

APERITIVOS - APPETIZERS

CHANCHULLO ESPINALER ESPINALER MIX	12,50 €
ACEITUNAS MARINADAS EN CASA HOUSE-MARINATED OLIVES	3,50 €
MATRIMONIO DE ANCHOA ESPINALER Y AGUACATE ESPINALER ANCHOVY DUO WITH AVOCADO	3,00 €
PAN DE CRISTAL CON TOMATE Y AOVE CRISPY CRYSTAL BREAD WITH TOMATO AND EVOO	4,00 €
BRAVAS PINK ELEPHANT PINK ELEPHANT BRAVA'S	8,00 €
CROQUETA DE POLLO Y JAMÓN IBÉRICO CHICKEN AND IBERIAN HAM CROQUETTE	3,50 €/ud
ENSALADILLA RUSA CON ENCURTIDOS Y VENTRESCA DE ATÚN RUSSIAN SALAD WITH PICKLES AND TUNA BELLY	12,00 €

LOS CLÁSICOS - THE CLASSICS

JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO 100% ACORN-FED IBERIAN HAM	19,00 €
PIMIENTOS DEL PADRÓN PADRON PEPPERS	7,50 €
TACO DE TARTAR DE GAMBA SHRIMP TARTARE TACO	8,00 € (2 UD)
ENSALADA DE TOMATE, AGUACATE Y VENTRESCA DE ATÚN TOMATO, AVOCADO & TUNA BELLY SALAD	14,50 €
CALAMARES A LA ANDALUZA CON MAYONESA CASERA ANDALUSIAN-STYLE CALAMARI WITH HOMEMADE MAYO	16,00 €

MEJILLONES DE ROCA AL VAPOR STEAMED ROCK MUSSELS	13,00 €
GAMBAS AL AJILLO GARLIC PRAWNS	13,50 €
ESQUEIXADA DE MORRO DE BACALAO SALTED COD HEAD "ESQUEIXADA"	15,50 €
PARRILLADA DE VERDURAS DE TEMPORADA CON ROMESCO GRILLED SEASONAL VEGETABLES WITH ROMESCO SAUCE	12,50 €
BERENJENA FRITA CON MIEL DE CÍTRICOS FRIED EGGPLANT WITH CITRUS HONEY	8,50 €
STEAK TARTAR DE SOLOMILLO STEAK TARTAR	22,00 €
BACALAO AL GRATÉN Y COMPOTA DE TOMATE COD FISCH WITH AIOLI GRATIN AND TOMATO COMPOTE	24,00 €
SOLOMILLO CON FOIE Y SALSA DE OPORTO TENDERLOIN BEEF WITH FOIE GRAS AND OPORTO WINE SAUCE	28,00 €

ARROCES - RICES

(PRECIO POR PERSONA, MÍNIMO 2 PAX / PRICE PER PAX, MIN. 2 PAX)

SEÑORET CON ATÚN BLUEFIN "SEÑORET" WITH BLUEFIN TUNA	24,50 €
NEGRO CON SEPIA Y TARTAR DE GAMBA BLACK RICE WITH CUTTLEFISH AND PRAWN TARTARE	24,50 €
BOGAVANTE CALDOSO BROTHY LOBSTER	28,50 €
FIDEUÁ A LA MARINERA SEAFOOD PAELLA WITH NOODLES	22,50 €

POSTRES - DESSERTS

**TORRIJA CON CREMA CATALANA
CAMELIZADA** 8,00 €

FRENCH TOAST WITH CARAMELIZED CATALAN CREAM

CHOCOLATE, PAN, ACEITE Y SAL 8,00 €

CHOCOLATE, BREAD, OLIVE OIL AND SALT

PIÑA REFRESCANTE 6,50 €

REFRESHING PINEAPPLE

FLAN CREMOSO DE HUEVO 7,00 €

CREAMY EGG FLAN

TARTA DE QUESO 7,00 €

CHEESECAKE

HELADOS ARTESANOS BY ALBERT ROCA 6,50 €

ARTISAN ICE CREAMS BY ALBERT ROCA

2 SABORES A ESCOGER - 2 FLAVORS TO CHOOSE

Tarta de queso – Cheesecake

Stracciatella – Stracciatella

Cacahuete y caramelo – Peanut and caramels

Dulce de leche – Milk caramel

Turrón – Nougat

Vainilla – Vanilla

Mango – Mango

Limón y tomillo – Lemon and thyme

Crema catalana – Catalan cream

Chocolate streusel – Chocolate streusel

MÓCTELES - MOCKTAILS BY JAVIER DE LAS MUELAS

STRAWBERRY FIELDS 13,00 €

Fresa, manzana, zumo de lima, sirope de fresa, maracuyá, albahaca – Strawberry, apple, lime juice, strawberry syrup, passion fruit, basil.

