

SALAONS, FUMATS I CONSERVES
SMOKED FISH AND PRESERVES

Anxoves en salaó (4 filets)
Anchovies preserved in salt (4 filets)
‘Barceloneta’
Anchovie in it’s spine
Ventresca de bonítol ‘Extra’
Tuna belly w/ marinated leeks
Ventresca de bonítol ‘Extra’ 1/2
Tuna belly w/ marinated leeks 1/2
Bonítol en salsa catalana
Tuna in ‘escabetx’ sauce
Moixama
Dry cured tuna with almonds
Bacallà fumat amb tomàquets secs
Smoked cod w/ sundried tomatoes

Sardines fumades
Smoked sardines
Mini sardinetes en oli d’oliva
Mini sardines in olive oil
Olives farcides d’anxova de veritat
Olives stuffed w/ real anchovies
Olives assortides
Olives
Espàrrecs punta
White preserved asparagus tips
Pebrots amb formatge c/u.
Peppers stuffed w/ cheese p/u.

LLAUNES DE CONSERVES DE MARISC
SEAFOOD PRESERVES

Musclos en escabetx 4/6 **13,00**
Mussels in ‘Escabetx’ sauce 4/6
Navalles en conserva **10,00**
Preserved Razor clams

Cloïsses gallegues
Galician clams

IBÈRICS
IBERIAN COLD CUTS

Paletilla Ibèrica de Glà
Iberian ‘acorn’ Ham
Xoriço Ibèric ‘Joselito’ 100g
Iberian Chorizo ‘Joselito’
Coppa Ibèrica ‘Joselito’ 100g
Iberian Coppa ‘Joselito’
‘Lomito’ Ibèric ‘Juan Manuel’ 100g
Iberian Lomito ‘Juan Manuel’

EMBOTITS
COLD CUTS

Fuet Mini ‘Riera Ordeix’
Llonganissa de Vic
Xoliç del Pallars
Cecina de León
Cured cow’s ham

FORMATGES
CHEESES

Vicente pastor (Zamorano)
Ovella/ Sheeps
Altolacruz (Còrdova)
Ovella/ Sheeps
Payoyo (Càdiz)
Ovella, curat amb manteca/
Sheep’s cured w/ lard
Payoyo (Càdiz)
Cabra, curat amb pebre vermell/
Goat’s w/ paprika
Formatge trufat (Piemonte)
Truffle cheese

(El preu pot variar segons el pes)
(PRICE MAY VARY DEPENDING ON WEIGHT)

PA AMB TOMÀQUET

PATATES XIPS

DE LA CUINA
FROM THE KITCHEN

Tallarines
Baby clams

Musclos
Mussels

Navalles
Razor clams

Gambes a la plantxa amb all
Grilled shrimps w/ garlic

Escamarlans
Langostins

Calamars amb Sanfaina
Grilled squid w/ 'Sanfaina'

Pop
Octopus

Mongetes de Santa Pau amb Calamarcets
St. Pau beans w/ little squid

Bacallà amb cigrons
Cod w/ chickpeas

Truita de patates
Spanish omelette

Truita de patates i xoriço
Spanish omelette w/ chorizo

Truita de bacallà
Codfish omelette

Ous 'ferrats' a l'antiga amb Sobrassada
'Old school' eggs w/ Sobrassada

Macarrons **
Catalan style pasta **

Botifarra del Perol
Catalan 'Perol' sausage

Botifarra amb seques
Catalan black and white sausage w/ beans

Pluma Ibèrica
Iberian pork grilled w/ Padrón peppers

Daus de filet de vedella
Diced beef fillet w/ Padrón peppers

'Lagarto'
Marinated pork ribs

Cargols
Snails

Cigrons amb papada
Chickpeas with pork jawl

Cigrons amb 'Sanfaina'
Chickpeas w/ 'Sanfaina'

Amanida de tomàquet/ o amb sardina
Tomato salad/ or with sardines

POSTRES
DESSERTS

Milfulles de crema catalana
Catalan custard 'millefeuille' pastry
Carquinyolis 6p. i got de moscatell
'Carquinyolis' 6p. and Moscat wine glass

Xuixo

Trufes amb oli d'oliva i sal
Chocolate truffles w/ olive oil and salt

BEGUDES
DRINKS

Copa/Glass de Xampanyet
Ampolla/Bottle de Xampanyet

Vermut
Copa de cava

CERVESES DE BARRIL
DRAUGHT BEER

Estrella Damm
Voll Damm

VINS
WINE

Vi Negre *Copa*
Red wine *Glass*

Vi Negre *Criança COPA*
'Crianza' Red wine *Glass*

Vi Blanc *COPA*
White wine *Glass*

Vi Rossat *COPA*
Rose wine *Glass*

(*Carta de vins disponible/*
WINE MENU AVIALABE UPON REQUEST)

.. AIGUA, VICHY I ALTRES REFRESCOS ..
.. WATER, VICHY AND OTHER
NON-ALCOHOLIC BEVERAGES ..

** PLEASE ADVISE US if you have any FOOD ALLERGIES **
** INFORMINS si pateix algun tipus d'AL·LÈRGIA **