

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 <i>Aceitunas negras de Aragón marinadas a nuestra manera</i>	4,95
Anchois macérés d'Ondarroa <i>Anchoas de Ondarroa maceradas</i>	16,10
◆ Croquettes de poulet et jambon (8u.) <i>Croquetas de pollo y jamón (8 u.)</i>	16,45
◆ Croquettes de poisson et fruits de mer (8u.) <i>Croquetas de pescado y marisco (8 u.)</i>	17,45
◆ Anchois enrobés <i>Boquerones rebozados</i>	16,85
◆ "Rabas" (pattes de calamars) farinée et frits <i>Rabas (patas de calamar) a la malagueña</i>	16,55
◆ Beignets de morue (8u.) <i>Buñuelos de bacalao (8 u.)</i>	20,40
Jambon ibérique "Bellota", coupé à la main <i>Jamón 100% Ibérico cortado a mano</i>	30,95
Coques à la vapeur <i>Berberechos al vapor</i>	25,10
Bigorneaux <i>"Cañailas"</i>	28,00



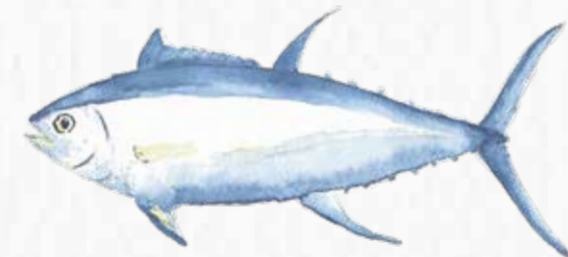
## Entrées chaudes Entrantes calientes

Soupe de poisson et fruits de mer <i>Sopa de pescado y marisco</i>	18,10
Asperges vertes grillées <i>Espárragos verdes a la parrilla</i>	15,80
Variété de légumes de saison grillés <i>Variado de verduras del tiempo a la parrilla</i>	18,10
Cannellonis du chef (de viande) <i>Canelones de la casa</i>	20,65
◆ Petits calmars farinée et frit <i>Chipirones a la malagueña</i>	32,65
Petits calmars et crevettes fraîches sautés à l'ail <i>Calamaritos y gambas frescas salteadas al ajillo</i>	36,10
Crevettes fraîches sautés à l'ail <i>Gambas frescas al ajillo</i>	41,30
◆ Calamars de plage à la romaine <i>Calamares de playa a la romana</i>	24,75



## Entrées froides Entrantes fríos

Oignon de Figueres "al cop de puny" aux tomates et olives <i>Cebolla de Figueres "al cop de puny" con tomate y aceitunas</i>	15,40
"Escalivada" (poivrons et aubergines au grill) <i>"Escalivada" de la casa</i>	15,80
Salade maison au thon <i>Ensalada de la casa con bonito</i>	16,90
Salad de thon aux tomates et oignons <i>Ensalada de ventresca de bonito, tomate y cebolla tierna</i>	19,80
"Carpaccio" de lotte, saumon avec avocat <i>"Carpaccio" de rape, salmón y aguacate</i>	20,75
"Carpaccio" de crevettes fraîches avec vinaigrette aux agrumes <i>"Carpaccio" de gambas frescas con vinagreta de cítricos</i>	36,45
"Esqueixada" (salade de morue) <i>Bacalao "esqueixat"</i>	25,35
Saumon mariné à l'aneth <i>Salmón marinado con eneldo</i>	21,00
Foie de canard nature <i>Foie de pato natural</i>	30,60
Cocktail aux homard du Cantábrico <i>Salpicón de bogavante del Cantábrico</i>	56,70



## Riz Los arroces

◆ "Paella" Moll del Rellotge (poisson et fruits de mer) <i>Paella del Moll del Rellotge (pescado y marisco)</i>	28,90
◆ Riz au bouillon de poisson <i>Arroz caldoso de los pescadores</i>	28,90
◆ Riz noir à la seiche <i>Arroz negro con sepia</i>	25,10
◆ "Paella" à la viande et aux légumes de saison <i>Paella de carne y verduras del tiempo</i>	25,75
◆ "Rossejat" aux vermicelles <i>"Rossejat" de fideos</i>	25,10
◆ Vermicelles noires à la seiche <i>Fideos negros con sepia</i>	25,35



