



PER COMENÇAR

CATALÀ

FLORS DE CARBASSÓ EN TEMPURA <i>Farcides de ricota i parmesà</i>	16	TÀRTAR DE TOMÀQUET <i>amb guacamole</i>	14	LOBSTER ROLLS <i>Mini brioxos farcits de llamàntol. 2 unitats</i>	28
SEITONS A L'ANDALUSA <i>amb maionesa de llimona</i>	15	ENSALADILLA <i>de patata amb gambetes i ous ferrats de guatlla</i>	15	POP A LA BRASA <i>amb cremós de patata i salsa kimchi</i>	26
CALAMARS EN TEMPURA <i>amb salsa tàrtara</i>	19	CARPACCIO DE CARBASSÓ <i>amb poma verda, anous, formatge fresc i salsa pesto</i>	15	TELLERINES <i>amb all i julivert</i>	15
BUNYOLS DE BACALLÀ	16	AMANIDA DE BURRATA <i>amb tomàquet, alfàbrega, pinyons i olives negres</i>	16	MUSCLOS AL VAPOR <i>amb oli d'oliva verge, pebre i llimona</i>	16
CROQUETES DE PERNIL IBÈRIC <i>fetes per nosaltres</i>	14	AMANIDA D'ALVOCAT <i>amb canonges, tomàquets cherry mango i coco</i>	15	CLOSCA VARIADA <i>amb all i bitxo. Musclos, cloïsses, escopinyes, navalles i zamburinyes</i>	35
PERNIL IBÈRIC D'AGLÀ	25	AMANIDA CÉSAR <i>amb enciam, pollastre cruixent, crustons, ou dur, parmesà i salsa César</i>	17	OSTRES GILLARDEAU N°2 <i>amb llimona i salsa mignonette. Preu per unitat</i>	5,5
PA DE COCA AMB TOMÀQUET I OLI D'OLIVA	4,5				

ES LLAMÀNTOL FRIT

*Llamàntol saltejat
amb patates i ous ferrats*

38

MARISCADA

*Llamàntol, gambes, escamarlans,
llagostins, calamar, navalles,
zamburinyes, cloïsses,
escopinyes i musclos*

Preu per persona 75

ARROSSOS

Mínim 2 persones. Preu per persona.

ARRÒS NEGRE <i>amb sípia i cloïsses</i>	23
ROSSEJAT DE FIDEUS <i>amb calamar, llagostins i allioli</i>	23
PAELLA DE VERDURES <i>de temporada</i>	22
PAELLA DE MAR I MUNTANYA <i>amb escamarlans, sípia, presa i salsitxes</i>	24
ARRÒS SEC DE MAGRET D'ÀNEC I FOIE	26
PAELLA SENSE FEINA <i>amb gamba, rap i musclos</i>	26
ARRÒS GAMMARUS. <i>Arròs melòs de llamàntol</i>	35

CARN

TÀRTAR DE FILET DE VEDELLA <i>picant amb torradetes, ou ferrat i patates fregides</i>	22
RAVIOLI GEGANT DE POLLASTRE ROSTIT <i>amb ceps i crema de parmesà</i>	22
HAMBURGUESA A LA BRASA <i>amb cansalada, formatge Idiazabal i patates fregides</i>	17
STEAK & FRIES <i>Entrecot de 350g amb patates fregides i amanida de rúcula amb formatge parmesà</i>	28
FILET DE VEDELLA <i>amb salsa Cafè de París, patates fregides i pebrots de Padrón</i>	29

PEIX

TÀRTAR DE TONYINA <i>amb "tostada" mexicana, alvocat i maionesa de chipotle</i>	24
FILET DE SALMÓ A LA BRASA <i>amb gremolata, pastanagues, puré de patata i vinagreta tèbia de xalotes</i>	26
RAPET DE LA COSTA A LA BRASA <i>amb all, bitxo i patates panadera</i>	25
TURBOT A LA BRASA <i>amb refregit d'alls a la Bilbaoïna</i>	29
LLOBARRO AL FORN <i>amb patates, ceba i tomàquet</i>	34

Tenim a la seva disposició informació sobre el contingut d'al·lèrgens dels nostres plats.

