MENÚ DEL DIA – 17,50€

PA, 1 BEGUDA i POSTRES INCLOSOS

PRIMER PLAT

Amanida tèbia de formatge de cabra, amb poma caramelitzada i fruits secs

Amanida de seitons em vinagre, tomata, ceba i olives

Tàrtar de tonyina amb alvocat

Sopa de peix amb cloïsses

Tagliatelle amb cloïsses i tinta de calamar

Tagliatelle a la bolognesa

Croquetes de Pernil Ibèric

Seitons fregits

PLATS AMB SUPLEMENT

Coca amb 8 filets anxoves fetes a casa i olives - SUPL. 5,00€

Plat de Clova (musclos i cloïsses) - SUPL. 5,00€

SEGON PLAT

Cuixa de pollastre al forn amb patates

Butifarra de sal i pebre amb mongetes blanques

Filet de porc amb poma, parmentier de moniato i reducció de Porto

Arròs a la cassola de costelló de porc, musclos i carxofes

Sardines a la planxa amb all i julivert

Tonyina saltejada amb soja, mel i sèsam sobre carpaccio de carbassó

PLATS AMB SUPLEMENT

Paella Marinera - SUPL. 5,00€

Arròs Negre amb calamarcets, zamburinya i allioli - SUPL. 5,00€

Fideuà amb sèpia i all i oli - SUPL. 5,00€

Paella o Fideuà vegana de verdures - SUPL. 5,00€

Sépia a la planxa amb all i julivert - SUPL. 5,00€

MENÚ DEL DIA – 17,50€

PAN, 1 BEBIDA y POSTRES INCLUIDOS

ENTRANTES

Ensalada de Queso de Cabra con manzana y frutos secos

Ensalada de boquerones en vinagre, tomate, cebolla y aceitunas

Tártar de atún con aguacate

Sopa de pescado con almejas

Tagliatelle con almejas y tinta de calamar

Tagliatelle a la bolognesa

Croquetas de Jamón ibérico

Boquerones fritos

PLATOS CON SUPLEMENTO

Coca con 8 filetes anchoas de la casa y aceitunas - SUPL. 5,00€

Plato de Clova (mejillones y almejas) - SUPL. 5,00€

SEGUNDO PLATO

Muslo de pollo al horno con patatas fritas

Butifarra con alubias blancas

Filete de cerdo con manzana, parmentier de boniato y reducción de Porto

Arróz a la cazuela de costillón de cerdo, con mejillones y alcachofa

Sardinas a la plancha con ajo y perejil

Atún salteado con soja, miel y sésamo con carpaccio de calabazín

PLATOS CON SUPLEMENTO

Paella Marinera - SUPL. 5,00€

Arróz Negro con chipirones, zamburiña y alioli - SUPL. 5,00€

Fideuà amb sèpia i all i oli - SUPL. 5,00€

Paella o Fideuá vegana de verduras - SUPL. 5,00€

Sépia a la plancha acon ajo y perejil - SUPL. 5,00€

MENU DU JOUR – 17,50€

PAIN, 1 BOISSON ET DESSERTS

ENTRÉES

Salad chaude de fromage de chèvre avec pommes et vinagrette

Salade d'anchois au vinaigre, tomates, oignons et olives

Tartare de thon à l'avocat

Soupe de poisson avec palourdes

Tagliatelles aux palourdes et à l'encre de seiche

Tagliatelles bolognaises

Croquettes du Jambon ibéric

Anchois frits

PLATS AVEC SUPPLÉMENT

Pain à la tomate avec 8 filets d'anchois et olives - SUPL. 5,00€

Assortiment de Moules et Palourdes - SUPL. 5,00€

PLAT PRINCIPAL

Cuisse de poulet au four avec frites

Filet de Porc au parmentier de patate douce et réduction Porto

Riz à la casserole aux moules et travers de porc et artichauts

Sardines grillé à l'ail et au persil

