

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 Relotge (poisson et fruits de mer) <i>Paella del Moll del Relotge (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

Xatonada" (Salade de scarole, moure, ...) <i>"Xatonada" de Vilanova</i>	17,85	Casserole de homard aux œufs au plat et pommes de terre <i>Bogavante a la cazuela con huevos fritos y patatas</i>	66,00
Carpaccio de toro (thon) <i>Carpaccio de toro (ventresca)</i>	36,15	Langoustines vivantes sur la plaque <i>Cigalas frescas a la plancha</i>	73,40
Tartare de crevettes fraîches sur lit de pommes de terre <i>Tartar de gamba fresca con fondo de patata.</i>	41,10	Crevettes fraîches «Palamós» sur la plaque <i>Gambas frescas de Palamós a la plancha</i>	67,60
Poulpe à la galicienne <i>Pulpo a la gallega</i>	25,60	Langouste grillée (Min. 400grs) <i>Langosta "de nansa" a la plancha (Min. 400 g)</i>	231,00/kg
Petit palourdes maison <i>Coquinas a nuestra manera</i>	21,90	Marmite de langouste (Min. 2 personnes) <i>Caldereta de langosta (mín. 2 personas)</i>	150,00
Huitre Guillemet N° 3 (pièce) <i>Ostra de Guillemet N° 3 (pieza)</i>	6,00	Turbot sauvage au four ou grillé <i>Rodaballo salvaje a la plancha o al horno</i>	44,85
Huitre moyenne de la Ria de Arousa (pièce) <i>Ostra mediana de la Ria de Arousa (pieza)</i>	8,60	Bar au four sauvage ou grillé <i>Lubina salvaje a la plancha o al horno</i>	46,95
« 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	Colin et « kokotxas » en sauce verte <i>Merluza y "kokotxas" con salsa verde</i>	40,00
"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		

Poissons et fruits de mer Pescado y marisco

Palourdes à la marinère <i>Almejas a la marinera</i>	38,20
Couteaux du Finistère grillés <i>Navajas de Finistère 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