A causa de les característiques de la nostra cuina i procediments d'emplatat, tots els plats de la carta poden contenir les següents traces: cereals amb gluten, crustacis, peix, ous, cacauets, soja, làctics, fruits de closca, api, mostassa, sèsam, sulfits, tramussos i mol·luscs.



PARA EMPEZAR

CASTELLANO

FLORES DE CALABACÍN EN TEMPURA <i>Rellenas de ricota y parmesano</i>	16	TÁRTAR DE TOMATE <i>con guacamole</i>	14	LOBSTER ROLLS <i>Mini brioches rellenos de bogavante. 2 unidades</i>	28
BOQUERONES A LA ANDALUZA <i>con mayonesa de limón</i>	15	ENSALADILLA <i>de patata, gambitas y huevos fritos de codorniz</i>	15	PULPO A LA BRASA <i>con cremoso de patata y salsa kimchi</i>	26
CALAMARES EN TEMPURA <i>con salsa tártara</i>	19	CARPACCIO DE CALABACÍN <i>con manzana verde, nueces, queso fresco y salsa</i>	15	COQUINAS <i>con ajo y perejil</i>	15
BUÑUELOS DE BACALAO	16	ENSALADA DE BURRATA <i>con tomate, albahaca, piñones y aceitunas negras</i>	16	MEJILLONES AL VAPOR <i>con aceite de oliva virgen, pimienta y limón</i>	16
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO <i>hechas por nosotros</i>	14	ENSALADA DE AGUACATE <i>con canónigos, tomates cherry, mango y coco</i>	15	CONCHA VARIADA <i>con ajo y bicho. Mejillones, almejas, berberechos, navajas y zamburiñas</i>	35
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA	25	ENSALADA CÉSAR <i>con pollo crujiente, lechuga, croûton, huevo duro, parmesano y salsa César</i>	17	OSTRAS GILLARDEAU N°2 <i>con limón y salsa mignonette. Precio por unidad</i>	5,5
PAN DE COCA CON TOMATE Y ACEITE DE OLIVA	4,5				

ES LLAMÁNTOL FRIT

Bogavante salteado con patatas y huevos fritos

38

MARISCADA

Bogavante, gambas, cigalas, langostinos, calamar, navajas, zamburiñas, almejas, berberechos y mejillones

Precio por persona 75

ARROCES

Mínimo 2 personas. Precio per persona.

ARROZ NEGRO <i>con sepia y almejas</i>	23
FIDEUÁ <i>con calamar, langostinos y allioli</i>	23
PAELLA DE VERDURAS <i>de temporada</i>	22
PAELLA MAR Y MONTAÑA <i>con cigalas, sepia, presa y salchichas</i>	24
ARROZ SECO DE MAGRET DE PATO Y FOIE	26
PAELLA DEL SEÑORITO <i>con gamba, rape y mejillones</i>	26
ARROZ GAMMARUS. <i>Arroz meloso de bogavante</i>	35

CARNE

TÁRTAR DE SOLOMILLO DE TERNERA <i>CON huevo frito, patatas fritas y tostaditas</i>	22
RAVIOLI GIGANTE DE POLLO ASADO <i>con ceps y crema de parmesano</i>	22
HAMBURGUESA A LA BRASA <i>con beicon, queso Idiazábal y patatas fritas</i>	17
STEAK & FRIES <i>Entrecot de 350g con patatas fritas y ensalada de rúcula con queso parmesano</i>	28
SOLOMILLO DE TERNERA <i>con salsa Café de París, patatas fritas y pimientos de Padrón</i>	29

PESCADO

TÁRTAR DE ATÚN <i>con "tostada" mexicana, aguacate y mayonesa de chipotle</i>	24
FILETE DE SALMÓN A LA BRASA <i>con gremolata, zanahorias, puré de patata y vinagreta tibia de chalotas</i>	26
RAPE ENTERO DE LA COSTA A LA BRASA <i>con ajo, bicho y patatas panadera</i>	25
RODABALLO A LA BRASA <i>con refrito de ajos a la Bilbaina</i>	29
LUBINA AL HORNO <i>con patatas, cebolla y tomate</i>	34

Tenemos a su disposición información sobre el contenido de alérgenos de nuestros platos.