## Suggestions Sugerencias

Gaspacho de la maison <i>"Gaspacho de la casa"</i>	15,25	Casserole de homard aux œufs au plat et pommes de terre <i>Bogavante a la cazuela con huevos fritos y patatas</i>	66,00
Salade de tomates fraîches au hareng fumé <i>Ensalada fresca de tomate con arenque ahumado</i>	16,90	"Espardenyes" de la Costa Brava (Andalouse ou sur la plaque) <i>"Espardenyes" de la Costa Brava a la andaluza o a la plancha</i>	63,25
Omelette ouverte de crevettes fraîches <i>Tortilla abierta de gamba fresca</i>	25,20	Langoustines vivantes sur la plaque <i>Cigalas frescas a la plancha</i>	73,40
Carpaccio de toro (thon) <i>Carpaccio de toro (ventresca)</i>	36,15	Crevettes fraîches «Palamós» sur la plaque <i>Gambas frescas de Palamós a la plancha</i>	67,60
Tartare de crevettes fraîches sur lit de pommes de terre <i>Tartar de gamba fresca con fondo de patata.</i>	41,10	Langouste grillée (Min. 400grs) <i>Langosta "de nansa" a la plancha (Min. 400 g)</i>	231,00/kg
Poulpe à la galicienne <i>Pulpo a la gallega</i>	25,60	Marmite de langouste (Min. 2 personnes) <i>Caldereta de langosta (mín. 2 personas)</i>	150,00
Petit palourdes maison <i>Coquinas a nuestra manera</i>	21,90	Turbot sauvage au four ou grillé <i>Rodaballo salvaje a la plancha o al horno</i>	44,85
Huitre Guillemet N° 3 (pièce) <i>Ostra de Guillemet N° 3 (pieza)</i>	6,00	Bar au four sauvage ou grillé <i>Lubina salvaje a la plancha o al horno</i>	46,95
Huitre moyenne de la Ria de Arousa (pièce) <i>Ostra mediana de la Ria de Arousa (pieza)</i>	8,60	Colin et « kokotxas » en sauce verte <i>Merluza y "kokotxas" con salsa verde</i>	40,00
« Kokotxas » de colin à la romaine ou à la sauce verte <i>"Kokotxas" de merluza a la romana o en salsa verde</i>	46,30		

## Poissons et fruits de mer Pescado y marisco

Palourdes à la marinière <i>Almejas a la marinera</i>	38,20
Couteaux du Finistère grillés <i>Navajas de Finisterre a la plancha</i>	28,70
◆ Cassolette de homard ou homard grillé <i>Caldereta de bogavante o a la plancha</i>	62,00
Dos de thon rouge à la plancha <i>Lomo de atún rojo a la plancha</i>	32,30
Tataki de thon avec "salmorejo" (similaire à gazpacho) <i>Tataki de atún con salmorejo</i>	25,35
Tartare de thon à l'avocat <i>"Tartar" de atún con aguacate</i>	24,80
Tartare de bar au sauce à l'estragon <i>"Tartar" de lubina con salsa de estragón</i>	38,20
◆ Suquet (fricassée) de lotte aux pommes de terre <i>"Suquet" de rape con patatas</i>	37,15
Lotte grillée ou à la romaine <i>Rape a la plancha o a la romana</i>	37,15
Grilled sole <i>Lenguado a la plancha</i>	37,25
Saumon grillée au gros sel <i>Salmón a la plancha con sal gorda</i>	26,55
◆ Darnes de merlu à "l'ail cremat" ou "Santurce" <i>Tronco de merluza Santurce o "a l'ail cremat"</i>	30,55
◆ Morue "a la llauna" (au four et à la sauce) <i>Bacalao "a la llauna"</i>	33,10



## Viandes Carnes

Épaule de chevreau au four <i>Espaldita de cabrito al horno</i>	44,40
◆ Côtelettes de chevreau grillées ou à la milanaise <i>Costillitas de cabrito a la parrillao a la milanese</i>	28,45
Filet de bœuf grillée <i>Solomillo de buey a la parrilla</i>	36,05
Grilled dry aged ribeye (280gr.) <i>Lomo alto de vaca vieja a la parrilla 280gr.</i>	37,90
Entrecôte de vieille vache au Porto (280gr.) <i>Lomo alto de vaca vieja al Oporto 280gr.</i>	37,90
T-Bone de bœuf grillée (Min. 2 pax.) 900gr <i>Chuletón de buey del Norte (Min. 2 pax.) 900gr.</i>	74,55
Pieds de porc croustillants désossés avec ratatouille <i>Pies de cerdo crujientes deshuesados con samfaina</i>	20,60
Steak tartare coupé à la main <i>"Steak tartar" cortado a mano</i>	27,40
Boudin grillé accompagné d'"escalivada" <i>Butifarra a la parrilla con "escalivada"</i>	20,20



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*