

The perfect balance: Taste the Catalan-Mediterranean cuisine in its pure state and enjoy some exceptional views over the quays of Port Vell

Enjoy your meal!

El equilibrio perfecto: Degustar cocina catalano-mediterránea en su estado puro y disfrutar de unas excepcionales vistas sobre los muelles del Port Vell.

¡Buen provecho!

Snacks Para picar

◆	Marinated black olives from Aragón <i>Aceitunas negras de Aragón marinadas a nuestra manera</i>	4.00
◆	Marinated Ondarroa anchovies <i>Anchoas de Ondarroa macedadas</i>	13.55
◆	Chicken and ham croquettes <i>Croquetas de pollo y jamón</i>	10.95
◆	Fish and seafood croquettes <i>Croquetas de pescado y marisco</i>	12.60
◆	Fresh anchovies in batter <i>Boquerones rebosados</i>	12.60
◆	Deep fried squid legs <i>Rabas (patas de calamar) a la malagueña</i>	12.80
◆	Cod fritters <i>Buñuelos de bacalao</i>	16.35
◆	Hand-cut acorn-fed cured ham <i>Jamón de bellota cortado a mano</i>	25.65
◆	Grilled cockles <i>Berberechos a la plancha</i>	19.20
◆	Sea snails <i>"Cañallas"</i>	23.65
◆	Fresh prawns coated in batter <i>Gambas frescas en gabardina</i>	33.10



Hot-starters Entrantes calientes

◆	Fish and seafood soup <i>Sopa de pescado y marisco</i>	14.40
◆	Grilled green asparagus <i>Espárragos verdes a la parrilla</i>	12.65
◆	Assortment of grilled seasonal vegetables <i>Variado de verduras del tiempo a la parrilla</i>	12.60
◆	Our own cannelloni <i>Canelones de la casa</i>	14.70
◆	Small squid "Malagueña" style <i>Chipirones a la malagueña</i>	27.00
◆	Tiny squid and fresh prawns sautéed in garlic <i>Calamaritos y gambas frescas salteadas al ajillo</i>	28.65
◆	Fried fresh prawns in garlic <i>Gambas frescas al ajillo</i>	33.10
◆	"Calamares" battered squid rings <i>Calamares de playa a la romana</i>	19.50



Cold-starters Entrantes fríos

◆	Figueres onion "al cop de puny" with tomato and olives <i>Cebolla de Figueres "al cop de puny" con tomate y aceitunas</i>	10.70
◆	"Escalivada" aubergine, red pepper and olive oil <i>"Escalivada" de la casa</i>	11.15
◆	Green salad with tuna <i>Ensalada de la casa con bonito</i>	13.85
◆	Tuna salad with onion <i>Ensalada de ventresca de bonito y cebolla tierna</i>	15.15
◆	Salt cod "Carpaccio" <i>"Carpaccio" de bacalao</i>	15.20
◆	Salmon and monkfish "carpaccio" with avocado <i>"Carpaccio" de rape, salmón y aguacate</i>	15.95
◆	Local prawns "carpaccio" with citrus vinaigrette <i>"Carpaccio" de gambas frescas con vinagreta de cítricos</i>	27.80
◆	"Esqueixada" salt cod with tomato and olive oil <i>Bacalao "esqueixat"</i>	19.20
◆	Marinated salmon with dill <i>Salmón marinado con eneldo</i>	17.00
◆	Natural duck foie <i>Foie de pato natural</i>	23.40
◆	Lobster cocktail of Cantábrico <i>Salpicón de bogavante del Cantábrico</i>	46.25



Rice dishes Los arroces

◆	"Paella" Moll del Rellogue (Fish and sea food) <i>Paella del Moll del Rellogue (pescado y marisco)</i>	23.85
◆	Fishermen's rice with broth <i>Arroz caldoso de los pescadores</i>	23.85
◆	Black rice with cuttlefish <i>Arroz negro con sepia</i>	19.80
◆	Meat and seasonal vegetables "Paella" <i>Paella de carne y verduras del tiempo</i>	19.45
◆	"Rossejat" sea food noodles <i>"Rossejat" de fideus</i>	19.00
◆	Black noodles with cuttlefish <i>Fideus negros con sepia</i>	19.80