Debido a las características de nuestra cocina y procedimientos de emplatado, todos los platos de la carta pueden contener las siguientes trazas: cereales que contienen gluten, crustáceos, pescado, huevo, cacahuetes, soja, lácteos, frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo, sulfitos, altramuces y moluscos.



STARTERS

ENGLISH

ZUCCHINI FLOWERS IN TEMPURA <i>stuffed with ricotta and parmesan cheese</i>	16	TOMATO TARTARE <i>with guacamole</i>	14	LOBSTER ROLLS <i>Mini brioches stuffed with lobster. 2 pieces</i>	28
FRIED ANCHOVIES <i>with lemon mayonnaise</i>	15	ENSALADILLA <i>mashed potatoes, small shrimps and fried quail eggs</i>	15	GRILLED OCTOPUS <i>with creamy potato and kimchi sauce</i>	26
CALAMARI IN TEMPURA <i>with tartar sauce</i>	19	ZUCCHINI CARPACCIO <i>with green apple, walnuts, fresh cheese and pesto</i>	15	TELLERINES <i>with garlic and parsley</i>	15
COD FRITTERS	16	BURRATA SALAD <i>with tomato, basil, pine nuts and black olives</i>	16	STEAMED MUSSLES <i>with olive oil, pepper and lemon</i>	16
IBERIAN HAM CROQUETTES	14	AVOCADO SALAD <i>with lettuce, cherry tomatoes, mango and coconut</i>	15	ASSORTED SHELLFISH <i>with garlic and chili. Mussels, clams, razor clams, cockles and zamburiñas</i>	35
IBERIAN CURED HAM	25	CAESAR SALAD <i>with crispy chicken, lettuce, croutons, egg, Parmesan cheese and Caesar sauce</i>	17	GILLARDEAU N°2 OYSTERS <i>with lemon and mignonette sauce. Price per unit</i>	5,5
COCA BREAD WITH TOMATO AND OLIVE OIL	4,5				

ES LLAMÁNTOL FRIT

Stir fried lobster with pan-fried potatoes and eggs

38

MARISCADA

Grilled Seafood

Lobster, shrimps, prawns, calamari, clams, razor clams, cockles, zamburiñas and mussels

Price per person 75

RICE DISHES

Minimum 2 persons. Price per person.

BLACK RICE <i>with cuttlefish and clams</i>	23
FIDEUÁ. <i>Noodles with prawns, calamari and allioli</i>	23
PAELLA OF SEASONAL VEGETABLES	22
SEA AND MOUNTAIN PAELLA <i>with bay prawns, cuttlefish, pork and sausages</i>	24
PAELLA WITH DUCK MAGRET AND FOIE	26
PAELLA SENSE FEINA <i>with shrimps, mussels and monkfish. Everything peeled, de-shelled and cut</i>	26
ARROZ GAMMARUS. <i>Creamy rice with lobster</i>	35

MEAT

BEEF TENDERLOIN TARTAR <i>with fried egg, French fries and toasts</i>	22
GIANT RAVIOLI OF ROAST CHICKEN <i>with ceps and Parmesan cream</i>	22
GRILLED BURGER <i>with bacon, Idiazábal cheese and French fries</i>	17
STEAK & FRIES <i>350g entrecote with French fries and arugula salad with Parmesan cheese</i>	28
GRILLED TENDERLOIN STEAK <i>with Café de París sauce, French fries and Padron peppers</i>	29

FISH

TUNA TARTAR <i>with Mexican toast, avocado and chipotle sauce</i>	24
GRILLED SALMON FILLET <i>with gremolata, carrots, mashed potatoes and a warm shallot vinaigrette</i>	26
WHOLE GRILLED MONKFISH <i>with garlic, chile and baked potatoes</i>	25
GRILLED TURBOT <i>with fried garlic in a Bilbaina-style sauce</i>	29
BAKED SEA BASS <i>with potatoes, onion and tomato</i>	34

We have at your disposal information about the allergen content of our dishes.

