

### ***Per picar i compartir***

	½ Ració	Ració
Pa de coca de Folgueroles amb tomàquet de penjar		3,50€
Seitons en vinagre, raïm, nous caramel·litzades		10,50€
Musclos a la marinera		16,50€
Croquetes casolanes de pernil (4 ó 8 unitats)	9,80€	16,75€
Croquetes casolanes de gambes (4 ó 8 unitats)	9,80€	16,75€
Bunyols de Bacallà	9,80€	16,75€
Filet d'anxoves del Cantàbric (3 ó 6 unitats)	9,80€	16,75€
Moixama de tonyina amb ametlles torrades		17,75€
Gambes amb all i julivert		18,90€
Anguila fumada, foie micuit i poma rostida		19,00€
Calamars a la romana amb salsa tàrtara	11,90€	19,95€
Navalles a la planxa		20,50€
Pernil Ibèric de gla gran Reserva tallat a ganivet	15,00€	25,00€
Cloïsses en salsa marinera		25,50€
Pop de les costes de Galícia amb "cachelos" i pimentó de la Vera	16,50€	27,95€
Amanida verda. Enciam fresc, tomàquet, pastanaga, olives, ceba tendra, espàrrecs blancs i cogombre		15,50€
Sopa de peix de roca, rap llagostins i crostons		14,80€
Carpaccio de gambes, espàrrecs blancs, pinyons torrats i maionesa de la mateixa gamba		17,95€

### ***Plàtera de l'Almirall***

Graellada de peix i marisc (Rap, Lluç, Orada, Escamarlà, Gamba, Calamar, Navalla i Musclos) (per compartir)	48,50€
Mariscada a la planxa (marisc d'importació) <i>(1/2 llamàntol, escamarlans, llagostins, gambes, navalles, escopinyes, cloïsses i musclos)</i>	86,00€/per

## ***Els Nostres “Crancs”***

	Ració
La nostra “Cangreburger” (hamburguesa de cranc de closca tova fregida, amb formatge scamorza, ceba caramel·litzada i salsa teriyaki)	19,50€
Bou de mar preparat (unitat)	24,50€

## ***Els Nostres Arrossos (mínim 2 pers.)***

Paella de verdures de temporada	20,70€/per
Fideuà de la Barceloneta	22,70€/per
Arròs negre amb sípia i cloïsses	24,70€/per
Arròs muntanyès amb verdures	24,70€/per
Paella de marisc del “Senyoret”	24,90€/per
Arròs Caldos de Bacallà	25,70€/per
Arròs d’escamarlans i zamburinyes	28,70€/per
Paella de Peix i Mariscs	28,70€/per
Arròs de Llamàntol (o caldós)	39,70€/per

Només cuinem els arrossos de la varietat Bomba, cultivats all Parc natural del Delta de l'Ebre. Tots els nostres arrossos són, com a mínim, per a 2 persones. Preu per persona.

## ***La nostra passió, del Mar a la taula***

Calamars a la planxa amb patata, all i julivert	19,95€
Orada de ració a la sal o al forn	21,40€
Lluç del Nord a la planxa amb fregit d’all, bitxo i vinagre de Xerès	22,80€
Bacallà amb salsa de bolets, castanyes en almívar i alls tendres	26,60€
Rapet al forn amb sobrassada ibèrica	27,75€
Llenguado a la meunière de cava i patates violeta	29,50€
Rap a la marinera	32,50€
Suquet de Pescadors	32,50€
Turbot al forn, cremós de parmesà, patates xips i cebetes i reducció de carn	38,70€

## ***Els sabors de la Terra***

	Ració
Entrecot a la planxa amb salsa de pebre verd i patates rostides	19,50€
Cachopo de vedella, pernil ibèric, ou a baixa temperatura i tòfona negra	24,25€
Cua de vaca guisada, parmentier de gorgonzola i crema de codony	25,50€
Filet de vedella, verdures, patates rostides i salsa Porto	28,70€

## ***Mariscs***

Ostra Guillaudeau nº3 al natural (unitat)	6,30€/un.
Escamarlans a l'estil Ferrol (350 gr.)	s/m
Percebes cuits (200 gr.)	s/m
Gamba Roja d'Arenys a la planxa	s/m
Llamàntol del Cantàbric (cuit o planxa) (segons pes)	s/m

## ***Peix salvatge de Llotja***

A la sal, al forn, estil Orio o planxa	s/m
Orada, Llobarro, Llenguado, Besuc i Turbot	

Pregunteu pel peix que ens ha arribat avui al nostre equip de sala. Us recomanem que us deixeu assessorar per escollir el tipus i mida que millor s'adapti a les vostres preferències.

