

PARA PICAR O COMPARTIR  
PER PICAR O COMPARTIR  
FOR A SNACK OR FOR SHARING

---

Pan de Coca, Tomate de Colgar y Aceite de Oliva Arbequina Pa de coca, tomaquet de penjar i oli d'oliva arbequina Flatbread with tomato and Arbequina olive oil	2,80€
Jamón Ibérico de Bellota "Gran Reserva" cortado a cuchillo Pernil ibèric de gla "Gran Reserva" tallat amb ganivet Iberian acorn cured ham 'Gran Reserva', hand cut	23,90€
Anchoas del Cantábrico en Aceite de Oliva Virgen con Pimienta Rosa Anxoves del Cantàbric , oli d' oliva verge i pebre rosa Cantabrian anchovies, virgin olive oil, and pink pepper	13,90€
Croqueta de Pollo Asado con Jamón Ibérico 40 gr. (2 un) Croqueta de pollastre rosit amb pernil ibèric 40 gr Roasted chicken and Iberian ham croquette, 40 g	4,40€
Croqueta de Cecina ahumada de Ternera 35 gr. (2 un) Croqueta de cecina fumada de vedella 35 g Smoked beef croquette, 35 g	4,40€
Tallarinas Mediterráneas a la plancha flambeadas al Jerez Tellerines mediterrànies a la planta famejades al Xerès Sherry flambé Mediterranean 'tallarina' clams	15,90€
Almeja Gallega con Salsa Marinera y Picada Tradicional Cloïssa gallega amb salsa marinera i picada tradicional Galician clams in 'Marinera' sauce with traditional Catalan 'picada'	15,50€
Mejillones de Roca al vapor con vino de Albariño y Limón Musclos de roca al vapor amb Albariño i llimona Steamed rock mussels in Albariño wine and lemon sauce	10,50€
Fritura de Calamarcitos con Mahonesa de Cebolla tierna asada y Lima Fritura de calamarsos amb maionesa de ceba tendra rostida i limon dolça Fried cuttlefish with roasted spring onion and lime mayonnaise	12,20€
Huevos fritos camperos con Patata Agria crujiente y Jamón Ibérico Sus fregits camperols amb patata agra cruixent i pernil ibèric Fried free-range eggs with crunchy potatoes and Iberian ham	12,50€

## ENTRANTES

## ENTRANTS

## STARTERS

---

Crema de Verduras de Temporada del Parc Agrari del Baix Llobregat Crema de verdures de temporada del Parc Agrari del Baix Llobregat Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed	9,80€
Lechuga Lollo Rosso con Pollo, Cebolla Roja, Naranja, Manzana y Vinagreta con Dátiles Enciam Lollo Rossa amb pollastre, ceba vermella, taronja, poma i vinagreta amb datils Lollo Rossa lettuce with chicken, red onion, orange, apple, and vinaigrette with dates	11,50€
Ensalada de Quinoa, Aguacate, Kiwi, Rúcula, Almendras con Cítricos, Mostaza y Miel Amanida de quinoa, alvocat, kiwi, ruca, ametlles amb cítrics, mostassa i mel Quinoa salad with avocado, kiwi, arugula, almonds with citrus fruits, mustard, and honey	11,30€
Ensalada César con lascas de Parmesano, Tomate y dados de Pollo Amanida Cesar amb encenalls de parmesa, tomaquet i daus de pollastre Cesar salad with Parmesan flakes, tomato, and chicken dices	12,50€
Burrata de la Puglia con Tomate seco, Berros, Mandarina y Tapenade de Kalamata Burrata de la Puglia amb tomaquet sec, creixens, mandarina i tapenade de Kalamata 'La Puglia' burrata with dried tomato, watercress, tangerine, and Kalamata olives tapenade	13,50€
Carpaccio de Berenjena con Queso de Cabra, Miel de Caña y Tomate seco Carpaccio d'albergínia amb formatge de cabra, melde canya i tomaquet sec Aubergine carpaccio with goat cheese, sugar cane syrup, and dried tomato	9,80€
Ceviche de Corvina y Langostino con Mango, Leche de Tigre y Maíz Cebiche de corbina i llagostf amb llet de tigre i blat de moro Meagre and king prawn ceviche with mango, 'leche de tigre' sauce, and corn	14,90€
Tartar de Salmón con Aguacate, marinada de Chalota, Sésamo y Cilantro Tartar de salmó amb alvocat, marinada d'escalunya, sesam i coriandre Salmon tartare with shallot and sesame marinade, and avocado with coriander	15,50€
Verduras Asadas con Cebolleta tierna ahumada y Salsa Romesco Verdures rostides amb ceba tendra fumada i salsa romesco Roasted vegetables with smoked green onion and 'Romesco' sauce	10,50€

