

**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, tomàquet de penjar i oli d'oliva arbequina 'Coca' flatbread with tomato and Arbequina olive oil	2,50
Jamón Ibérico de Bellota "Gran Reserva" cortado a cuchillo Pernil ibèric de gla "Gran Reserva" tallat a ganivet Iberian acorn cured ham 'Gran Reserva', hand cut	23,90
Anchoas del Cantábrico 00, Aceite de Oliva virgen y pimienta rosa Anxoves del Cantàbric 00, oli d'oliva verge i pebre rosa Cantabrian anchovies 00, virgin olive oil, and pink pepper	12,60
Croqueta de Pollo Asado con Jamón Ibérico 40 grs, 2 unid. Croqueta de pollastre rostit amb pernil ibèric 40 gr, 2 un. Roasted chicken and Iberian ham croquette 40 g, 2 units	2,20/un
Croqueta de Cecina ahumada de Ternera 35 grs, 2 unid. Croqueta de cecina fumada de vedella 35 gr, 2 un. Smoked beef croquette 35 g, 2 units	2,20/un
Tallarinas Mediterráneas a la plancha flambeadas al Jerez Tellerines mediterrànies a la planxa flamejades al Xerès Sherry flambé Mediterranean 'tallarina' clams	14,00
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' (crushed nuts and herbs)	15,50
Mejillones de Roca al vapor con vino de Albariño y Limón Musclos de roca al vapor amb vi Albariño i llimona Steamed rock mussels in Albariño wine and lemon sauce	9,50
Fritura de Calamarcitos con mahonesa de Cebolla tierna asada y lima Fritada de calamarsons amb maionesa de ceba tendra rostida i llima dolça Fried cuttlefish with roasted spring onion and lime mayonnaise	10,20
Huevos fritos Camperos con Patata Agria crujiente y Jamón ibérico Ous fregits camperols amb patata agra cruixent i pernil ibèric Fried free-range eggs with crunchy potatoes and Iberian ham	11,50



**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 Cream of seasonal vegetable soup from 'Parc Agrari del Baix Llobregat'	8,90
Lechuga viva con Aguacate, Cebolla roja encurtida y Aceite de Avellanas Enciam viu amb alvocat, ceba vermella adobada i oli d'avellanes Living lettuce with avocado, pickled red onion, and hazelnut oil	9,90
Ensalada de Quínoa con Espinacas baby, Queso Feta y vinagreta de Jengibre Amanida de quinoa amb espinacs baby, formatge feta i vinagreta de gingebre Quinoa salad with baby spinach, Feta cheese, and ginger vinaigrette	9,50
Ensalada César con lascas de Parmesano, Tomate y dados de Pollo crujiente Amanida Cèsar amb encenalls de parmesà, tomàquet i daus de pollastre cruixent Cesar salad with Parmesan flakes, tomato, and crispy chicken dices	11,90
Burrata de la Puglia con Tartar de Tomates marinados, canónigos y menta Burrata de la Puglia amb tàrtar de tomàquets marinats, canonges i menta 'La Puglia' burrata and marinated tomato tartare with mint pesto and lamb's lettuce	13,50
Carpaccio de Berenjena con Queso de Cabra, Miel de Caña y Tomate seco Carpaccio d'albergínia amb formatge de cabra, mel de canya i tomàquet sec Aubergine carpaccio with goat cheese, sugar cane syrup, and dried tomato	8,90
Ceviche de Corvina y Langostino con Mango, Leche de Tigre y Maíz Cebiche de corbina i llagostí amb mango, 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 Tàrtar de salmó amb alvocat, marinada d'escalunyes, sèsam 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 spring onion and 'Romesco' sauce	10,50



**NUESTROS ARROCES**  
**ELS NOSTRES ARROSSOS**  
**PAELLA**

---

<b>Fideuà "Tot Pelat" con Calamar, Gamba y Mejillones</b> Fideuà "tot pelat" amb calamar, gamba i musclos 'Tot Pelat' fideuà with squids, prawns, and mussels	17,20
<b>Arroz Rojo de Carabineros, Rape y Cebolla Caramelizada</b> Arròs vermell de carabiners, rap i ceba caramelitzada Red rice with scarlet shrimps, angler fish, and caramelised onion	29,50
<b>Paella "Fosbury" de Marisco pelado, Rape y Almeja</b> Paella "Fosbury" de marisc pelat, rap i cloïssa 'Fosbury' paella with shelled seafood, angler fish, and clams	21,00
<b>Arroz Negro, Calamares, Espàrragos verdes y Chipirones en Fritura</b> Arròs negre, calamars, espàrrecs verds i calamarsons en fritura Black rice, squids, asparagus, and fried cuttlefish	16,50
<b>Arroz de Vegetales con Ceps, Bròcoli y Pimiento rojo Asado</b> Arròs de vegetals amb ceps, bròquil i pebrot vermell escalivat Vegetable rice with porcini mushrooms, broccoli, and roasted red peppers	16,50
<b>Caldero de Bogavante con Almejas y Picada Tradicional</b> Caldereta de llamàntol amb cloïsses i picada tradicional Lobster 'Caldoso' rice in broth with clams and traditional minced nuts and herbs	24,50
<b>Arroz de Mercado; Productos de Temporada y de Proximidad</b> Arròs de mercat; productes de temporada i de proximitat Rice with local fresh seasonal produces	19,90

