

## TAPAS

### *Els freds/ Los fríos/ Les froids/ Cold bites*

**Pernil ibèric d'aglà D.O amb pa de vidre amb tomàquet (70gr) 22 €**

Jamón ibérico de bellota D.O. con pan de cristal con tomate (70 gr)

Jambon ibérique AOP avec fougasse et tomate (70gr)

Iberian cured ham DO with ciabatta bread with tomato (70 gr)

**Terrina de foie amb mermelada de vi negre i torrades amb oli de tòfona 19 €**

Terrina de foie con mermelada de vino tinto y tostadas con aceite de tartufo

Terrine de foie gras avec une marmelade de vin rouge et toastée à l'huile de truffe

Terrine of foie-gras with red wine marmalade and toast with truffle oil

**Ventresca de bonítol sobre pa de vidre amb pebrots del piquillo caramel·litzats, ceba vermella avinagrada i ou dur 17 €**

Ventresca de bonito en pan de cristal con pimientos del piquillo caramelizados, cebolla roja encurtida y huevo duro

Ventrèche de bonite sur un pain fougasse accompagnée de piments "piquillos" caramélisés, oignons rouges confits et oeuf dur

Tuna belly with ciabatta bread with caramelized "piquillo" sweet peppers, red onion and boiled egg

**Pop a la gallega amb parmentier cremós de pernil ibèric 16 €**

Pulpo a la gallega con parmentier cremoso de jamón ibérico

Poulpe à la galicienne avec hachis parmentier crémeux de jambon ibérique

Octopus galician style with creamy Iberian cured ham parmentier

**Anxoves de Roses amb pa de vidre amb tomàquet (7u) 15 €**

Anchoas de Rosas con pan de cristal con tomate (7 uds)

Anchois de Rosas avec pain fougasse et tomate (7u)

Roses Anchovies with ciabatta bread with tomato (7u)

**Seitons en vinagre amb cebetes perla caramel·litzades, formatge cremòs de cabra i llavors de mostassa** **12 €**

Boquerones en vinagre con cebollitas perla caramelizadas, queso cremoso de cabra y semillas de mostaza

Anchois frais au vinaigre accompagnés d'oignons grelots caramélisés, fromage de chèvre et graines de moutarde

Fresh anchovies in vinegar with caramelized baby onions, creamy goat cheese and mustard seeds

**Xuixo de foie i poma amb sal de pernil i oli de llimona (4u)** **10.50 €**

Chucho de foie y manzana con sal de jamón y aceite de limón (4 uds)

Pain farcis au foie gras et pomme avec sel de jambon et huile de citron(4 pcs)

Foie gras and apple "xuixo" with ham salt and lemon oil (4u)

*Els calents/ Los calientes/ Les chaudes/ Hot bites*

**Calamars saltejats amb oli d'all i julivert i arròs pilaf** **13.50 €**

Calamares salteados con aceite de ajo y perejil y arroz pilaf

Calamares sautés à l'huile d'ail et persil avec riz pilaf

Sautéed squid with garlic and parsil oil with pilaf rice

**Aletes de pollastre lacades amb salsa teriyaki, mel i sèsam** **11,50 €**

Alitas de pollo lacadas en salsa teriyaki, miel y sésamo

Ailes de poulet laqués à la sauce teriyaki, miel et sésame

Lacquered chicken wings in teriyaki sauce, honey and sesame

**Bunyols de bacallà amb melmelada de pebrot vermell escalivat i puré de confitura de llimona (8u)** **9 €**

Buñuelos de bacalao con mermelada de pimiento rojo asado y puré de confitura de limón (8uds)

Beignets de morue accompagnés d'une marmelade de piment rouge rôti et d'une purée de confiture de citron (8 pcs)

Cod fritters with roasted red pepper marmalade and lemon marmalade purée (8u)

**Camarons saltejats amb allada, pebrots picants, bitxo verd, vermell i reducció de vinagre** **8€**

Quisquillas salteadas al ajillo con pimientos picantes, bicho verde, rojo y reducción de vinagre

Crevettes rôties à l'ail avec piments piquants, verts et rouges et réduction de vinaigre

