Vilanova "al Ajillo"
Lonja de Vilanova Prawn Casserole, tossed with Garlic
Cassolette de crevettes du marché de Vilanova à l'ail
Casseruola di Gamberi della Lonja de Vilanova all'aglio
Knoblauchtöpfchen mit Garnelen aus dem Vilanova-Fischmarkt
Кастрюлька креветок с рыбной биржи Виланова с чесноком

Rac. 16,90 €

Caneló de lluç, Rap, Gambes i verduretes laminades, napat amb beixamel d'eriçó de mar
Canelón de Merluza, Rape, Gambas y verduritas laminadas napado con bechamel
de erizo de mar.
Hake, Monkfish, Shrimp and Vegetable Cannelloni, rolled and served in sea urchin béchamel.
Cannelloni de colin, lotte, crevettes et petits légumes, nappé de béchamel à l'oursin.
Cannelloni di Merluzzo, Rana pescatrice, Gamberi e verdure laminate,
ricoperti con besciamella di ricci di mare.
Cannelloni aus Seehecht, Seeteufel, Gambas und in Scheiben
geschnittenem Gemüse in einer feinen Seeigel-Bechamel.
Каннелонни с хеком, морским чертом, креветками и тонко
нарезанными овощами в соусе бешамель с морскими ежами

Rac. 14,30 €



DE LA MAR / DEL MAR / FROM THE SEA / PLATS DE LA MER DAL MAR / EAUS DEM MEER / ДАРЫ МОРЯ

Llom de Salmó Noruec a la graella amb cruixent de sèsam

Lomo de Salmón Noruego a la parrilla con crujiante de sésamo
Grilled Supreme Norwegian Salmon with crispy sesame sprinkle
Suprême de saumon de Norvège grillé et son croustillant de sésame
Filetto di Salmone Norvegese alla griglia con croccante di sésamo
Norwegische Lachs-Supreme vom Grill mit knusprigem Sesam
Спинка норвежского лосося на гриле с хрустящим кунжутом

Rac. 18,85 €

“Clatell” o Cua de lluç estil Donosti / Cogote o Cola de Merluza estilo Donosti

Hake Tail or Nape, Donosti style / Nuque ou queue de colin façon Donosti
Sottonuca o Coda di Merluzzo in stile Donosti / Nacken oder Schwanz vom Seehecht auf Donosti-Art
Хребет или хвост хека по-доностийски

Rac. 16,85 €

Tronc de lluç de Palangre a la graella, al forn o estil Donosti

Tronco de Merluza Palangre a la parrilla, horno o Donosti
Longline Hake, grilled, baked, or Donosti style
Tronc de colin de palangre grillé, au four, ou façon Donosti
Tronco di Merluzzo di palangaro alla griglia, al forno o in stile Donosti
Rumpf vom Langleinen-Seehecht, gegrillt, gebacken oder auf Donosti-Art
Хек на гриле, запеченный в духовке или по-доностийски

Rac. 19,30 €

Sarsuela de lluç amb calamar, musclo, cloïssa i gamba

Zarzuela de Merluza con calamar, mejillón y almeja
Hake Seafood Delight, with squid, mussels and clams
Colin en sauce aux calamars, moules et palourdes
Zarzuela (zuppa) di Merluzzo con Calamari, Cozze e Vongole
Zarzuela (Eintopf) aus Seehecht, mit Tintenfisch, Miesmuscheln und Venusmuscheln
Сарсуэла из хека с кальмарами, мидиями и вонголе

Rac. 19,90 €

Suprema de Llobarro de costa a la planxa, al forn o estil Donosti

Suprema Lubina de costa al horno o estilo Donosti
Coastal Sea Bass Supreme, baked or Donosti style
Suprême de bar frais au four ou façon Donosti
Filetto di Spigola della costa al forno o in stile Donosti
Supreme vom Küsten-Seebarsch, gebacken oder auf Donosti-Art
Спинка сибаса с побережья запеченная или по-доностийски

Rac. 23,95 €



**ESPECIALITAT EN TONYINA VERMELLA / ESPECIALIDAD EN ATÚN ROJO
BLUEFIN TUNA SPECIALTIES / SPÉCIALITÉ DE THON ROUGE
SPECIALITÀ DI TONNO ROSSO / SPEZIALITÄTEN VOM ROTEN THUNFISCH /
ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА ИЗ КРАСНОГО ТУНЦА**

Tàrtar de Tonyina Vermella tallat a ganivet i guacamole

Tártar de Atún Rojo cortado a cuchillo y guacamole
Bluefin Tuna Tartare, diced with guacamole
Tartare de thon rouge coupé au couteau et son guacamole
Tartare di Tonno Rosso tagliato al coltello e guacamole
Tartar vom roten Thunfisch, mit dem Messer geschnitten und mit Guacamole
Тартар из красного тунца ручной нарезки с гуакамоле

