

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

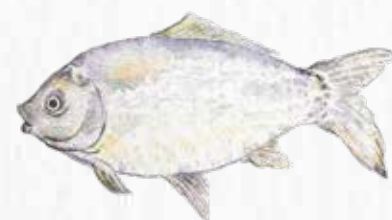
Enjoy your meal!

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 Aragon <i>Aceitunas negras de Aragón marinadas a nuestra manera</i>	4,95
Marinated Ondarroa anchovies <i>Anchoas de Ondarroa maceradas</i>	16,10
◆ Chicken and ham croquettes (8u.) <i>Croquetas de pollo y jamón (8 u.)</i>	16,45
◆ Fish and seafood croquettes (8u.) <i>Croquetas de pescado y marisco (8 u.)</i>	17,45
◆ Fresh anchovies in batter <i>Boquerones rebozados</i>	16,85
◆ Deep fried squid legs <i>Rabas (patas de calamar) a la malagueña</i>	16,55
◆ Cod fritters (8u.) <i>Buñuelos de bacalao (8 u.)</i>	20,40
Hand-cut acorn-fed cured ham <i>Jamón 100% Ibérico cortado a mano</i>	30,95
Steamed cockles <i>Berberechos al vapor</i>	25,10
Sea snails <i>"Cañailas"</i>	28,00



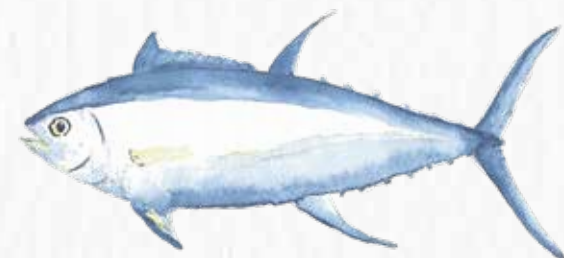
Hot-starters Entrantes calientes

Fish and seafood soup <i>Sopa de pescado y marisco</i>	18,10
Grilled green asparagus <i>Espárragos verdes a la parrilla</i>	15,80
Assortment of grilled seasonal vegetables <i>Variado de verduras del tiempo a la parrilla</i>	18,10
Our own cannelloni <i>Canelones de la casa</i>	20,65
◆ Small squid "Malagueña" style <i>Chipirones a la malagueña</i>	32,65
Tiny squid and fresh prawns sautéed in garlic <i>Calamarcitos y gambas frescas salteadas al ajillo</i>	36,10
Fried fresh prawns in garlic <i>Gambas frescas al ajillo</i>	41,30
◆ "Calamares" battered squid rings <i>Calamares de playa a la romana</i>	24,75



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>	15,40
"Escalivada" aubergine, red pepper and olive oil <i>"Escalivada" de la casa</i>	15,80
Green salad with tuna <i>Ensalada de la casa con bonito</i>	16,90
Tuna salad with tomato and onion <i>Ensalada de ventresca de bonito, tomate y cebolla tierna</i>	19,80
Salmon and monkfish "carpaccio" with avocado <i>"Carpaccio" de rape, salmón y aguacate</i>	20,75
Local prawns "carpaccio" with citrus vinaigrette <i>"Carpaccio" de gambas frescas con vinagreta de cítricos</i>	36,45
"Esqueixada" salt cod with tomato and olive oil <i>Bacalao "esqueixat"</i>	25,35
Marinated salmon with dill <i>Salmón marinado con eneldo</i>	21,00
Natural duck foie <i>Foie de pato natural</i>	30,60
Lobster cocktail of Cantábrico <i>Salpicón de bogavante del Cantábrico</i>	56,70



Rice dishes Los arroces

◆ "Paella" Moll del Relotge (Fish and sea food) <i>Paella del Moll del Relotge (pescado y marisco)</i>	28,90
◆ Fishermen's rice with broth <i>Arroz caldoso de los pescadores</i>	28,90
◆ Black rice with cuttlefish <i>Arroz negro con sepia</i>	25,10
◆ Meat and seasonal vegetables "Paella" <i>Paella de carne y verduras del tiempo</i>	25,75
◆ "Rossejat" sea food noodles <i>"Rossejat" de fideos</i>	25,10
◆ Black noodles with cuttlefish <i>Fideos negros con sepia</i>	25,35