Si us plau, Tingueu present que els peixos es serveixen sencers.

Suplement de salses addicionals 1,50€

Es pot endur el menjar. Preu de l'envàs 0.60€/un.

**Per els més dolços ...**

Fruita Variada de Temporada	6,50€
Crema Catalana cremada amb carquinyoli	6,75€
Pastís de formatge cuit al forn amb fruites del bosc i el seu cruixent	7,75€
Torrada de Santa Teresa, orxata i gelat de canyella	7,75€
Tiramisú artesà amb crema de cafè	7,75€
Brownie de xocolata amb sorbet de mango	7,75€
Gelats Artesans (xocolata negra, vainilla, sorbet de maduixa)	7,75€

**Per acompanyar els dolços...**

Moscatell Essència de Gerisena	4,90€
Pedro Ximénez Alvear 1927	6,50€

# VINOS POR COPAS

## VINS PER COPES

### WINE'S GLASSES

#### BLANCO / BLANC / WHITE

	PASEANTE LA CHARLA D.O. RUEDA Verdejo	4,25 €
	JUVE Y CAMPS ERMITA D'ESPIELLS D.O. PENEDES Xarel·lo, Macabeo	4,50 €
	PAZO PEGULLAL D.O. RÍAS BAIXAS Albariño	5,50 €
	MANUELA DE NAVERAN D.O. PENEDES Chardonnay	5,50 €
	LOUIS LATOUR, CHABLIS A.O.C. CHABLIS, BOURGOGNE, Chardonnay	9,50 €

#### TINTO / NEGRE / RED

	BERONIA D.O.Ca RIOJA Tempranillo	4,25 €
	SANTES DEL MONTSANT D.O. MONTSANT Garnatxa, Cariñena	4,50 €
	ALTUN COLECCIÓN DE PARCELAS D.O.Ca RIOJA Tempranillo	4,75 €
	RAIMAT CABERNET EL MOLI D.O. COSTERS DEL SEGRE Cabernet Sauvignon	5,50 €
	PAGOS DE ANGUIX, COSTALARA D.O. RIBERA DEL DUERO Tinto fino	7,50 €