Due to the characteristics of our kitchen and plating procedures, all the dishes on the menu may contain the following traces: gluten-containing grains, crustaceans, fish, egg, peanuts, soy, dairy products, nuts, celery, mustard, sesame, sulphites, lupin beans and mollusks



ENTRÉES

FRANÇAIS

FLEURS DE COURGETTES TEMPURA <i>farcies de ricotta et de parmesan</i>	16	TARTARE DE TOMATE <i>avec du guacamole</i>	14	LOBSTER ROLLS <i>Mini-brioches farcies d'homard. 2 unités</i>	28
ANCHOIS FRITS <i>avec mayonnaise au citron</i>	15	ENSALADILLA <i>Purée de pommes de terre et carotte, mayonnaise, petite crevette et oeufs de caille</i>	15	POULPE À LA BRAISE <i>avec velouté de pomme de terre et sauce kimchi</i>	26
CALMARS À LA TEMPURA <i>à la sauce tartare</i>	19	CARPACCIO DE COURGETTE <i>avec pomme verte, noix, fromage frais et sauce pesto</i>	15	TELLERINES <i>avec de l'all et du persil</i>	15
BEIGNETS DE MORUE	16	SALADE DE BURRATA <i>avec tomate, basilic, pignons de pin et olives noires</i>	16	MOULES À LA VAPEUR <i>à l'huile d'olive, poivre et citron</i>	16
CROQUETTES DE JAMBON IBERIQUE	14	SALADE D'AVOCAT <i>avec mâche, tomates cerises, mango et noix de coco</i>	15	ASSORTIMENT DE COQUILLAGES <i>à l'ail et au piment. Moules, palourdes, couteaux, coques et pétoncles</i>	35
JAMBON IBÉRIQUE	25	SALADE CÉSAR <i>avec poulet croustillant, laitue, croûtons, oeuf dur et parmesan</i>	17	HUÎTRES GILLARDEAU N°2 <i>avec citron et sauce Mignonette Par unité</i>	5,5
PAIN À LA TOMATE ET À L'HUILE D'OLIVE	4,5				

ES LLAMÁNTOL FRIT

*Homard sauté avec pommes de
terre et oeufs au plat*

38

MARISCADA

Fruits de mer grillés

*Homard, crevettes, langoustines,
calmar, palourdes, couteaux,
cocques, pétoncles et moules*

Prix par personne 75

RIZ

Mínimum 2 personnes. Prix par personne.

RIZ NOIR à la seiche et palourdes	23
FIDEUÁ. Nouilles, grosses crevettes, calmars et allioli	23
PAELLA AUX LÉGUMES DE SAISON	22
PAELLA MER ET MONTAGNE avec langoustines, seiche, porc et saucisses	24
PAELLA AU MAGRET DE CANARD ET FOIE	26
PAELLA SENSE FEINA aux crevettes, moules et lotte. <i>Tout épluché, décortiqué et coupé</i>	26
RIZ GAMMARUS. Riz crémeux au homard	35

VIANDES

TARTARE DE FILET MIGNON <i>avec oeuf au plat, frites et toasts</i>	22
RAVIOLI GÉANT DE POULET RÔTI <i>aux cèpes et à la crème de parmesan</i>	22
HAMBURGER GRILLÉ <i>avec lard fumé, fromage Idiazábal et frites</i>	17
STEAK & FRIES <i>Entrecôte 350g avec frites et roquette salée</i>	28
FILET DE BOEUF <i>avec sauce Café de Paris, frites et poivrons de Padron</i>	29

POISSON

TARTARE AU THON <i>avec toast Mexicain, avocat et mayonnaise de chipotle</i>	24
FILETE DE SAUMON GRILLÉ <i>avec gremolata, carottes, purée de pommes de terre et vinaigrette tiède à l'échalote</i>	26
LOTTE ENTIÈRE GRILLÉE <i>avec ail, piment et pommes de terre cuites au four</i>	25
TURBOT À LA BRAISE <i>à l'aillade au style de Bilbao</i>	29
BAR AU FOUR À BOIS <i>pommes de terre, oignon et tomate</i>	34

Nous tenons à votre disposition des informations sur la teneur en allergènes de nos plats.