CARNES  
CARNIS  
MEAT

---

Magret de Pato con Bulgur de Trigo, Mango, Cebolla tierna asada y Ciruela Magret d'anec amb Bulgur de blat, Mango, Ceba tendra escalivada i pruna Duck magret with bulgur wheat, mango, baked spring onion and plum	16,50€
Presa Ibérica con Zanahoria a la brasa, Shitake encebollado y Pesto de Pistacho Preses iberiques amb pastanaga a la brasa, xiitake amb ceba i pesto de festucs Iberian park 'Preses' with grilled carrot, Shitake with sauteed onions, and pistachio pesto	18,40€
Entrecot de Vaca de Pastura (250gr.) con Patatas Allumette y Demi-glace al Jerez Entrecot de vaca de pastura (250 g) amb patates allumette i demi-glace al Xeres Free-range beef entrecote (250 g) with 'allumette' potatoes, and sherry demi-glace	20,50€
Solomillo de Ternera con Salsa de Vino, Manzana caramelizada y Espárrago Verde Filet de vedella amb salsa de vi, poma caramelitzada i esparrecs verds Veal fillet with wine sauce, caramelised apple, and green asparagus	25,50€
Lomo alto Black Angus de Nebraska (300gr), Piquillos Caramelizados y Patatas Fritas Llom alt Black Angus de Nebraska (300 g), pebrots de Piquillo caramelitzats i patates fregides Nebraska's Black Angus rib-eye steak (300 g), caramelised 'piquillo' red peppers, and chips	32,00€
Burguer de Vaca vieja en Pan de Brioche con Queso Idiazábal y Cebolla caramelizada Hamburguesa de vaca vella en pa de brioix amb formatge Idiazabal i ceba caramelitzada Old Cow burger in brioche bread with Idiazabal cheese, and caramelized onion	21,00€

PASTAS  
PASTES  
PASTE

---

Canelones de Pollo de Corral con Foie y Salsa con Mantequilla de Tartufo Bianco Canelons de pollastre de corral amb foie i salsa amb mantega de Tartufo Bianco Free-range chicken cannelloni with foie and 'Tartufo Bianco' sauce	16,00€
Pasta fresca All'uovo, Sofrito de Gambas con Tomate fresco y Picada de Albahaca Pasta fresca All'uovo, sofregit de gambes amb tomaquet fresc i picada d'alfàbrega Fresh pasta 'all'uovo' with saute prawns, fresh tomato, and chopped basi	15,50€



## NUESTROS ARROCES

### ELS NOSTRES ARROSSOS

### PAELLA

---

Fideuá "Tot Pelat" con Calamar, Gamba y Mejillones Fideua "Tot Pelat" amb calamar, gamba i musclos 'Tot Pelat' fideua with squids, prawns, and mussels	17,20€
Arroz Rojo de Carabineros, Rape y Cebolla caramelizada Arros vermeil de gambots, rap i ceba caramelitzada Red rice with scarlet shrimps, angler fish, and caramelised onion	29,50€
Paella "Fosbury" de Marisco pelado, Rape y Almeja Paella "Fosbury" de marisc pelat, rap i clo'issa "Fosbury" paella with shelled seafood, angler fish, and clams	21,00€
Arroz Negro con Calamares, Pimiento Rojo asado, Gambas y Mejillones Arros negre amb calamars, pebrot vermeil escalivat, gambes i musclos Black rice with squids, roasted red pepper, prawns, and mussels	16,50€
Arroz de Vegetales con Eryngii, Brócoli y Pimientos de Padrón Arros de vegetals amb eryngii, broquil i pebrots de Padron Vegetable rice with Eryngii, broccoli, and 'Padron' green peppers	16,50€
Caldero de Bogavante con Almejas y Picada Tradicional Caldero de llamantol amb clo'isses i picada tradicional Lobster 'Caldoso' rice in broth with clams and traditional minced nuts and herbs	24,50€
Arroz de Mercado; Productos de temporada y de proximidad Arros de mercat; productes de temporada i de proximitat Rice with local fresh seasonal produces	19,90€