IPANEMA 13,00 €

Maracuyá, piña, lima – Passion fruit, pineapple, lime.

CÓCTELES - COCKTAILS BY JAVIER DE LAS MUELAS

MOJITO CLASSIC / RED FRUITS 15,00 €

Ron blanco y dorado, zumo de limón, azúcar de caña, menta, soda, angostura / frutos rojos – White rum, golden rum, lemon juice, cane sugar, mint, soda, angostura / red berries.

NEGRONI 15,00 €

Campari, London Dry Gin, Vermut – Campari, London Dry Gin, Vermouth.

PIÑA COLADA 15,00 €

Ron, piña natural, leche y pulpa de coco, sirope de coco – Rum, fresh pineapple, coconut milk and pulp, coconut syrup.

PASSION MARTINI 15,00 €

London Dry Gin, maracuyá, triple seco, zumo de limón, azúcar de caña – London Dry Gin, passion fruit, triple sec, lemon juice, cane sugar.

PISCO SOUR 15,00 €

Pisco, azúcar, limón, Angostura – Pisco, sugar, lemon, Angostura.

ESPRESSO MARTINI 15,00 €

Vodka, licor de café, café expresso, sirope de caña – Vodka, coffee liqueur, espresso coffee, cane syrup.

SEX ON THE BEACH 15,00 €

Vodka, zumo de naranja y de arándanos, licor de melocotón, sirope de caña – Vodka, orange and cranberry juice, peach schnapps, cane syrup.

BLOODY MARY 15,00 €

Vodka, zumo de tomate, zumo de limón, especias – Vodka, tomato juice, lemon juice, spices.

MOSCOW MULE 15,00 €

Vodka, zumo de lima, azúcar de caña, ginger beer – Vodka, lime juice, cane sugar, ginger beer.

APERITIUS - APÉRITIFS

CHANCHULLO ESPINALER ESPINALER MIX	12,50 €
OLIVES MARINADES A CASA OLIVES MARINÉES MAISON	3,50 €
MATRIMONI D'ANXOVA ESPINALER I ALVOCAT	3,00 €
MATRIMONIO D'ANCHOIS ESPINALER ET AVOCAT	
PA DE VIDRE AMB TOMÀQUET I AOVE	4,00 €
PAIN DE CRISTAL AVEC TOMATE ET AOVE	
BRAVES PINK ELEPHANT BRAVAS PINK ELEPHANT	8,00 €
CROQUETA DE POLLASTRE I PERNIL IBÈRIC	3,50 €/ud
CROQUETTE DE POULET ET JAMBON IBÉRIQUE	
AMANIDA RUSSA AMB ENCURTITS I VENTRESCA DE TONYINA	12,00 €
SALADE Russe AVEC CORNICHONS ET VENTRÈCHE DE THON -	

ELS CLÀSSICS - LES CLASSIQUES

PERNIL 100% IBÈRIC JAMBON IBÉRIQUE 100%	19,00 €
PEBROTS DEL PADRÓ POIVRONS DU PADRÓN	7,50 €
TACO DE TÀRTAR DE GAMBES TACO DE TARTARE DE CREVETTES	8,00 € (2 UD)
AMANIDA DE TOMÀQUET, ALVOCAT I VENTRESCA DE TONYINA	14,50 €
SALADE DE TOMATE, AVOCAT ET VENTRÈCHE DE THON	
CALAMARS A L'ANDALUSA AMB MAIONESA CASOLANA	16,00 €
CALAMARS À L'ANDALOUSE AVEC MAYONNAISE MAISON	

MUSCLOS DE ROCA AL VAPOR MOULES DE ROCHE VAPEUR	13,00 €
GAMBES A L'ALLET CREVETTES À L'AIL	13,50 €
ESQUEIXADA DE MORRO DE BACALLÀ	15,50 €
ESQUEIXADA DE TÊTE DE MORUE	
PARRILLADA DE VERDURES DE TEMPORADA AMB ROMESCO	12,50 €
GRILLADES DE LÉGUMES DE SAISON AVEC SAUCE ROMESCO	
ALBERGÍNIA FREGIDA AMB MEL DE CÍTRICS	8,50 €
AUBERGINES FRITES AU MIEL D'AGRUMES	
STEAK TARTAR DE FILET STEAK TARTAR DU FILET	22,00 €
BACALLÀ AMB GRATEN D'ALLIOLI I COMPOTA DE TOMÀQUET	24,00 €
MORUE AVEC GRATIN D'AIL ET COMPOTE DE TOMATE	
SOLOMILLO AMB FOIE I SALSA D'OPORTO	28,00 €
FILET MIGNON AVEC FOIE GRAS ET SAUCE AU PORTO	