#### ROSADO / ROSAT / ROSÉ

	AURORA ROSE D.O. PENEDES Pinot Noir	4,50 €
	Copa de Cava	4,25 €

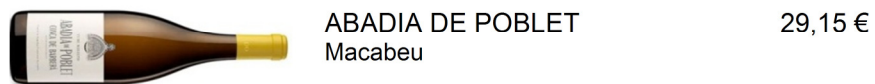
IVA INCLUIDO

## BLANCO / BLANC / WHITE

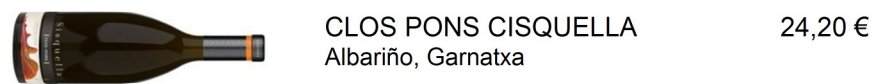
### D.O. ALELLA



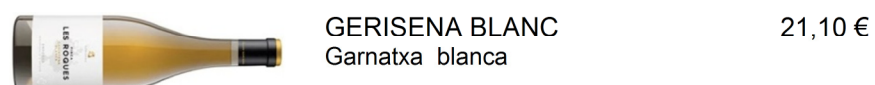
### D.O. CONCA DE BARBERA



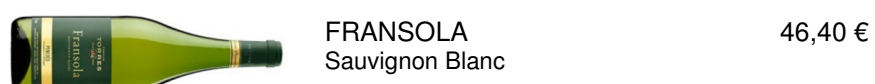
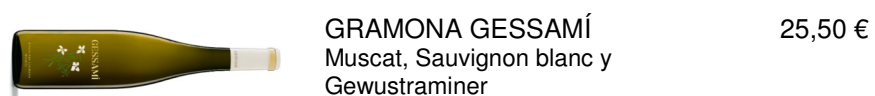
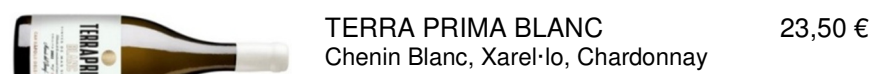
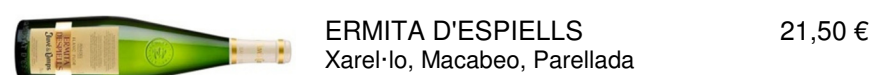
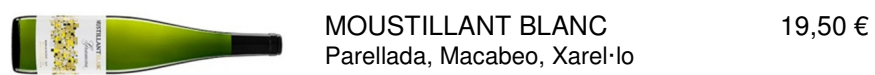
### D.O. COSTERS DEL SEGRE



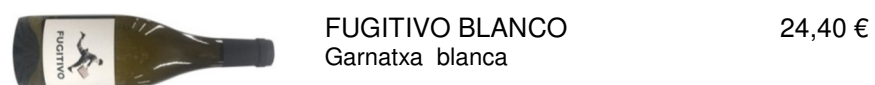
### D.O. EMPORDA COSTA BRAVA



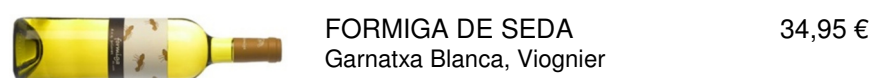
### D.O. PENEDES



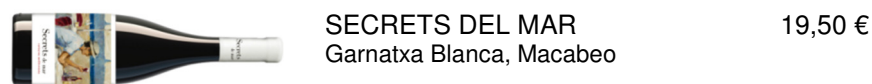
### D.O. MONTSANT



### D.O. PRIORAT



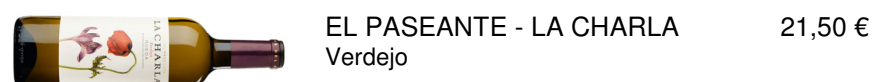
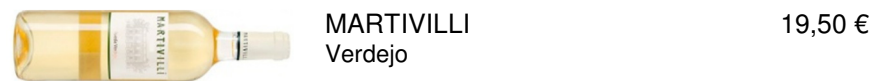
### D.O. TERRA ALTA



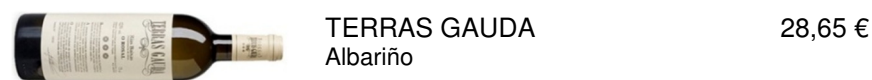
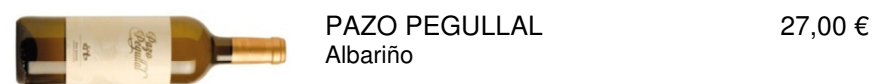
### D.O. Ca RIOJA



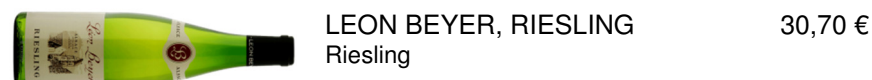
### D.O. RUEDA



### D.O. RÍAS BAIXAS



### A.O.C. ALSACE, FRANCE

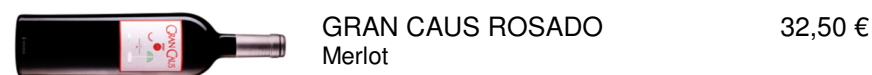
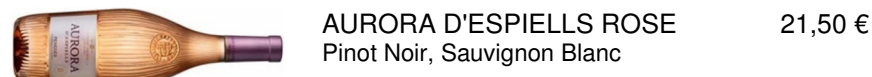
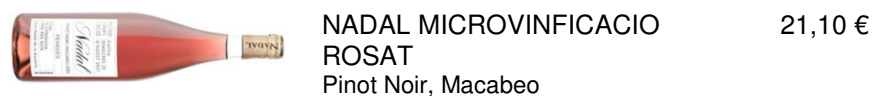