Suggestions gerencias

◆	Traditional andalusian "Gazpacho" <i>Tradicional gazpacho andaluz</i>	11.40	◆	Galician big live oyster (pièce) <i>Ostra galega gigante</i>	7.90
◆	Fresh tomato salad with smoked herring <i>Ensalada fresca de tomate con arenque ahumado</i>	13.50	◆	Grilled or Andalusian style sea "Espardenyes" from Costa Brava "Espardenyes" de la Costa Brava a la andaluza o a la plancha	48.05
◆	Fresh prawns tartar with potatoes <i>Tartar de gamba fresca con fondo de patata</i>	27.80	◆	Battered part of hake's jaw or in green sauce <i>"Kokotxas" a la romana o en salsa verde</i>	34.90
◆	"Padrón" green peppers <i>Los auténticos pimientos de Padrón</i>	12.00	◆	Fresh grilled small local lobsters <i>Ogallas frescas a la plancha</i>	56.05
◆	Fresh prawn open omelette <i>Tortilla abierta de gamba fresca</i>	18.30	◆	Grilled fresh prawns "Palamós" <i>Gambas frescas de Palamós a la plancha (Min. 400g)</i>	44.40kg
◆	Octopus, Galician style Pulpo a la gallega	19.65	◆	Grilled spiny lobster (Min. 400grs) <i>Langosta "de nansa" a la plancha (Min. 400g)</i>	198.00
◆	Marinated tuna Atún en escabeche	15.15	◆	Spiny lobster stew (Min. 2 personas) <i>Caldereta de langosta (Min. 2 personas)</i>	125.50
◆	Steamed rock mussels Mejillones de roca al vapor	15.15	◆	Baked wild turbot our griddled wild turbot <i>Robaballo salvaje a la plancha o al horno</i>	33.50
◆	Small clams done our own way <i>Coquinas a nuestra manera</i>	16.30	◆	Grilled or baked wild bass <i>Lubina salvaje a la plancha o al horno</i>	39.25
◆	Baked baby scallops <i>Zamburinos al horno</i>	17.40	◆	Hake and "kokotxas" with green sauce <i>Merluza y "kokotxas" con salsa verde</i>	30.40
◆	Clams in brine "Carill" (piece) <i>Almejas vivas "Carill" (pieza)</i>	8.30			
◆	Galician select live oyster (pièce) <i>Ostra galega escogida (pieza)</i>	6.30			

Fish and seafood Pescado y marisco

◆	Clams in sea food broth <i>Almejas a la marinera</i>	30.90
◆	Grilled Finisterre razor clams <i>Navajas de Finisterre a la plancha</i>	21.85
◆	Grilled squid <i>Calamaritos a la plancha</i>	19.95
◆	Stewed or grilled lobster <i>Caldereta de bogavante o a la plancha</i>	50.00
◆	Grilled loin of blue-fin tuna <i>Lomo de atún rojo a la plancha</i>	25.90
◆	Tuna tataki with "salmorejo" (similar to gazpacho) <i>Tataki de atún con salmorejo</i>	19.50
◆	Tuna tartar with avocado <i>Tartar de atún con aguacate</i>	18.00
◆	Sea bass tartar done Ramon's way <i>Tartar de lubina a la manera de Ramón</i>	31.45
◆	Stewed monkfish "suquet" with potatoes <i>"Suquet" de rape con patatas</i>	29.15
◆	Monkfish, grilled or fried in batter <i>Rape a la plancha o a la romana</i>	29.15
◆	Grilled sole <i>Lenguado a la plancha</i>	28.45
◆	Grilled salmon with sea salt <i>Salmón a la plancha con sal gorda</i>	20.30
◆	Stewed hake with garlic and potatoes or "Santurce" <i>Tronco de merluza Santurce a "a l'all cremat"</i>	23.35
◆	Baked salt cod "a la llauana" with garlic and paprika <i>Bacalao "a la llauana"</i>	26.05



Meat Carnes

◆	Oven roasted kid goat shoulder <i>Espaldita de cabrito al horno</i>	35.40
◆	Grilled or breaded kid goat cutlets <i>Costillitas de cabrito a la parrilla o a la milanesa</i>	21.65
◆	Grilled beef fillet <i>Solomillo de buey a la parrilla</i>	27.50
◆	Grilled Nebraska Black Angus ribeye steak <i>Entrecot de Nebraska Black Angus 270gr</i>	29.05
◆	270 gr. Nebraska Black Angus ribeye steak in Port <i>Entrecot de Nebraska Black Angus al Oporto 270gr</i>	29.05
◆	Grilled galician T bone steak (minimum 2 people) <i>Chuletón de ternera gallega suprema a la parrilla (min. 2 pers.) p.p.</i>	26.55
◆	Crispy deboned pig's trotters with rataouille sauce <i>Pies de cerdo crujientes deshuesadas con salsina</i>	16.65
◆	Hand-cut steak tartar <i>"Steak tartar" cortado a mano</i>	21.85
◆	Grilled "butifarra" sausage with chargrilled vegetables <i>Butifarra a la parrilla con "escalivada"</i>	14.40



Dishes NOT apt for celiacs
Platos NO aptos para celiacos

The majority of our dishes have been maintained since our opening in 1996.
La mayoría de los platos se siguen manteniendo desde nuestra apertura en 1996

VAT included
IVA incluido

13:00h
res
02:00h

Kitchen continuously open
Cocina de siempre continua



Free parking with someone
to park your car
Parking gratuito con aparcador

We have private rooms at your disposal
Tenemos salones privados a su disposición

VAT included
IVA incluido