

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 catalana 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>Azeitunas negras de Aragón marinadas a nuestra manera</i>	4.00
Marinated Ondarroa anchovies <i>Anchoas de Ondarroa maceradas</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>"Caracillas"</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>Calamariños 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

Figueras onion "al cop de puny" with tomato and olives <i>Cebolla de Figueras "al cop de puny" con tomate y azeitunas</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 Rellotge (Fish and sea food) <i>Paella del Moll del Rellotge (pescado y marisco)</i>	23.85
Fishermen's rice with broth <i>Aroz caldoso de los pescadores</i>	23.85
Black rice with cuttlefish <i>Aroz 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 fidees</i>	19.00
Black noodles with cuttlefish <i>Fidees negres con sepia</i>	19.80



## Suggestions Sugerencias

Fresh tomato salad with smoked herring <i>Ensalada fresca de tomate con ahumado</i>	13.50	Clams in brine "Carril" (piece) <i>Almejas vivas "Carril" (piece)</i>	8.50
Fresh prawns tartar with potatoes <i>Tartar de gamba fresca con fondo de patata</i>	27.80	Grilled or Andalusian style sea "Espardenyes" from Costa Brava <i>"Espardenyes" de la Costa Brava a la andaluza o a la plancha</i>	48.05
Fried artichokes <i>Alcachofas fritas</i>	12.00	Battered part of hake's jaw or in green sauce <i>"Kokotxas" a la romana o en salsa verde</i>	34.90
Fresh prawn open omelette <i>Tortilla abierta de gamba fresca</i>	18.30	Fresh grilled small local lobsters <i>Cigalas frescas a la plancha</i>	56.05
Octopus, Galician style <i>Pulpo a la gallega</i>	19.65	Grilled fresh prawns "Palamós" <i>Gambas frescas de Palamós a la plancha (Min. 400 g)</i>	44.40€g
Marinated tuna <i>Atún en escabeche</i>	15.15	Grilled spiny lobster (Min. 400grs) <i>Langosta "de nansa" a la plancha (Min. 400 g)</i>	198.00
Small clams done our own way <i>Coquinas a nuestra manera</i>	16.30	Spiny lobster stew (Min. 2 personas) <i>Caldereta de langosta (Min. 2 personas)</i>	125.50
Baked baby scallops <i>Zamburiños al horno</i>	18.00	Baked wild turbot our griddled wild turbot <i>Rodaballo salvaje a la plancha o al horno</i>	33.50
Galician select live oyster (piece) <i>Ostra gallega escogida (piece)</i>	6.30	Grilled or baked wild bass <i>Lubina salvaje a la plancha o al horno</i>	39.25
Galician big live oyster (piece) <i>Ostra gallega gigante (piece)</i>	7.90	Hake and "kokotxas" with green sauce <i>Merluza y "kokotxas" con salsa verde</i>	30.40

## 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>Calamariños 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>Tatki 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 o "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 cordero al horno</i>	35.40
Grilled or breaded kid goat cutlets <i>Costillitas de cordero 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 ratatouille sauce <i>Pies de cerdo crujientes deshuesadas con samlana</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 Celíacos

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  
00:00h

Kitchen continuously open  
Horario de cocina continuo

P

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