Sautéed little prawns with chilli pepper and vinegar reduction

**Assortiment de croquetes (8u)** **8€**

Surtido de croquetas (8uds)

Assortiment de « croquetas » (8pcs)

«Croquetas » assortment (8u)

**Patates braves** **4,50€**

Patatas bravas

Pommes de terres à la sauce « Brava »

Fries with « Brava » sauce

**“Bikini” de pernil dolç i formatge** **4€**

“Bikini” de jamón y queso

Sandwich de pain de mie toasté avec jambon et fromage

Ham and cheese sandwich

## **ENTRANTS / ENTRANTES / ENTRÉES / STARTERS**

### *Amanides/ Ensaladas/ Salades/ Salads*

**Burrata de búfala amb tomàquet, pesto i falses trufes de parmesà** **19€**

Burrata de búfala con tomate, pesto y falsas trufas de parmesano

Burrata de buffle accompagnée de tomate, pesto et fausses truffes du parmesan

Buffalo burrata with tomato, pesto and fake parmesan truffles

**Amanida de llom de tonyina amb verdureta de temporada escabexades i cruixent de fideus al curri** **16€**

Ensalada de lomo de atún con verduritas de temporada escabechadas y crujiente de fideos al curry

Salade de dos de thon avec petits légumes de saison marinés et nouilles croustillantes au curry

Tuna fillet salad with marinated season vegetables and crispy curry noodles

**Espàrrecs blancs amb cabdells d'enciam, olives, tàperes i maionesa de llima amb vainilla** **15€**

Espárragos blancos con cogollos de lechuga, aceitunas, alcaparras y mahonesa de lima con vainilla

Asperges blanches accompagnées de coeur de laitue, olives, câpres et mayonnaise au lime et vanille

White asparagus with heart of lettuce, olives, capers and lime mayonnaise with vanilla

**Amanida de tomàquet amb ventresca de bonítol, ceba vermella envinagrada, cogombre, ou dur i olives Kalamata** **15€**

Ensalada de tomate con ventresca de bonito, cebolla roja encurtida, huevo duro, pepino y aceitunas Kalamata

Salade de tomate avec ventrèche de bonite, oignon rouge confit au vinaigre, oeuf dur, concombre et olives Kalamata

Tomato salad with tuna belly, pickle red onion, boiled eg, cucumber g and Kalamata olives

**Amanida de formatge de cabra amb confitura de figues, torrada de pa dolç amb pernil d'ànec i pipes** **13€**

Ensalada de queso de cabra con confitura de higos, tostada de pan dulce con jamón de pato y pipas

Salade de fromage de chèvre avec une confiture de figues, tartine grillée avec jambon de canard et graines de tournesol séchées

Goat cheese salad with figs jam, sweet bread toast with duck ham and seeds

*Entrants calents/ Entrantes calientes/ Entrées/ Starters*

**Sopa de peix de la Badia** **15€**

Sopa de pescado de la Bahía

Soupe de poisson de la Baie

Bay fish soup

**Espàrrecs verds a la graella amb romesco de remolatxa i oli de tartufo** **12€**

Espárragos verdes a la parrilla con romesco de remolacha y aceite de tartufo

Asperges vertes grillées accompagnées d'une sauce romesco de betterave et d'huile de truffe

Grilled green asparagus with beet romesco and tartufo oil

**Pappardelle d'ou al pesto amb tomàquet semisec, olives negres i pipes** **11€**

Pappardelle de huevo al pesto con tomate semi-seco, aceitunas negras y pipas

Pappardelle fraîches à l'oeuf au pesto avec tomates semi-sèches, olives vertes et graines de tournesol

Fresh egg pappardelle to pesto with dry tomato, black olives and seeds

**Espaguetis de tinta amb salsa de tomàquet al perfum d'alfàbrega i tàperes agredolces** **11€**

Espaguetis de tinta con salsa de tomate al perfume de albahaca y alcaparras agridulces

Spaghettis à l'encre de seiche avec sauce tomate parfumée au basilic et aux câpres à l'aigredouce

