

L'équilibre parfait : savourer la cuisine catalano-méditerranéenne à son état pur, avec des superbes vues sur les quais du Vieux Port de Barcelone

Bon appétit!

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

¡Buen provecho!

Suggestions Sugerencias

Amuse-Gueules Para picar

Olives noires d'Aragón macérés maison <i>Aceitunas negras de Aragón marinadas a nuestra manera</i>	4,00
Anchois macérés d'Ondarroa <i>Anchoas de Ondarroa maceradas</i>	13,55
◆ Croquettes de poulet et jambon <i>Croquetas de pollo y jamón</i>	10,95
◆ Croquettes de poisson et fruits de mer <i>Croquetas de pescado y marisco</i>	12,60
◆ Anchois enrobés <i>Boquerones rebazados</i>	12,60
◆ "Rabas" (partes de calamars) farinée et frits <i>Rabas (partes de calamar) a la malagueña</i>	12,80
◆ Beignets de morue <i>Bunuelos de bacalao</i>	16,35
Jambon ibérique "Bellota", coupé à la main <i>Jamón de bellota cortado a mano</i>	25,65
Coques grillées <i>Berberechos a la plancha</i>	19,20
Bigorneaux <i>"Cañallós"</i>	23,65
◆ Crevettes en beignet (fraîches) <i>Gambas frescas en gabardina</i>	33,10



Entrées chaudes Entrantes calientes

Soupe de poisson et fruits de mer <i>Sopa de pescado y marisco</i>	14,40
Asperges vertes grillées <i>Espárragos verdes a la parrilla</i>	12,65
Variété de légumes de saison grillés <i>Variado de verduras del tiempo a la parrilla</i>	12,60
Cannellonis du chef (de viande) <i>Canelones de la casa</i>	14,70
◆ Petits calmars farinée et frit <i>Chipirones a la malagueña</i>	27,00
Petits calmars et crevettes fraîches sautés à l'ail <i>Calamaritos y gambas frescas salteadas al ajillo</i>	28,65
Crevettes fraîches sautés à l'ail <i>Gambas frescas al ajillo</i>	33,10
◆ Calamars de plage à la romaine <i>Calamares de playa a la romana</i>	19,50



Entrées froides Entrantes frías

Oignon de Figueres "al cop de puny" aux tomates et olives <i>Cebolla de Figueres "al cop de puny" con tomate y aceitunas</i>	10,70
"Escalivada" (poivrons et aubergines au grill) <i>"Escalivada" de la casa</i>	11,15
Salade maison au thon <i>Ensalada de la casa con bonito</i>	13,85
Salade de thon et oignons <i>Ensalada de ventresca de bonito y cebolla tierna</i>	15,15
"Carpaccio" de morue <i>"Carpaccio" de bacalao</i>	15,20
"Carpaccio" de lotte, saumon avec avocat <i>"Carpaccio" de rape, salmón y aguacate</i>	15,95
"Carpaccio" de crevettes fraîches avec vinaigrette aux agrumes <i>"Carpaccio" de gambas frescas con vinagreta de cítricos</i>	27,80
"Esqueixada" (salade de morue) <i>Bacalao "esqueixat"</i>	19,20
Saumon mariné à l'aneth <i>Salmón marinado con eneldo</i>	17,00
Foie de canard nature <i>Foie de pato natural</i>	23,40
Cocktail aux homard du Cantábrico <i>Salpicón de bogavante del Cantábrico</i>	46,25



Riz Los arroces

◆ "Paella" Moll del Reilote (poisson et fruits de mer) <i>Paella del Moll del Reilote (pescado y marisco)</i>	23,85
◆ Riz au bouillon de poisson <i>Aroz caldoso de los pescadores</i>	23,85
◆ Riz noir à la seiche <i>Aroz negro con sepia</i>	19,80
◆ "Paella" à la viande et aux légumes de saison <i>Paella de carne y verduras del tiempo</i>	19,45
◆ "Rossejat" aux vermicelles <i>"Rossejat" de fideos</i>	19,00
◆ Vermicelles noirs à la seiche <i>Fideos negros con sepia</i>	19,80