En raison des caractéristiques de nos procédés de cuisine tous les plats de la carte peuvent contenir les traces suivantes:
céréales contenant du gluten, crustacés, poisson, œufs, arachides, soja, produits laitiers, noix, céleri, moutarde, sésame, sulfites,
graines de lupin et mollusques



VORSPEISEN

DEUTSCH

ZUCCHINI-TEMPURA- BLÜTEN	16	TOMATEN-TARTAR <i>mit Guacamole</i>	14	LOBSTER ROLLS	28
<i>gefüllt mit Ricotta und Parmesan</i>				<i>Mit Hummer gefüllte Mini Brioche. 2 Stücke</i>	
FRITTIERTE SARDELLEN	15	ENSALADILLA	15	GREGILLTER OKTOPUS	26
<i>mit Zitronenmayonnaise</i>		<i>Kartoffelsalat mit kleine Garnelen und Wachteleiern</i>		<i>mit Kartoffelcreme und Kimchi-Sauce</i>	
TINTENFISH-TEMPURA	19	ZUCCHINI-CARPACCIO	15	TELLERINES	15
<i>mit Sauce Tartar</i>		<i>mit grünem Apfel, Walnüssen, Frischkäse und Pesto</i>		<i>mit Knoblauch and Petersilie</i>	
KABELJAU-KRAPFEN	16	BURRATASALAT	16	GEDÄMPFTE MUSCHELN	16
SCHINKENKROKETTEN	14	<i>mit Tomaten, Basilikum, Pinienkernen und schwarzen Oliven</i>		<i>mit Olivenöl, Pfeffer und Zitronen</i>	
IBERISCHER BELLOTA- SCHINKEN	25	AVOCADO SALAT	15	GEMISCHTE MUSCHELN	35
		<i>mit Feldsalat, Kirschtomaten, Mango und Kokosnuss</i>		<i>mit Knoblauch und Chili. Miesmuscheln, Venusmuscheln, Schwertmuscheln, Herzmuscheln und Jakobmuscheln</i>	
BROT MIT TOMATEN UND OLIVENÖL	4,5	CESARSALAT	17	GILLARDEAU AUSTERNN°2	5,5
		<i>mit Hähnchen, Salat, Croûton, hartgekochtem Ei, Parmesan und Caesarsauce</i>		<i>mit Zitrone und Mignonette-sauce</i>	

ES LLAMÁNTOL FRIT

*Hummer mit Kartoffeln und
Spiegelei*

38

MARISCADA

Gegrillter Meeresfrüchte

*Hummer, Garnelen,
Kaisergranaten, Tintenfisch,
Schwertmuscheln,
Jakobsmuscheln, Herzmuscheln
und Muscheln*

Preis pro Person 75

REISGERICHTE

Mindestens zwei Personen. Preis pro Person

SWARZER REIS <i>mit Tintenfisch und Venusmuscheln</i>	23
FIDEUÁ. <i>Fadennudeln mit Riesengarnelen und Tintenfisch</i>	23
PAELLA MIT GEMÜSE DER SAISON	22
PAELLA MEER UN BERGE <i>mit Kaisergranaten, Tintenfisch, Schweinefleisch und Würstchen</i>	24
PAELLA MIT ENTENMAGRET UND FOIE	26
PAELLA SENSE FEINA <i>mit Garnelen, Seeteufel und Miesmuscheln Alles geschält, enthäutet und geschnitten</i>	26
ARROZ GAMMARUS. <i>Cremiger Hummerreis</i>	35