Ink spaghetti with tomato sauce to perfume basil and bitersweet capers

## **PEIX / PESCADO / POISSON / FISH**

**Turbot al forn amb carbassó, ceba confitada i vinagreta d'allis i romani** **25€**

Rodaballo al horno con calabacín, cebolla confitada y vinagreta de ajos y romero

Turbot au four avec courgettes, oignon confit et vinaigrette d'ail et de romarin

Baked turbot with zucchini, candied onion and garlic and rosemary vinaigrette

**Hamburguesa de llom de tonyina amb pebrots del piquillo confitats, formatge comté i maionesa de soja amb wasabi** **19€**

Hamburguesa de lomo de atún con pimientos del piquillo confitados, queso comté y mahonesa de soja con wasabi

Steak de dos de thon avec piments "piquillos" confits, fromage comté et mayonnaise de soja et wasabi

Tuna loin burger with candied "piquillo" peppers, comté cheese and soy mayonnaise with wasabi

**Corbina a la planxa amb verdures saltejades** **16€**

Corvina a la plancha con verduras salteadas

Courbine à la plancha accompagnée d'un sauté de légumes

Grilled corvina with sautéed vegetables

**Lluç de palangre a la donostiarra amb verdures saltejades** **16€**

Merluza de palangre a la donostiarra con verduras salteadas

Merlu de palangre à la Saint-Sébastien accompagné d'un sauté de légumes

Hake to the donostiarra style with sautéed vegetables

## **CARN / CARNE / VIANDE / MEAT**

### **Entrecot de vaca madurada a la graella amb guarnició 24€**

Entrecot de vaca madurada a la parrilla con guarnición

Entrecôte de boeuf cuite au grill et sa garniture

Grilled beef entrecôte with garnish

### **Costelles de xai a la graella amb guarnició 23€**

Costillas de cordero a la parrilla con guarnición

Côtelettes d'agneau cuites au grill et leur garniture

Grilled rack of lamb with garnish

### **Braó de xai al forn amb patates i verdures (mínim 20') 20€**

Codillo de cordero al horno con patatas y verduras (mínimo 20')

Épaule d'agneau cuite au four accompagnée de pommes de terre et de légumes (min 20')

Baked lamb knuckle with potatoes and vegetables (minimum 20')

### **Hamburguesa de Black Angus amb formatge de cabra gratinat i salsa brava 16€**

Hamburguesa de Black Angus con queso de cabra gratinado y salsa brava

Steak de Black Angus accompagné de fromage de chèvre gratiné et de sauce brava

Black Angus burger with grilled goat cheese and "brava" sauce

## **ELS DOLÇOS / LOS DULCES / LES SUCRÉRIES / SWEET BITES**

### **Infusió de maduixes amb gelat de coco**

**7€**

Infusión de fresas con helado de coco

Infusion de fraises et glace à la noix de coco

Strawberry infusion with coconut ice cream

### **Amanida de fruita del temps amb gelat**

**7€**

Ensalada de fruta del tiempo con helado

Salade de fruits de saison accompagné de glace

Seasonal fruit salad with ice cream

### **Flam d'ou amb nata i cruixent de xocolata**

**7€**

Flan de huevo con nata y crujiente de chocolate

Flan à l'oeuf avec de la crème chantilly et un croustillant au chocolat

Egg pudding with cream and crunchy chocolate

### **Crema catalana**

**7€**

Crema catalana

Crème à la catalane

Catalan style cream

### **Coulant de xocolata amb gelat**

**7€**

Coulant de chocolate con helado

Fondant au chocolat accompagné de glace

Chocolate coulant with ice cream

### **Pastís del dia**

**7€**

Pastel del día

Pâtisserie du jour

Cake of the day

### **Assortiment de formatges amb confitures variades**

**7€**

Surtido de quesos con confituras variadas

Assortiment de fromages avec confitures variées

Assorted cheeses with varied jams



**Assortiment de gelats i sorbets**

**7€**

Surtido de helados y sorbetes

Assortiment de glaces et de sorbets

Ice cream and sorbet assortment

**Avís per a les persona amb al·lèrgies o intoleràncies. Consulteu al nostre personal.**

**Aquest establiment té a disposició dels seus clients informació dels plats que ofereix.**