Gazpacho andaluz traditionnel <i>Tradicional gazpacho andaluz</i>	11,40	Huitre «gallega» géant (pièce) <i>Ostra gallega gigante (pieza)</i>	7,90
Salade de tomates fraîches au hareng fumé <i>Ensalada fresca de tomate con arenque ahumado</i>	13,50	"Espardenyes" de la Costa Brava (Andalouse ou sur la plaque) <i>"Espardenyes" de la Costa Brava a la andaluza o a la plancha</i>	48,05
Tartare de crevettes fraîches sur lit de pommes de terre <i>Tartar de gamba fresca con fondo de patata</i>	27,80	« Kokotxas » de colin à la romaine ou à la sauce verte <i>"Kokotxas" a la romana o en salsa verde</i>	34,90
Poivrons «Padrón» <i>Los auténticos pimientos de Padrón</i>	12,00	Langoustines vivantes sur la plaque <i>Cigalas frescas a la plancha</i>	56,05
Ouverte de gamba fraîche (crevette) <i>Tortilla abierta de gamba fresca</i>	18,30	Crevettes fraîches «Palamós» sur la plaque <i>Gambas frescas de Palamós a la plancha</i>	44,40Kg
Poulpe à la galicienne Pulpo a la gallega	19,65	Langouste grillée (Min. 400grs) <i>Langosta "de nansa" a la plancha (Min. 400 g)</i>	198,00
Thon à l'escabeche Atún en escabeche	15,15	Marmite de langouste (Min. 2 personnes) <i>Caldereta de langosta (min 2 personas)</i>	125,50
Moules de roche à la vapeur <i>Mejillones de roca al vapor</i>	15,15	Turbot sauvage au four ou grillé <i>Rodaballo salvaje a la plancha o al horno</i>	33,50
Petit palourdes maison Coquinas a nuestra manera	16,30	Bar au four sauvage ou grillé <i>Lubina salvaje a la plancha o al horno</i>	39,25
"Zamburiñas" au forn Zamburiñas al horno	17,40	Colin et "kokotxas" en sauce vertez <i>Merluza y "kokotxas" con salsa verde</i>	30,40
Palourdes au naturel "Carriil" (pièce) <i>Amejas vivas "Carriil" (pieza)</i>	8,30		
Huitre «gallega» sélect (pièce) <i>Ostra gallega escogida (pieza)</i>	6,30		

Poissons et fruits de mer Pescado y marisco

Palourdes à la marinière <i>Amejas a la marinera</i>	30,90
Couteaux du Finistère grillés <i>Navajas de Finisterre a la plancha</i>	21,85
Petits calmars grillés <i>Calamaritos a la plancha</i>	19,95
◆ Cassolette de homard ou homard grillé <i>Caldereta de bogavante o a la plancha</i>	50,00
Dos de thon rouge à la plancha <i>Lomo de atún rojo a la plancha</i>	25,90
Tataki de thon avec "salmorejo" (similaire à gazpacho) <i>Tataki de atún con salmorejo</i>	19,50
Tartare de thon à l'avocat <i>"Tartar" de atún con aguacate</i>	18,00
Tartare de loup de mer à la mode de Ramon <i>"Tartar" de lubina a la manera de Ramón</i>	31,45
◆ Suquet (fricassée) de lotte aux pommes de terre <i>"Suquet" de rape con patatas</i>	29,15
Lotte grillée ou à la romaine <i>Rape a la plancha o a la romana</i>	29,15
Grilled sole <i>Lenguado a la plancha</i>	28,45
Saumon grillée au gros sel <i>Salmón a la plancha con sal gorda</i>	20,30
◆ Dame de merlu à "l'ail cremat" ou "Santurce" <i>Tronco de merluza Santurce o "a l'ail cremat"</i>	23,35
◆ Morue "a la llauana" (au four et à la sauce) <i>Bacalao "a la llauana"</i>	26,05



Viandes Carnes

Épaule de chevreau au four <i>Espaldita de cabrito al horno</i>	35,40
◆ Côtelettes de chevreau grillées ou à la milanaise <i>Costillitas de cabrito a la parrilla o a la milanesa</i>	21,65
Filet de bœuf grillée <i>Solomillo de buey a la parrilla</i>	27,50
Entrecôte du Nebraska Black Angus à la plancha <i>Entrecot de Nebraska Black Angus 270gr.</i>	29,05
Entrecôte du Nebraska Black Angus au Porto (270 gr) <i>Entrecot de Nebraska Black Angus al Oporto 270gr.</i>	29,05
Galicien steak de veau suprême grillée (minimum 2 personnes) p.p. <i>Chuleton de ternera gallega suprema a la parrilla (min. 2 pers.) p.p.</i>	26,55
Pieds de porc croustillants désossés avec ratatouille <i>Pies de cerdo crujientes deshuesados con sarnfaina</i>	16,65
Steak tartare coupé à la main <i>"Steak tartar" cortado a mano</i>	21,85
Boudin grillé accompagné d'"escalivada" <i>Butifarra a la parrilla con "escalivada"</i>	14,40



Plats NON aptes pour personnes intolérantes au gluten
Platos NO aptos para Celíacos

La majorité de nos plats ont conservé leur recette originale depuis notre ouverture en 1996.
La mayoría de los platos se siguen manteniendo desde nuestra apertura en 1996.

TVA comprise IVA incluido



Cuisine ouverte en continu
Horario de cocina continua



Parking gratuit avec chauffeur
Parking gratuito con conductor

Nous avons des salles privées à votre disposition
Tenemos salones privados a su disposición

TVA comprise IVA incluido