FLEISCH

TATAR VOM RINDERFILET	22
<i>mit Pommes frites, Spiegelei und Toast</i>	
RIESEN-RAVIOLI MIT BRATHÄHNCHENFÜLLUNG	22
<i>mit Steinpilzen und Parmesancreme</i>	
GEGRILLTER HAMBURGER	17
<i>mit Speck, Idiazabal-Käse und Pommes frites</i>	
STEAK & FRIES	28
<i>Entrecôte 350g mit Pommes Frites und Rucolasalat mit Parmesankäse</i>	
FILET MIGNON	29
<i>Rinderfilet mit Café de Paris Salsa, Pommes Frites und Padrón-Paprika</i>	

FISCH

THUNFISCHTATAR	24
<i>mit mexikanischer Tortilla, Avocado und Chipotle-Mayonnaise</i>	
GEGRILLTES LACHSFILET	26
<i>mit Gremolata, Karotten, Kartoffelpüree und warmer Schalottenvinaigrette</i>	
GEGRILLTER SEETEUFEL	25
<i>mit Knoblauch, Chili und Ofenkartoffeln</i>	
GEGRILLTER STEINBUTT	29
<i>mit gebratenem Knoblauch auf Bilbao-Art</i>	
GEBACKENE SEEBARSCH	34
<i>mit Kartoffeln, Zwiebeln und Tomaten</i>	

Wir halten für Sie Informationen über den Allergehalt unserer Gerichte bereit.

Aufgrund der Besonderheiten unserer Küche können alle Gerichte auf der Speisekarte folgende Spuren enthalten: Glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Fisch, Eier, Erdnüsse, Sojabohnen, Milchprodukte, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Sulfite, Lupinen und Weichtiere.



