



PER COMENÇAR / PARA EMPEZAR

Amanida amb formatge de cabra i fruits secs

Ensalada con queso de cabra y frutos secos **14€**

Amanida Cèsar amb enciam, pa torrat, formatge parmesà, pollastre i salsa Cèsar

Ensalada César con lechuga, pan tostado, queso parmesano, pollo y salsa César **14€**

Burrata amb brots verds, salsa pesto i tomàquets

Burrata con brotes verdes, salsa pesto y tomates **15€**

Amanida d'estiu amb burrata, préssec i encenalls de pernil

Ensalada de verano con burrata, melocotón y virutas de jamón **15€**

Croquetes de pernil ibèric (8u)

Croquetas de jamón ibérico (8u) **14€**

Crema del dia

Crema del día **10€**

Gaspaxo amb crostons i brots

Gazpacho con picatostes y brotes **11€**

Espàrrecs verds gratinats amb parmesà i pernil ibèric

Espárragos verdes gratinados con parmesano y jamón ibérico **15€**

Pebrots del piquillo farcits de brandada de bacallà

Pimientos del piquillo rellenos de brandada de bacalao **15€**

Musclos a la marinera o al vapor

Mejillones a la marinera o al vapor **14€**

Tàrtar de tonyina amb alvocat i tomàquet

Tartar de atún con aguacate y tomate **21€**

Carpaccio de vedella amb parmesà, vinagreta de mostassa i tàperes

Carpaccio de ternera con parmesano, vinagreta de mostaza y alcaparras **18€**

Pastís de peix i gambes amb salsa de pebrots del piquillo

Pastel de pescado y gambas con salsa de pimientos del piquillo **16€**

Coca de vidre amb escalivada i anxoves

Coca de vidre con escalibada y anchoas **15€**

CARNS / CARNES

Secret ibèric a l'Oporto i espàrrecs verds

Secreto ibérico al Oporto y espárragos trigueros **22€**

Entrecot a la planxa amb patata al romaní i pebrots de Padró

Entrecot a la plancha con patata al romero y pimientos de Padrón **23€**

Costelletes de xai amb xips de verdures

Costillitas de cordero con chips de verduras **23€**

"La nostra Burger" (vedella, bacó, formatge de cabra) acompanyada de patates fregides

"La nostra Burger" (ternera, beicon, queso de cabra) acompañada de patatas fritas **16€**

Costelles de porc a la barbacoa amb patates palla

Costillas de cerdo a la barbacoa con patatas paja **20€**

Broqueta de pollastre amb verdures i patata al caliu

Brocheta de pollo con verduras y patata asada **20€**

Magret d'ànec amb parmentier de patata

Magret de pato con parmentier de patata **24€**

Melós de vedella amb parmentier de patata

Meloso de ternera con parmentier de patata **22€**

Steak tàrtar amb torrades

Steak tartar con tostadas **24€**

Filet de vedella amb patata al romaní (salsa roquefort opcional)

Solomillo de ternera con patata al romero (salsa roquefort opcional) **25€**

10% IVA Incl

INTOLERÀNCIES I AL·LÈRGIES ALIMENTÀRIES. Si us plau, pregunti al nostre personal.

INTOLERANCIAS Y ALERGIAS ALIMENTARIAS. Por favor, pregunte a nuestro personal.



PEIX / PESCADOS

Llobarro a la planxa amb verduretes

Lubina a la plancha con verduritas

21€

Bacallà a la catalana

Bacalao a la catalana

22€

Pop amb parmentier de patata i xips de verduretes

Pulpo con parmentier de patata y chips de verduras

23€

Turbot "a la bilbaína" sobre llit de patata

Rodaballo "a la bilbaína" sobre cama de patata

24€

Calamarcets saltats amb all i julivert

Calamarcitos salteados con ajo y perejil

21€

Tataki de tonyina amb arròs salvatge i maionesa de wasabi

Tataki de atún con arroz salvaje y mayonesa de wasabi

24€

Broqueta de rap i llagostins

Brocheta de rape y langostinos

25€

Salmó planxa amb salsa de mostassa i verduretes

Salmón a la plancha con salsa de mostaza y verduras

22€

ARROSSOS I PASTA / ARROCES Y PASTA

Fagotti de pera amb salsa 4 formatges

Fagotti de pera con salsa 4 quesos

17€

Gnocchi al pesto

Gnocchi al pesto

17€

Paella de la costa

Paella de la costa

22€

Tagliatelle gorgonzola

Tagliatelle gorgonzola

17€

Paella de verduretes

Paella de verduras

20€

Fideuà marinera

Fideuà marinera

20€

POSTRES / POSTRES

Tiramisú de la casa

Tiramisú de la casa

7€

Crema catalana casolana

Crema catalana casera

6€

Broqueta de fruita

Brocheta de fruta

6€

Coulant de xocolata amb nata

Coulant de chocolate con nata

7€

Carpaccio de pinya amb gelat de mango

Carpaccio de piña con helado de mango

7€

Flam amb nata casolà

Flan con nata casero

7€

Cheesecake amb fruits vermells

Cheesecake con frutos rojos

7€

Gelat al gust

Helado al gusto

6€

Mel i mató

Miel y mató

7€

10% IVA Incl

INTOLERÀNCIES I AL·LÈRGIES ALIMENTÀRIES. Si us plau, pregunti al nostre personal.
INTOLERANCIAS Y ALERGIAS ALIMENTARIAS. Por favor, pregunte a nuestro personal.