ARROSSOS - RIZS

(PREU PER PERSONA, MÍNIM 2 PAX /PRIX PAR PERSONNE, MINIMUM 2 PERSONNES)

SENYORET AMB TONYINA BLUEFIN "SENYORET" AVEC THON BLUEFIN	24,50 €
NEGRE AMB SÈPIA I TÀRTAR DE GAMBA	24,50 €
RIZ NOIR AVEC SEICHE ET TARTARE DE CREVETTES	
CALDÓS DE LLAMÀNTOL HOMARD EN SAUCE	28,50 €
FIDEUÀ A LA MARINERA FIDEUÀ MARINERA	22,50 €

POSTRES - DESSERTS

**TORRIJA AMB CREMA CATALANA
CAMELITZADA** 8,00 €

PAIN PERDU AVEC CRÈME CATALANE CARAMÉLISÉE

XOCOLATA, PA, OLI I SAL 8,00 €

CHOCOLAT, PAIN, HUILE D'OLIVE ET SEL

PINYA REFRESCANT 6,50 €

ANANAS RAFRAÏCHISSANT

FLAM CREMÒS D'OU 7,00 €

FLAN CRÉMEUX À L'ŒUF

PASTÍSDE FORMATGE 7,00 €

GÂTEAU AU FROMAGE

GELATS ARTESANS BY ALBERT ROCA 6,50 €

GLACES ARTISANALES BY ALBERT ROCA

2 SABORS A ESCOLLIR - 2 SAVEURS AU CHOIX

Pastís de formatge – Cheesecake

Stracciatella – Stracciatella

Cacahuèt i caramel – Cacahuète et caramels

Dolç de llet – Confiture de lait

Turró – Nougat

Vainilla – Vanille

Mango – Mangue

Llimona i farigola – Citron et thym

Crema catalana – Crème catalane

Xocolata Streusel – Chocolat Streusel

MÒCTELS - MOCKTAILS BY JAVIER DE LAS MUELAS

STRAWBERRY FIELDS 13,00 €

Maduixa, poma, suc de llima, xarop de maduixa, maracuyà, alfàbrega - Fraise, pomme, jus de citron, sirop de fraise, fruit de la passion, basilic.

IPANEMA 13,00 €

Maracuyà, pinya, llima - Fruit de la passion, ananas, citron.

CÒCTELS - COCKTAILS BY JAVIER DE LAS MUELAS

MOJITO CLASSIC / RED FRUITS 15,00 €

Ron blanc i daurat, suc de llimona, sucre de canya, menta, soda, angostura/ fruits vermells - Rhum blanc et doré, jus de citron, sucre canne, menthe, soda, angostura/ fruits rouges.

NEGRONI 15,00 €

Campari, London Dry Gin, Vermut - Campari, London Dry Gin, Vermouth.

PINYA COLADA 15,00 €

Ron, pinya natural, llet, polpa de coco, xarop de coco - Rhum, ananas frais, lait, pulpe de coco, sirop de coco.

PASSION MARTINI 15,00 €

London Dry Gin, maracuyà, triple sec, suc de limona, sucre de canya - London Dry Gin, fruit de la passion, triple sec, jus de citron, sucre de canne.

PISCO SOUR 15,00 €

Pisco, sucre, llimona, Angostura - Pisco, sugar, lemon, Angostura.

ESPRESSO MARTINI 15,00 €

Vodka, licor de cafè, cafè expresso, xarop de canya - Vodka, liqueur de café, café expresso, sirop de canne.

SEX ON THE BEACH 15,00 €

Vodka, suc de taronja i nabius, licor de prèsec, xarop de canya - Vodka, jus d'orange et de canneberge, liqueur de pêche, sirop de canne.

BLOODY MARY 15,00 €

Vodka, suc de tomàquet, suc de llimona, espècies - Vodka, jus de tomate, jus de citron, épices.

MOSCOW MULE 15,00 €

Vodka, suc de llima, sucre de canya, ginger beer - Vodka, jus de lime, sucre de canne, ginger beer.