Rac. 26,30 €

Sashimi de Tonyina Vermella amb Wasabi, soja i Gíngebre

Sashimi de Atún Rojo con Wasabi, soja i Genjibre
Bluefin Tuna Sashimi with Wasabi, soy sauce and pickled Ginger
Sashimi de thon rouge accompagné de wasabi, sauce soja et gingembre
Sashimi di Tonno Rosso con wasabi, soia e zenzero
Sashimi vom roten Thunfisch mit Wasabi, Soja und Ingwer
Сашими из красного тунца с васаби, имбирем и соевым соусом

Rac. 27,65 €

Filet de Tonyina Vermella napat amb Nyores i cebetes glacejades

Solomillo de Atún Rojo con salsa de Ñoras y cebolletas glaseadas
Bluefin Tuna Tenderloin with peppers and glazed onion sauce
Filet de thon rouge à la sauce piquante au piment rouge et oignons verts glacés
Filetto di Tonno Rosso con salsa di peperoncino rosso piccante e cipollotti glassati
Filet vom roten Thunfisch mit einer Sauce aus kleinen getrockneten Paprikaschoten
(Ñoras) und glasierten Frühlingzwiebeln
Филе красного тунца с соусом из перца ньора и глазированным молодым луком

Rac. 28,90 €

Tataki de Tonyina Vermella amb sèsam i soja / Tataki de Atún Rojo con sésamo y soja

Bluefin Tuna Tataki with sesame sprinkle and soy sauce
Tataki de thon rouge aux graines de sésame et à la sauce soja
Tataki di Tonno Rosso con sesamo e soia / Tataki vom roten Thunfisch mit Sesam und Soja
Татаки из красного тунца с кунжутом и соевым соусом

Rac. 27,95 €



Tots els nostres peixos poden ser al vapor o a la planxa i baixos en sal.
Indiqueu-nos-ho.

Todos nuestros pescados pueden ser al vapor o plancha y bajos en sal.
Indíquenos-lo

All our fish and seafood dishes can be steamed or grilled, and/or served low in salt.
Please let us know your preference.

Tous nos poissons peuvent être cuisinés avec une faible teneur en sel et servis cuits à la vapeur ou grillés.
N'hésitez pas à nous le signaler

Tutti i nostri pesci possono essere al vapore o alla griglia e con un basso contenuto di sale.
Fatecelo sapere

Alle unsere Fische können in Dampf gegart oder gegrillt mit wenig Salz serviert werden.
Bitte wenden Sie sich an uns.

Мы можем приготовить любую рыбу на пару и без добавления соли.
Попросите об этом, делая заказ

ELS ARROSSOS/ LOS ARROCES / RICE DISHES / LES RIZ / RISOTTI REISGERICHTE / БЛЮДА ИЗ РИСА (Min. 2 Pers.)

Paella Marinera de peix i marisc

Paella Marinera de pescado y marisco
Fish and Seafood Paella
Paella de la mer au poisson et fruits de mer
Paella di Pesce e Frutti di Mare
Fisch- und Meeresfrüchtepaella
Паэлья с рыбой и морепродуктами

Rac. 22,00 €

Paella d'arròs Del Senyoret (tot pelat)

Paella arroz Del Señorito (todo pelado)
"Señorito" Rice Paella (already peeled for the "fussy")
Paella façon Señorito (paella de poisson et de fruits de mer sans arêtes ni coquilles)
Paella del Señorito (senza gusci)
Reispaella für Feine (alles geschält)
Паэлья «Сеньорито» (с очищенными морепродуктами)

Rac. 20,90 €



Arròs Caldós de Pescadors

Arroz Caldoso de Pescadores
Seafood rice in a rich broth
Riz des pêcheurs (*bouillon de riz aux fruits de mer*)
Riso brodosso di Pesce
Brühreis nach Fischerart
Сочный рис по-рыбацки

Rac. 22,90 €

Arròs Caldós de Llamantòl

Arroz Caldoso de Bogavante
Lobster Rice, in a rich broth
Bouillon de riz au homard
Riso brodosso di Astice
Brühreis mit Hummer / Сочный рис с лобстером

Rac. 29,90 €

Paella Arròs Vegetal amb Verduretes de temporada del l'hort

Paella de arroz vegetal con verduritas de la huerta laminadas
Rolled Garden Vegetable and Rice Paella
Paella végétale aux légumes du jardin coupés en fines lamelles
Paella di riso con verdure dell'orto laminate
Gemüsepaella mit in Scheiben geschnittenem Gemüse aus dem eigenen Garten
Паэлья с тонко нарезанными овощами

Rac. 19,95 €

Paella Arròs Negre amb tinta de calamar

Paella arroz negro de Sépia / Cuttlefish black rice Paella
Paella au riz noir à l'encre de seiche / Paella di riso al Nero di Seppia
Paella mit schwarzem Sepiareis / Черная паэлья с чернилами каракатицы

Rac. 20,90 €

Arrosajat de fideus (fideuà) amb Sèpia fresca y calamar de platja

Arrosajat de fideus (fideuà) con Sépia fresca, calamar de playa
"Arrosajat of fideus," or "fideuà," Catalan style rice with fresh and locally sourced cuttlefish
Fideua à la seiche fraîche et aux calamars frais (*vermicelles dorés puis cuits au bouillon de poisson*)
Arrosajat de fideus con Seppie fresche, Calamari di spiaggia
Fideuà (Nudelpaella) mit frischer Sepia, Tintenfisch vom Strand
Фидеуа со свежей каракатицей, кальмарами