TO START/ POUR COMMENCER

Salad with goat cheese and nuts

Salade au fromage de chèvre et aux noix

14€

Caesar salad with lettuce, pain grillé, Parmesan cheese, chicken and Caesar sauce

César salade avec laitue, pain grillé, parmesan, poulet et sauce césar

14€

Burrata with green sprouts, pesto sauce and tomatoes

Burrata aux pousses vertes, sauce pesto et tomates

15€

Summer salad with burrata, peach and ham shavings

Salade estivale à la burrata, copeaux de pêche et jambon

15€

Iberian ham croquettes (8u)

Croquettes de jambon ibérique (8u)

14€

Cream of the day

Crème du jour

10€

Gazpacho with croutons and sprouts

Gazpacho aux croûtons et germes

11€

Green asparagus au gratin with Parmesan cheese and Iberian ham

Asperges vertes gratinées au parmesan et jambon ibérique

15€

'Piquillo' peppers stuffed with cod brandade

Poivrons 'piquillo' farcis à la brandade de morue

15€

Mussels marinara-style or steamed

Moules à la marinière ou à la vapeur

14€

Tuna tartare with avocado and tomato

Tartare de thon à l'avocat et à la tomate

21€

Beef carpaccio with parmesan, mustard vinaigrette and capers

Carpaccio de bœuf au parmesan, vinaigrette moutarde et câpres

18€

Fish and shrimp cake with piquillo pepper sauce

Gâteau de poisson et crevettes à la sauce au piment piquillo

16€

Flatbread with roasted vegetable salad and anchovies

Fougasse fine aux légumes grillés et anchois

15€

MEAT / VIANDES

Iberian 'secreto' with Oporto and wild asparagus

'Secreto' ibérique au Oporto et asperges sauvages

22€

Grilled sirloin with rosemary potatoes and 'Padrón' peppers

Entrecôte grillée avec pommes de terre au romarin et poivrons 'Padrón'

23€

Lamb ribs with vegetable chips

Côtes d'agneau avec chips de légumes

23€

"La nostra Burger" (beef, bacon, goat cheese) accompanied by fried potatoes

"La nostra Burger" (bœuf, bacon, fromage de chèvre) accompagné de frites

16€

BBQ pork ribs with straw chips

Côtes de porc barbecue avec pommes de terre paille

20€

Duck magret with potato parmentier

Magret de canard au parmentier de pomme de terre

24€

Chicken skewer with vegetables and roast potato

Brochette de poulet aux légumes et pomme de terre rôtie

20€

Stewed veal meat with potato parmentier

Viande de veau cuit au parmentier de pommes de terre

22€

Steak tartare with toasts

Steak tartare avec toasts

24€

Beef tenderloin with rosemary potato (roquefort sauce optional)

Filet de bœuf aux pommes de terre au romarin (sauce roquefort en option)

25€

10% VAT Incl

FOOD INTOLERANCES AND ALLERGIES. Please ask our staff.
INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES ET ALLERGIES. Veuillez demander à notre personnel.



FISH / POISSONS

Grilled sea bass with vegetables Loup de mer grillé aux légumes	21€	Sautéed squid with garlic and parsley Calamars sautés à l'ail et au persil	21€
Cod 'a la Catalana' Morue 'a la Catalana'	22€	Tuna tataki with wild rice and wasabi mayonnaise Tataki de thon au riz sauvage et mayonnaise au wasabi	24€
Octopus with potato parmentier and vegetable chips Poulpe au parmentier de pommes de terre et chips de légumes	23€	Monkfish and prawns skewer Brochette de lotte et gambas	25€
Turbot "Bilbaina style" on a bed of potatoes Turbot « façon Bilbaona » sur lit de pommes de terre	24€	Grilled salmon with mustard sauce and vegetables Saumon grillé sauce moutarde et légumes	22€

RICE & PASTA/ RIZ ET PÂTE

Pear Fagotti with four cheese sauce Fagotti à la poire sauce quatre fromages	17€	Tagliatelle gorgonzola Tagliatelle gorgonzola	17€
Gnocchi with pesto Gnocchis au pesto	17€	Vegetables Paella Paella aux légumes	20€
Seafood Paella Paella de la côte	22€	Fideuá marinera (seafood noodles paella) Fideuá marinère (paella aux nouilles)	20€

DESSERTS / DESSERTS

Homemade Tiramisu Tiramisu maison	7€	Homemade flan with cream Flan maison à la crème	7€
Catalan crème brûlée Crème catalane	6€	Cheesecake with red berries Cheesecake aux fruits rouges	7€
Fruit skewer Brochette de fruits	6€	Ice cream of your choice Glace au choix	6€
Chocolate coulant with cream Coulant de chocolat à la crème	7€	Fresh cheese with honey and nuts Fromage frais au miel	7€
Pineapple carpaccio with mango ice cream Carpaccio d'ananas et glace à la mangue	7€		

10% VAT Incl

FOOD INTOLERANCES AND ALLERGIES. Please ask our staff.
INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES ET ALLERGIES. Veuillez demander à notre personnel.