**PESCADOS PEIXOS FISH**

---

<b>Salmón "a la Llama", salteado de Bok Choy con Verduras y Setas</b> Salmó "a la flama", saltejat de Bok Choy amb verdures i bolets Flame roasted salmon and sautéed pak choy with vegetables and mushrooms	16,50
<b>Lomo de Bacalao gratinado con Patatas Ratte y Pimientos de Piquillo</b> Llom de bacallà gratinat amb patates ratte i pebrots de Piquillo Cod fillet au gratin with Ratte potatoes and 'piquillo' red peppers	19,50
<b>Colita de Rape con Chalotas confitadas y refrito con Pimentón de la Vera</b> Cua de rap amb escalunyes confitades i refregit amb pebre vermell de la Vera Angler fish prime cut with shallot confit and sautéed 'De la Vera' paprika	21,90
<b>Suprema de Lubina Asada con Verduras, Patata y Chalota</b> Suprema de llobarro rostida amb verdures, patata i escalunya Roasted sea bass fillet with vegetables, potatoes, and shallots	24,50
<b>Tartar de Atún Rojo con Pico Gallo, Alga Wakame y Marinada de Ponzu</b> Tàrtar de tonyina vermella amb pico de gallo, alga wakame i marinada de ponzu Red tuna tartare with 'pico de gallo' sauce, Wakame seaweed, and Ponzu marinade	20,40





**CARNES**  
**CARNS**  
**MEAT**

---

<b>Magret de Pato, Quínoa con Chalota confitada, Ciruelas y salsa de Vino Tinto</b> Magret d'ànec, quinoa amb escalunyes confitades, prunes i salsa de vi negre Duck magret, quinoa with shallot confit, plums, and red wine sauce	16,50
<b>Secreto Ibérico a la parilla con Verduras, Pimientos del Padrón y Chimichurri</b> Secret ibèric a la graella amb verdures, pebrots de Padrón i chimichurri Grilled 'Secreto' (special cut of Iberian pork) with vegetables, 'Padrón' green peppers, and 'chimichurri' sauce	18,40
<b>Entrecot de Vaca de Pastura (250gr) con Fritas de Boniato y Demi-glacé al Jerez</b> Entrecot de vaca de pastura (250 gr) amb moniato fregit i semi-glacé al Xerès Free-range beef entrecote (250 g) with sweet potato chips and sherry demi-glacé	20,50
<b>Solomillo de Ternera con Foie Poêlé, Ceps confitados y Patatas Allumette</b> Filet de vedella amb foie poêlé, ceps confitats i patates allumette Beef sirloin with Poêlé foie, porcini mushroom confit, and 'allumette' potatoes	26,50
<b>Lomo alto Black Angus de Nebraska (300gr) Piquillos Caramelizados y Patatas fritas</b> Llom alt Black Angus de Nebraska (300gr), pebrots de Piquillo caramel·litzats i patates fregides Nebraska's Black Angus rib-eye steak (300 g), caramelised 'piquillo' red peppers, and chips	32,00
<b>Burguer de Wagyu en Pan de Brioche con Queso Idiazábal y Cebolla caramelizada</b> Burguer de Wagyu en pa de brioix amb formatge Idiazábal i ceba caramel·litzada Wagyu beef burger in brioche bread with Idiazábal cheese, and caramelised onion	21,00

**PASTAS**  
**PASTES**  
**PASTE**

---

<b>Canelones de Pollo de Corral, salsa de Foie, Trompetas confitadas y esencia de Trufa</b> Canelons de pollastre de corral, salsa de foie, trompetes confitades i essència de tòfona Free-range chicken cannelloni with foie sauce, trumpet mushroom confit, and truffle essence	16,00
<b>Pasta fresca All' uovo, soffrito de Gambas con Tomate fresco y Picada de Albahaca</b> Pasta fresca all' uovo, sofregit de gambes amb tomàquet fresc i picada d'alfàbrega Fresh pasta 'all' uovo' with sauté prawns, fresh tomato, and chopped basil	15,50