PESCADOS  
PEIXOS  
FISH

---

Lomo de Salmón con Manzana Asada y Granny Smith Osmotizada Llom de salmo amb poma rostida i Granny Smith osmotitzada Salmon fillet with roasted apple and osmotised Granny Smith	16,50€
Bacalao confitado a baja temperatura con Alcachofa del Prat e Ibérico Bacallá confitat a baixa temperatura amb Carxofa del Prat i Ibèric Cod confit at low temperature with Artichoke "del Prat" and Iberian.	19,50€
Colita de Rape con Tomate Cherry Pera Km. 0, Cebolla Roja, Alcaparra y Padrón Cueta de rap amb tomàquet xerri Pera Km0, Ceba vermella, tàperes i Padrón Tail of monkfish with cherry tomato, Km0 pear, red onion, capers and Padrón peppers	21,90€
Suprema de Lubina con Coliflor, Papada Ibérica curada y Ajitos tiernos Suprema de Llobarro amb Coliflor, papada ibèrica curada i Allets tendres. Sea Bass Supreme with Cauliflower, cured iberian and tender "ajitos"	24,50€
Tartar de Atún Rojo con Pico Gallo, Alga Wakame y Marinada de Ponzu Tartar de tonyina vermella amb pico de gallo, alga wakame i marinada de ponzu Tartar of red tuna with 'pico de gallo' sauce, Wakame seaweed, and Ponzu marinate	20,50€

## TENTACIONES

### POSTRES

### DESSERTS

---

Crema Catalana Tradicional con Fresas y Neulas Crema catalana tradicional amb maduixes i neules Traditional Catalan crême brûlée with strawberries and rolled wafers	4,20€
Carrot Cake con Cremoso de Queso y Sorbete de Mandarina Carrot cake amb cremós de formatge i sorbet de mandarina Carrot cake with cheese cream and tangerine sorbet	5,20€
Tiramisu con Emulsión de Cacao y Galleta de Café Tiramisu amb emulsió de cacau i galeta de cafè Tiramisu with cocoa emulsion and coffee cookie	5,50€
“Cocktail Cítrico” Sorbete de Limón, Cava, Physalis y Piel de Naranja “Cocktail cítric” sorbet de Llimona, cava, physalis i pell de taronja “Citrus cocktail”: Sorbet cocktail with lemon, cava, physalis, and orange peel	4,90€
Tarta de Chocolate con Crema pastelera y Crumblé de Almendras Tarta Sacher artesana amb crema anglesa i crumble d’ametlle Sacher torte with English cream custard and almond crumble	5,90€
Ensalada de Fruta Fresca con Estofado de Frutos rojos y Sorbete de Fresas Amanida de fruita fresca amb estofat de fruites vermelles i sorbet de maduixes Fresh fruit salad with stewed red berries and strawberry sorbet	5,50€
Copa con Helado de Nutella con Crumblé, Sirope de Cacao y Nata Montada Copa amb Gelat de Nutella amb Crumble, Xarop de Cacau i Nata Muntada Cup with Nutella Ice Cream with Crumblé, Cocoa Syrup and Whipped Cream.	5,20€
Manzana Tibia con Torrija Caramelizada, Helado de Nata y Canela Poma tèbia amb torradeta caramel·litzada, gelat de nata i canyella Warm apple with caramelised French toast, ice cream, and cinnamon	5,50€
Surtido de; Mini Cupcakes, Macarons, Tejas y Arrugats con Chocolate (2 per.) Assortiment de Mini Cupcakes, Macarons, Teules i Arrugats amb Xocolata (2 per.) Assortment of Mini Cupcakes, macarons, "tejas" and "arrugats" with chocolat (2 people)	9,90€



HELADOS  
GELATS  
SORBETS

---

1 Bola · 1 Scoop	2,70€
2 Bolas · 2 Boles · 2 Scoops	4,50€
Vainilla · Vanilla	
Nata y Canela · Nata i canyella · Cream and cinnamon	
Nutella	
Coco · Coconut	
1 Bola · 1 Scoop	2,70€
2 Bolas · 2 Boles · 2 Scoops	4,50€
Limón · Llimona · Lemon	
Mandarina · Tangerine	
Fresa · Maduixa · Strawberry	
Mojito	