

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

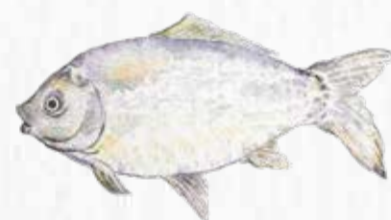
Enjoy your meal!

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 Ondarroat anchovies <i>Anchoas de Ondarroat 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 Rellotge (Fish and sea food) <i>Paella del Moll del Rellotge (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

"Xatonada" (Endive, salt cod, ...) <i>"Xatonada" de Vilanova</i>	17,85	Fresh lobster with fried eggs and french fries <i>Bogavante a la cazuela con huevos fritos y patatas</i>	66,00
Toro carpaccio (tuna) <i>Carpaccio de toro (ventresca)</i>	36,15	Fresh grilled small local lobsters <i>Cigalas frescas a la plancha</i>	73,40
Fresh prawns tartar with potatoes <i>Tartar de gamba fresca con fondo de patata</i>	41,10	Grilled fresh prawns "Palamós" <i>Gambas frescas de Palamós a la plancha</i>	67,60
Octopus, Galician style <i>Pulpo a la gallega</i>	25,60	Grilled spiny lobster (min. 400 grs.) <i>Langosta "de nansa" a la plancha (Min. 400 g)</i>	231,00/kg
Small clams done our own way <i>Coquinas a nuestra manera</i>	21,90	Spiny lobster stew (Min. 2 persons) <i>Caldereita de langosta (min. 2 personas)</i>	150,00
Guillemet N° 3 oyster (piece) <i>Ostra de Guillemet N° 3 (pieza)</i>	6,00	Baked wild turbot our griddled wild turbot <i>Rodaballo salvaje a la plancha o al horno</i>	44,85
Galician (medium size) live oyster (piece) <i>Ostra mediana de la Ria de Arousa (pieza)</i>	8,60	Grilled or baked wild bass <i>Lubina salvaje a la plancha o al horno</i>	46,95
Battered part of hake's jaw or in green sauce <i>"Kokotxas" de merluza a la romana o en salsa verde</i>	46,30	Hake and "kokotxas" with green sauce <i>Merluza y "kokotxas" con salsa verde</i>	40,00
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		

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



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