Thon grillé avec sauce de soja, miel, sésame, carpaccio courgettes

PLATS AVEC SUPPLÉMENT

Paella aux fruits de mer – PAELLA MARINERA - SUPL. 5,00€

Riz noir petit calmar, coquille saint-jaque et aioli – ARROZ NEGRO - SUPL. 5,00€

Nouilles aux seiches et aioli – FIDEUÀ DE SEPIA - SUPL. 5,00€

Riz ou Nouilles de légumes – ARROZ ou FIDEUÀ VÉGÉTALIENS - SUPL. 5,00€

Seiches Grillé à l'ail et au persil – SUPL. 5,00€

MENU OF THE DAY –17,50€

BREAD, 1 DRINK and DESSERTS INCLUDED

STARTERS

Salad with goat cheese with apple, tomato, onion and dry fruit

Anchovy in vinegar salad with tomato, onion and olives

Tuna tartare with avocado

Fish soup with clams

Tagliatelle with clams and squid ink

Tagliatelle Bolognese

Iberci Ham Croquettes

Fried anchovies

DISHES WITH SUPPLEMENT

Bread with and 8 anchovies and olives - SUPL. 5,00€

Seafood platter (mussels and clams) - SUPL. 5,00€

MAIN DISHES

Roast Chicken thigh with french fries

Fillet of pork with sweet potato and Porto wine

Casserole Rice with mussels, pork ribs and artichoke

Sardines grilled with parsley and garlic oil

Tuna fish with soy sauce, honey and sesame with zucchini

DISHES WITH SUPPLEMENT

Rice with seafood – PAELLA MARINERA - SUPL. 5,00€

BLACK RICE Paella baby squid, scallop and aioli - SUPL. 5,00€

Noodles, cuttlefish, seafood with garlic sauce aioli – FIDEUÀ - SUPL. 5,00€

Vegan vegetable PAELLA or FIDEUÀ – SUPL. 5,00€

Grilled Cuttlefish with parsley and garlic oil - SUPL. 5,00€

MENÚ CAP DE SETMANA i NITS – 20€

PA, 1 BEGUDA i POSTRES INCLOSOS

PRIMER PLAT

Amanida tèbia de formatge de cabra, amb poma caramelitzada i fruits secs

Amanida de seitons em vinagre, tomata, ceba i olives

Tàrtar de tonyina amb alvocat

Sopa de peix amb cloïsses

Tagliatelle amb cloïsses i tinta de calamar

Tagliatelle a la bolognesa

Croquetes de Pernil Ibèric

Seitons fregits

PLATS AMB SUPLEMENT

Coca amb 8 filets anxoves fetes a casa i olives - SUPL. 5,00€

Plat de Clova (musclos i cloïsses) - SUPL. 5,00€

SEGON PLAT

Cuixa de pollastre al forn amb patates

Butifarra de sal i pebre amb mongetes blanques

Filet de porc amb poma, parmentier de moniato i reducció de Porto

Arròs a la cassola de costelló de porc, musclos i carxofes

Sardines a la planxa amb all i julivert

Tonyina saltejada amb soja, mel i sèsam sobre carpaccio de carbassó

PLATS AMB SUPLEMENT

Paella Marinera - SUPL. 5,00€

Arròs Negre amb calamarcets, zamburinya i allioli - SUPL. 5,00€

Fideuà amb sèpia i all i oli - SUPL. 5,00€

Paella o Fideuà vegana de verdures - SUPL. 5,00€

Sépia a la planxa amb all i julivert - SUPL. 5,00€

MENÚ FIN DE SEMANA y NOCHES – 20€

PAN, 1 BEBIDA y POSTRES INCLUIDOS

ENTRANTES

Ensalada de Queso de Cabra con manzana y frutos secos

Ensalada de boquerones en vinagre, tomate, cebolla y aceitunas

Tártar de atún con aguacate

Sopa de pescado con almejas

Tagliatelle con almejas y tinta de calamar

Tagliatelle a la bolognesa

Croquetas de Jamón ibérico

Boquerones fritos

