

L'équilibre parfait : savourez la cuisine catalano-méditerranéenne à son état pur, avec de 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 excepcionales vistas sobre los muelles del Port Vell  
¡Buen provecho!

## Amuse-Gueules Para picar

- Olives noires d'Aragón macérés maison 4,00  
*Azeitunas negres de Aragón marinades a nostra manera*
- Anchois macérés d'Ondarroa 13,55  
*Anchoas de Ondarroa macerades*
- ◆ Croquettes de poulet et jambon 10,95  
*Croquetas de pollo y jamón*
- ◆ Croquettes de poisson et fruits de mer 12,60  
*Croquetas de pescado y marisco*
- ◆ Anchois enrobés 12,60  
*Boquerones rebazados*
- ◆ "Rabas" (pattes de calamars) farinée et frits 12,80  
*Rabas (patas de calamar) a la malagueña*
- ◆ Beignets de morue 16,35  
*Buñuelos de bacalao*
- Jambon ibérique "Bellota", coupé à la main 25,65  
*Jamón de bellota cortado a mano*
- Coques grillées 19,20  
*Berberechos a la plancha*
- Bigorneaux 23,65  
*"Cañillas"*
- ◆ Crevettes en beignet (fraîches) 33,10  
*Gambas frescas en gabardina*



## Entrées chaudes Entrantes calientes

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



## Entrées froides Entrantes frías

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



## Riz Los arroces

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



## Suggestions Sugerencias

- |   |  |
|---|--|
| Salade de tomates fraîches au hareng fumé 13,50<br><i>Ensalada fresca de tomate con arenque ahumado</i>             | Palourdes au naturel "Caril" (pièce) 8,50<br><i>Almejas vivas "Caril" (pieza)</i>  |
| Tartare de crevettes fraîches sur lit de pommes de terre 27,80<br><i>Tartar de gamba fresca con fondo de patata</i> | "Espardenyes" de la Costa Brava (Andalouse ou sur la plaque) "Espardenyes" de la Costa Brava a la andaluz a o a la plancha 48,05 |
| Artichauts frits 12,00<br><i>Alcachofas fritas</i>  | « Kokotxas » de colin à la romaine ou à la sauce verte 34,90<br><i>"Kokotxas" a la romana o en salsa verde</i>                   |
| Omelette ouverte de crevettes fraîches 18,30<br><i>Tortilla abierta de gamba fresca</i>                             | Langoustines vivantes sur la plaque 56,05<br><i>Cipulas frescas a la plancha</i>   |
| Poulpe à la galicienne 19,65<br><i>Pulpo a la gallega</i>   | Crevettes fraîches «Palomós» sur la plaque 44,40kg<br><i>Gambas frescas de Palomós a la plancha</i>                              |
| Thon à l'escabeche 15,15<br><i>Atún en escabeche</i>  | Langouste grillée (Min. 400grs) 198,00<br><i>Langosta "de nansa" a la plancha (min. 400 g)</i>                                   |
| Petit palourdes maison 16,30<br><i>Coquillas a nuestra manera</i>   | Marmite de langouste (Min. 2 personnes) 125,50<br><i>Caldereta de langosta (min. 2 personas)</i>                                 |
| "Zamburiñas" au foin 18,00<br><i>Zamburiñas al heno</i>   | Turbot sauvage au four ou grillé 33,50<br><i>Rodaballo salvaje a la plancha o al horno</i>                                       |
| Huitre «gallega» sélect (pièce) 6,30<br><i>Ostra galega escogida (pieza)</i>  | Bar au four sauvage ou grillé 39,25<br><i>Lubina salvaje a la plancha o al horno</i>   |
| Huitre «gallega» géant (pièce) 7,90<br><i>Ostra galega gigante (pieza)</i>  | Colin et "kokotxas" en sauce verte 30,40<br><i>Merluza y "kokotxas" con salsa verde</i>  |

## Poissons et fruits de mer Pescado y marisco

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



## Viandes Carnes

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



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

13,00h  
00,00h

Cuisine ouverte en continu  
Horario de cocina continuo

P

Parking gratuit avec chauffeur  
Parking gratuito con aparcador

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

TVA comprise  
IVA incluido