

del mar del mar

Croquetetes de peix i gambes

Croquetitas de pescado y gambas 9,00

Musclos planxa

Mejillones a la plancha 8,00

Cloïsses saltejades amb alls i vi blanc

Almejas salteadas con ajos y vino blanco 12,00

Zamburiñas a la planxa (5 un.)

Zamburiñas a la plancha (5 un.) 12,00

Gamba vermella a la planxa 1/2 1

Gamba roja a la plancha 13,00 / 25,00

Escamarlans a la planxa 1/2 1

Cigalas a la plancha 14,00 / 28,00

Ortigues de la mar

Ortigas de mar 11,00

Calamarsets

a l'andalusa o a la planxa

Calamarcitos a la andaluza o plancha 9,00

Calamars a la romana

Calamares a la romana 9,00

Xipirons

Chipirones 10,00

Fritada variada

Fritada variada 13,00

Mini parrillada de marisc

Mini parrillada de marisco..... 17,00

Tapa de pop a la gallega

Tapa de pulpo a la gallega 9,00

Carpaccio de pop*

Carpaccio de pulpo* 10,00

Carpaccio de peix* (consultar)

Carpaccio de pescado* (consultar) 10,00

Anxoves del Cantàbric XL (4 un.)

Anchoas del Cantábrico XL (4 un.) 9,00

Seitons en vinagre (8 un.)

Boquerones en vinagre (8 un.) 9,00

Gilda d'anxova o seitó (un.)

Gilda de anchoa o boquerón (un.) 2,20

Tataki de tonyina vermella*

Tataki de atún rojo* 14,00

Ceviche del dia* (consultar)

Ceviche del día* (consultar)..... 12,50

ostres ostras

Fine de Claire (FR) 3,50 un.

Oesterij (NL) 5,50 un.

Delta de l'Ebre (SP) 5,50 un.

Irish Mór (IR) 5,50 un.

Gillardeau (FR) 6,50 un.

* Els peixos de consum en cru es congelen previament a la seva preparació com a mínim -20° durant 24 h.

* Los pescados de consumo en estado crudo se congelan previamente a su preparación como mínimo a -20° durante 24 h.

verd verde

La nostra ensaladilla de patata i tonyina

Nuestra ensaladilla de patata y atún 7,00

Ventresca de tonyina amb tomàquet

Ventrecas de atún con tomate 11,00

Amanida d'alvocat

Ensalada de aguacate 10,00

Amanida de burrata i tomàquet

Ensalada de burrata y tomate 11,00

Pebres de Padrón

Pimientos de Padrón 7,00

Espàrrecs blancs de Navarra XL (5 un.)

Espárragos blancos de Navarra XL (5 un.) 13,00

de la terra de la tierra

Pinxo truita de patata i ceba

Pincho tortilla de patata y cebolla 5,00

Ous trencats, patates, pernil ibèric

Huevos rotos, patatas, jamón ibérico 10,00

Pernil ibèric d'aglà

Jamón ibérico de bellota 16,00

4 formatges de Menorca

4 quesos de Menorca 12,00

Tataki de vedella

Tataki de ternera 14,00

Filet de vedella amb foie

Solomillo de ternera con foie 15,00

Ossobuco desossat a la seva salsa

Ossobuco deshuesado en su salsa 14,00

Pa de vidre torrat amb tomàquet i oli d'oliva verge extra

Pan de cristal tostado con tomate
y aceite de oliva virgen extra 3,50

postres

Tortades, pastissos i rebosteria

Tartas, pasteles y repostería 5,50

Coulant de xocolata

Coulant de chocolate 5,50

Mosaic de fruita variada

Mosaico de fruta variada 5,50

Gelats naturals

Helados naturales 5,50

Ensaimada farcida de crema amb gelat

Ensaimada rellena de crema con helado 5,50

Mini gintònic Premium de Citadelle

Mini gintonic Premium de Citadelle 5,50

from the sea de la mer

Red prawns and fish croquettes

Croquettes de crevettes et poisson 9,00

Mussels grilled

Moules grillées 8,00

Clams with garlic and white wine

Clovisses sautées à l'ail et au vin blanc 12,00

Small scallops. Grilled (5 u.)

Petits coquilles saint-jacques grillées (5 u.) 12,00

Red prawns. Grilled

Crevettes grillées 1/2 1
13,00 / 25,00

Cray fish. Grilled

Langoustines grillées 1/2 1
14,00 / 28,00

"Ortigas"

Orties de mer 11,00

Small fried or grilled calamari

Petits calamars frits ou grillées 9,00

Squid in Batter

Calamars panés 9,00

Fried baby squid

Encornets frits 10,00

Mixed Fried

Friture mixte 13,00

Mixed grilled seafood

Mixte fruits de mer grillées 17,00

Octopus Tapa Galician style

Tapa galicienne de poulpe 9,00

Octopus Carpaccio*

Carpaccio de poulpe* 10,00

Fish Carpaccio* (to ask)

Carpaccios de poisson* (consulter) 10,00

Anchovies XL (4 u.)

Anchois du Cantabrique XL (4u.) 9,00

Vinegar anchovies (8 u.)

Anchois au vinaigre (8 u.) 9,00

Gilda. Anchovie, chili pepper, olive (u.)

Gilda. Anchois, chili poivre, olive (u.) 2,20

Bluefin tuna Tataki*

Tataki the thon rouge* 14,00

Ceviche of the day* (to ask)

Ceviche du jour* (consulter) 12,50

oysters huîtres

Fine de Claire (FR)	3,50 un.
Oesterij (NL)	5,50 un.
Delta de l'Ebre (SP)	5,50 un.
Irish Mór (IR)	5,50 un.
Gillardeau (FR)	6,50 un.

*The fish intended for raw consumption is frozen at -20°C or below for at least 24 h, before it is prepared.

*Le poisson destiné à être consommé cru est congelé à -20° au mos pendant 24 h avant d'être préparé.

green vert

Our potato and tuna

Russian salad

Salade russe avec ton et pomme de terre 7,00

Tuna 'ventreca' with tomato salad

Ventre de thon, tomate salade 11,00

Avocado salad

Salade d'avocats 10,00

'Burrata' salad with tomato

Salade de 'Burrata' avec tomato 11,00

Padron peppers

Povrons de Padrón 7,00

White asparagus

from Navarra XL (5 u.)

Asperges blanches de Navarra XL (5u.) 13,00

from the earth de la terre

Patato and onion omelette ('Pintxo')

Omelette aux pommes de terre
et oignons ('Pintxo') 5,00

Fried eggs, potatoes and iberian ham

Oeufs frits, pommes de terre,
jambon ibérique 10,00

Iberian ham

Jambón ibérique 16,00

4 Cheeses from Menorca

4 fromages de Minorque 12,00

Beef tataki

Tataki de boeuf 14,00

Beef steak fillet with foie

Filet de boeuf grillé avec foie 15,00

Boneless ossobuco in its sauce

Ossobuco désossé dans sa sauce 14,00

Grilled bread with tomato and olive oil

Pain grillé a la tomate
et l'huile d'olive 3,50

desserts

Cakes

and pastries

Gateaux et pâtisseries 5,50

Chocolate coulant

Coulant au chocolat 5,50

Variated fruit

Fruits variés 5,50

Natural ice creams

Glaces naturelles 5,50

"Ensaimada" filled with creme brulée & ice cream

"Ensaimada" à la crème pâtissière avec glace 5,50

Citadelle Premium Gin Tonic

Citadelle Premium Gin Tonic 5,50