Rac.19,90 €



LES CARNES / LAS CARNES / MEAT DISHES / LES VIANDES FLEISCHGERICHTE / МЯСНЫЕ БЛЮДА

Entrecot de Vedella dels Pirineus al Carbó

Entrecôte de Ternera de los Pirineos al Carbón

Pyrenees Style Charcoaled Beef Sirloin / Entrecôte de veau des Pyrénées cuite au charbon

Entrecôte di Manzo dei Pirenei al carbone / Entrecote vom Kalb aus den Pyrenäen vom Kohlengrill

Антрекот из пиренейской говядины на углях

Rac. 22,85 €

Rumm - Steak de Vedella dels Pirineus amb sal Maldom i fil d'Oli d'Oliva Verge

Rumm – Steak de Ternera de los Pirineos con sal Maldom y cordón de aceite de Oliva Virgen

Rumm Steak-Pyrenees Style Beef with Maldon salt and garnished with virgin olive oil

Rumsteak de veau des Pyrénées au sel de Maldon servi avec un filet d'huile d'olive vierge

Rumm – Steak di Manzo dei Pirenei al sale di Maldon e un filo di olio vergine di oliva

Rumpsteak vom Kalb aus den Pyrenäen mit Maldom-Salz und einer Litze aus frisch gepresstem Olivenöl

Ромштекс из пиренейской говядины с солью Мальдон и оливковым маслом холодного отжима

Rac. 23,95 €

Filet de Vedella a la graella acompanyat de verduretes a la brasa

Solomillo de Ternera a la parrilla acompañado de verduritas brasa

Grilled Beef Tenderloin served with grilled vegetables

Filet de veau grillé accompagné de petits légumes braisés

Filetto di Manzo alla griglia accompagnato da verdure alla brace

Kalbslende vom Grill mit gegrilltem Gemüse

Говяжья вырезка на гриле с овощами, запеченными на углях

Rac. 27,80 €

Salsa Pebre Verda de Madagascar / Salsa quatre formatges

Salsa Pimienta Verde de Madagascar / salsa cuatro quesos

Madagascar Green Pepper Sauce / four-cheese sauce

Sauce au poivre vert de Madagascar / sauce quatre fromages

Salsa al pepe verde del Madagascar / Salsa quattro formaggi

Sauce aus grünem Madagaskar-Pfeffer / Vier-Käse-Sauce

Соус с зеленым мадагаскарским перцем / соус «четыре сыра» или фуа-гра

Rac. 3,80 €



MENÚ GRUMET /MENÚ GRUMETE /MENU FOR SEA CADETS MENU MOUSSAILLON/ MENÙ GRUMETE MENÜ GRUMETE/ МЕНЮ GRUMETE

(Fins a 10 anys) (Hasta los 10 años) (Up to 10 years old) (Jusqu'à 10 ans)
(Fino a 10 anni) (Kinder bis 10 Jahre alt) (до 10 лет)

Macarrons Napolitana / Macarrones Napolitana
Napoletana Macaroni/ Macaronis à la napolitaine/ Maccheroni alla napoletana
Makkaroni NapoliМакароны наполитана

Or

Canelons Tradicionals gratinats / Canelones Tradicionales gratinados
Traditional Cannelloni au gratin/ Cannellonis traditionnels gratins
Cannelloni tradizionali gratinati
Traditionelle gratinierte Cannelloni/ Традиционные каннеллони под сырной корочкой

Escalopa de Vedella / Escalopa de ternera
Veal cutlet/ Escalope de veau/ Scaloppina di Manzo/ Kalbsschnitzel/ Говяжий эскалоп

Or

Hamburguesa a la graella / Hamburguesa a la parrilla /Grilled hamburger/ Steak haché au grill/
Hamburger alla griglia/ Hamburger vom Grill / Гамбургер на гриле

Gelat / Helado /Ice Cream/ Glace/ Gelato/ Eiscreme/ Мороженое

Aigua Mineral o Refresc / Agua Mineral o Refresco
Mineral Water or Soda/ Eau minérale ou boisson fraîche/ Acqua minerale o bibita analcolica
Mineralwasser oder Erfrischungsgetränk/ Минеральная вода или газированный напиток

Preu / Precio /Price 18,90 €/Pax
IVA inclós / Iva Incluido /VAT Included

Bread Service €0.90 Rac / Pain 0,90 €Portion / Servizio Pane 0,90 € Porz./ Brot 0,90 € Portion/ Хлеб 0,90 € Порция

Avís per a les persones amb al·lèrgies o intoleràncies;

Aquest establiment té a disposició dels seus clients informació sobre els plats que s'ofereixen. Gràcies.

Aviso para las personas con alergias o intolerancias;

Este establecimiento tiene a disposición de sus clientes información sobre los platos que se ofrecen. Gracias.

Notice for people with allergies or intolerance to foodstuffs

**This establishment has information on the composition
of the dishes offered available to its customers**