Suggestions Sugerencias

Our own Gazpacho <i>Gazpacho de la casa</i>	15,25	Fresh lobster with fried eggs and french fries <i>Bogavante a la cazuela con huevos fritos y patatas</i>	66,00
Fresh tomato salad and smoked herring <i>Ensalada fresca de tomate y arenque ahumado</i>	16,90	Grilled or Andalusian style sea "Espardenyes" from Costa Brava <i>"Espardenyes" de la Costa Brava a la andaluza o a la plancha</i>	63,25
Fresh prawn open omelette <i>Tortilla abierta de gamba fresca</i>	25,20	Fresh grilled small local lobsters <i>Cigalas frescas a la plancha</i>	73,40
Toro carpaccio (tuna) <i>Carpaccio de toro (ventresca)</i>	36,15	Grilled fresh prawns "Palamós" <i>Gambas frescas de Palamós a la plancha</i>	67,60
Fresh prawns tartar with potatoes <i>Tartar de gamba fresca con fondo de patata.</i>	41,10	Grilled spiny lobster (min. 400 grs.) <i>Langosta "de nansa" a la plancha (Min. 400 g)</i>	231,00/kg
Octopus, Galician style <i>Pulpo a la gallega</i>	25,60	Spiny lobster stew (Min. 2 persons) <i>Caldereta de langosta (mín. 2 personas)</i>	150,00
Small clams done our own way <i>Coquinas a nuestra manera</i>	21,90	Baked wild turbot our griddled wild turbot <i>Rodaballo salvaje a la plancha o al horno</i>	44,85
Guillemet N° 3 oyster (piece) <i>Ostra de Guillemet N° 3 (pieza)</i>	6,00	Grilled or baked wild bass <i>Lubina salvaje a la plancha o al horno</i>	46,95
Galician (medium size) live oyster (piece) <i>Ostra mediana de la Ría de Arousa (pieza)</i>	8,60	Hake and "kokotxas" with green sauce <i>Merluza y "kokotxas" con salsa verde</i>	40,00
Battered part of hake's jaw or in green sauce <i>"Kokotxas" de merluza a la romana o en salsa verde</i>	46,30		

Fish and seafood Pescado y marisco

Clams in sea food broth <i>Almejas a la marinera</i>	38,20
Grilled Finisterre razor clams <i>Navajas de Finisterre a la plancha</i>	28,70
◆ Stewed or grilled lobster <i>Caldereta de bogavante o a la plancha</i>	62,00
Grilled loin of blue-fin tuna <i>Lomo de atún rojo a la plancha</i>	32,30
Tuna tataki with "salmorejo" (similar to gazpacho) <i>Tataki de atún con salmorejo</i>	25,35
Tuna tartar with avocado <i>"Tartar" de atún con aguacate</i>	24,80
Sea bass tartar with tarragon sauce <i>"Tartar" de lubina con salsa de estragón</i>	38,20
◆ Stewed monkfish "suquet" with potatoes <i>"Suquet" de rape con patatas</i>	37,15
Monkfish, grilled or fried in batter <i>Rape a la plancha o a la romana</i>	37,15
Grilled sole <i>Lenguado a la plancha</i>	37,25
Grilled salmon with sea salt <i>Salmón a la plancha con sal gorda</i>	26,55
◆ Stewed hake with garlic and potatoes or "Santurce" <i>Tronco de merluza Santurce o "a l'all cremat"</i>	30,55
◆ Baked salt cod "a la llauna" with garlic and paprika <i>Bacalao "a la llauna"</i>	33,10



Meat Carnes

Oven roasted kid goat shoulder <i>Espaldita de cabrito al horno</i>	44,40
◆ Grilled or breaded kid goat cutlets <i>Costillitas de cabrito a la parrilla o a la milanesa</i>	28,45
Grilled beef fillet <i>Solomillo de buey a la parrilla</i>	36,05
Grilled old cow ribeye steak (280gr.) <i>Lomo alto de vaca vieja a la parrilla 280gr.</i>	37,90
Old cow ribeye steak in Port (280gr.) <i>Lomo alto de vaca vieja al Oporto 280gr.</i>	37,90
Grilled dry aged T-Bone Steak (Min. 2 pax.) 900gr. <i>Chuletón de buey del Norte (Min. 2 pax.) 900gr.</i>	74,55
Crispy deboned pig's trotters with ratatouille sauce <i>Pies de cerdo crujientes deshuesados con samfaina</i>	20,60
Hand-cut steak tartar <i>"Steak tartar" cortado a mano</i>	27,40
Grilled "butifarra" sausage with chargrilled vegetables <i>Butifarra a la parrilla con "escalivada"</i>	20,20