AL-LÈRGENS – ALÉRGENOS – ALLERGENS - ALLÈRGÈNES

		GLUTEN - GLUTEN - GLUTEN - GLUTEN CRUSTACIS - CRUSTACEOS - CRUSTACEAN - CRUSTACÉS OUS - HUEVOS - EGG - OEUFS PEIX - PESCADO - FISH - POISSON CACAUETS - CACAHUETES - PEANUTS - ARACHIDES SOJA - SOJA - SOYA - SOJA LLET - LÁCTEOS - MILK - LAIT FRUITA SECA - FRUTOS DE CASCARA - NUTS - NOIX MOSTASSA - MOSTAZA - MUSTARD - NUTS - NOIX SÈSAM - SÈSAMO - SESAME - SESAME SULFITIS - SULFITOS - SULPHITE - SULFITES API - API - CELERY - CÉLÉRI TRANJUSSOS - ALTRAMUCES - SHELLFISH - MOLLUSQUES LUPINS - LUPIN														ENGLISH	FRENCH	
CATALÀ	CASTELLANO																	
PER COMENÇAR	PARA EMPEZAR															STARTERS	ENTRÉES	
FLOR DE CARBASSÓ	FLORES DE CALABACÍN																ZUCCHINI FLOWERS	FLEURS DE COURGETTES
SEITONS A L'ANDALUSA	BOQUERONES ANDALUZA																FRIED ANCHOVIES	ANCHOIS FRITES
CALAMARS EN TEMPURA	CALAMARES EN TEMPURA																CALAMARI IN TEMPURA	CALMARS À LA TEMPURA
BUNYOLS DE BACALLÀ	BUÑUELOS DE BACALAO																COD FRITTERS	BEIGNETS DE MORUE
CROQUETES DE PERNIL	CROQUETAS DE JAMÓN																HAM CROQUETTES	CROQUETTES DE JAMBON
PERNIL IBÈRIC D'AGLA	JAMÓN IBÉRICO																IBERIAN CURED HAM	JAMBON IBÉRIQUE
COCA AMB TOMÀQUET	PAN CON TOMATE																BREAD WITH TOMATO	PAIN À LA TOMATE
TÀRTAR DE TOMÀQUET	TÀRTAR DE TOMATE																TOMATO TARTARE	TARTARE DE TOMATE
ENSALADILLA	ENSALADILLA																ENSALADILLA	ENSALADILLA
CARPACCIO DE CARBASSÓ	CARPACCIO DE CALABACÍN																ZUCCHINI CARPACCIO	CARPACCIO DE COURGETTE
AMANIDA DE BURRATA	ENSALADA DE BURRATA																BURRATA SALAD	SALADE DE BURRATA
AMANIDA D'ALVOCAT	AMANIDA D'ALVOCAT																AVOCADO SALAD	SALADE D'AVOCAT
AMANIDA CÉSAR	ENSALADA CÉSAR																CESAR SALAD	SALADE CESAR
LOBSTER ROLLS	LOBSTER ROLLS																LOBSTER ROLLS	LOBSTER ROLLS
POP A LA BRASA	PULPO A LA BRASA																GRILLED OCTOPUS	POULPE À LA BRAISE
MUSCLOS AL VAPOR	MEJILLONES AL VAPOR																STEAMED MUSSELS	MOULES À LA VAPEUR
TELLERINES	COQUINAS																TELLERINES	TELLERINES
CLOSCA VARIADA	CONCHA VARIADA																ASSORTED SHELLFISH	ASSORTIMENT COQUILLAGES
OSTRES GILLARDEAU N° 2	OSTRAS GILLARDEAU N° 2																GILLARDEAU N° 2 OYSTERS	HÙTRES GILLARDEAU N° 2
MARISC	MARISCO															SEAFOOD	FRUIT DE MER	
ES LLAMANTOL FRIT	ES LLAMANTOL FRIT																ES LLAMANTOL FRIT	ES LLAMANTOL FRIT
MARISCADA	MARISCADA																MARISCADA	MARISCADA
ARROSSOS	ARROCES															RICE DISHES	RIZ	
ARRÓS NEGRE	ARROZ NEGRO																BLACK RICE	RIZ NOIR
ROSSEJAT DE FIDEUS	FIDEUÀ																FIDEUÀ	FIDEUÀ
PAELLA DE VERDURES	PAELLA DE VERDURAS																PAELLA OF VEGETABLES	PAELLA AUX LÉGUMES
PAELLA MAR I MUNTANYA	PAELLA MAR Y MONTAÑA																SEA AND MOUNTAIN PAELLA	PAELLA MER ET MONTAGNE
ARRÒS DE MAGRET	ARROZ DE MAGRET																PAELLA WITH MAGRET	PAELLA AU MAGRET
PAELLA SENSE FEINA	PAELLA DEL SEÑORITO																PAELLA SENSE FEINA	PAELLA SENSE FEINA
ARRÒS GAMMARUS	ARROZ GAMMARUS																ARROZ GAMMARUS	RIZ GAMMARUS
CARNS	CARNES															MEAT	VIANDES	
TÀRTAR DE VEDELLA	TÀRTAR DE TERNERA																BEEF TENDERLOIN TARTAR	TARTARE FILET MIGNON
RAVIOLI DE POLLASTRE	RAVIOLI DE POLLO																CHICKEN RAVIOLI	RAVIOLI DE POULET
HAMBURGUESA	HAMBURGUESA																GRILLED BURGER	HAMBURGER
STEAK & FRIES	STEAK & FRIES																STEAK & FRIES	STEAK & FRIES
FILET DE VEDELLA	SOLOMILLO DE TERNERA																GRILLED TENDERLOIN	FILET MIGNON
PEIX	PESCADO															FISH	PEIX	
TÀRTAR DE TONYINA	TÀRTAR DE ATÚN																TUNA TARTAR	TARTARE AU THON
SALMÓ A LA BRASA	SALMÓN A LA BRASA																GRILLED SALMON	FILET DE SAUMON GRILLÉ
RAPET A LA BRASA	RAPE A LA BRASA																GRILLED MONKFISH	LOTTE GRILLÉE
TURBOT A LA BRASA	RODABALLO A LA BRASA																GRILLED TURBOT	TURBOT À LA BRAISE
LLOBARRO AL FORN	LUBINA AL HORNO																BAKED SEA BASS	BAR AU FOUR À BOIS