PLATOS CON SUPLEMENTO

Coca con 8 filetes anchoas de la casa y aceitunas - SUPL. 5,00€

Plato de Clova (mejillones y almejas) - SUPL. 5,00€

SEGUNDO PLATO

Muslo de pollo al horno con patatas fritas

Butifarra con alubias blancas

Filete de cerdo con manzana, parmentier de boniato y reducción de Porto

Arróz a la cazuela de costillón de cerdo, con mejillones y alcachofa

Sardinas a la plancha con ajo y perejil

Atún salteado con soja, miel y sésamo con carpaccio de calabazín

PLATOS CON SUPLEMENTO

Paella Marinera - SUPL. 5,00€

Arróz Negro con chipirones, zamburiña y alioli - SUPL. 5,00€

Fideuà amb sèpia i all i oli - SUPL. 5,00€

Paella o Fideuá vegana de verduras - SUPL. 5,00€

Sépia a la plancha acon ajo y perejil - SUPL. 5,00€

MENU WEEK-END et SOIRS – 20€

PAIN, 1 BOISSON ET DESSERTS

ENTRÉES

Salad chaude de fromage de chèvre avec pommes et vinagrette

Salade d'anchois au vinaigre, tomates, oignons et olives

Tartare de thon à l'avocat

Soupe de poisson avec palourdes

Tagliatelles aux palourdes et à l'encre de seiche

Tagliatelles bolognaises

Croquettes du Jambon ibéric

Anchois frits

PLATS AVEC SUPPLÉMENT

Pain à la tomate avec 8 filets d'anchois et olives - SUPL. 5,00€

Assortiment de Moules et Palourdes - SUPL. 5,00€

PLAT PRINCIPAL

Cuisse de poulet au four avec frites

Filet de Porc au parmentier de patate douce et réduction Porto

Riz à la casserole aux moules et travers de porc et artichauts

Sardines grillé à l'ail et au persil

Thon grillé avec sauce de soja, miel, sésame, carpaccio courgettes

PLATS AVEC SUPPLÉMENT

Paella aux fruits de mer – PAELLA MARINERA - SUPL. 5,00€

Riz noir petit calmar, coquille saint-jaque et aioli – ARROZ NEGRO - SUPL. 5,00€

Nouilles aux seiches et aioli – FIDEUÀ DE SEPIA - SUPL. 5,00€

Riz ou Nouilles de légumes – ARROZ ou FIDEUÀ VÉGÉTALIENS - SUPL. 5,00€

Seiches Grillé à l'ail et au persil – SUPL. 5,00€

WEEKEND and EVENING MENU – 20€

BREAD, 1 DRINK and DESSERTS INCLUDED

STARTERS

Salad with goat cheese with apple, tomato, onion and dry fruit

Anchovy in vinegar salad with tomato, onion and olives

Tuna tartare with avocado

Fish soup with clams

Tagliatelle with clams and squid ink

Tagliatelle Bolognese

Iberci Ham Croquettes

Fried anchovies

DISHES WITH SUPPLEMENT

Bread with and 8 anchovies and olives - SUPL. 5,00€

Seafood platter (mussels and clams) - SUPL. 5,00€

MAIN DISHES

Roast Chicken thigh with french fries

Fillet of pork with sweet potato and Porto wine

Casserole Rice with mussels, pork ribs and artichoke

Sardines grilled with parsley and garlic oil

Tuna fish with soy sauce, honey and sesame with zucchini

DISHES WITH SUPPLEMENT

Rice with seafood – PAELLA MARINERA - SUPL. 5,00€

BLACK RICE Paella baby squid, scallop and aioli - SUPL. 5,00€

Noodles, cuttlefish, seafood with garlic sauce aioli – FIDEUÀ - SUPL. 5,00€

Vegan vegetable PAELLA or FIDEUÀ – SUPL. 5,00€

Grilled Cuttlefish with parsley and garlic oil - SUPL. 5,00€