### A.O.C. CHABLIS, BOURGOGNE, FRANCE



## ROSADO / ROSAT / ROSÉ

### D.O. PENEDES



### D.O. RIOJA



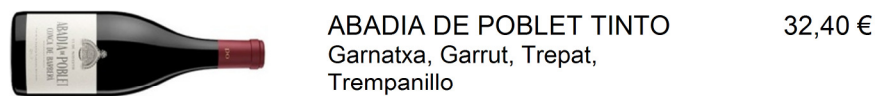
IVA INCLUIDO

## TINTO / NEGRE / RED

### D.O. CATALUNYA



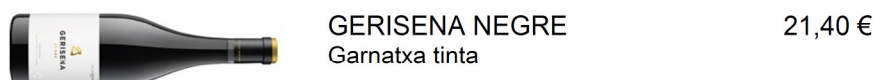
### D.O. CONCA DE BARBERA



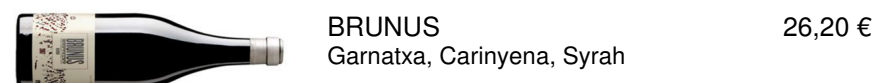
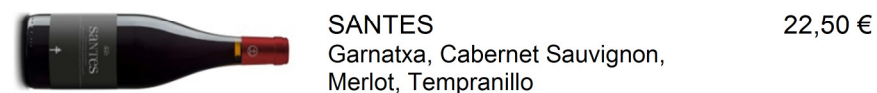
### D.O. COSTERS DEL SEGRE



### D.O. EMPORDA - COSTA BRAVA



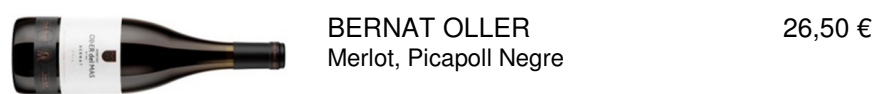
### D.O. MONTSANT



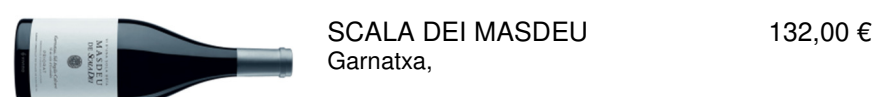
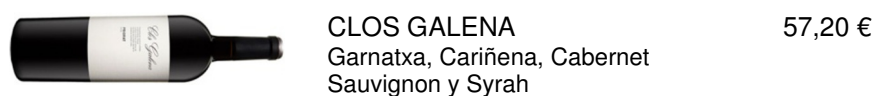
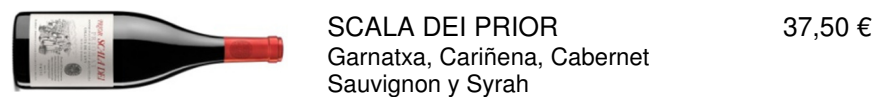
### D.O. PENEDES



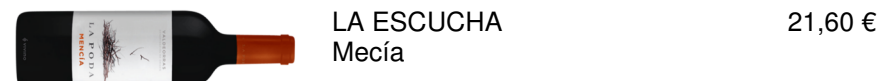
### D.O. PLA DEL BAGES



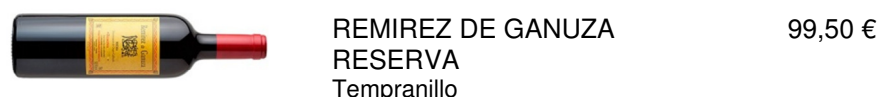
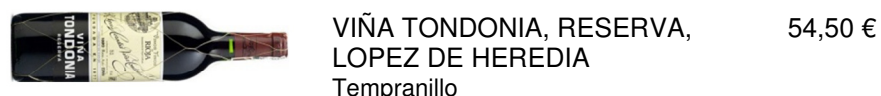
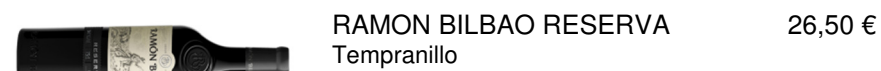
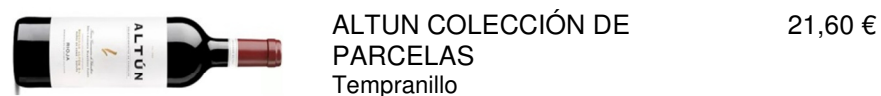
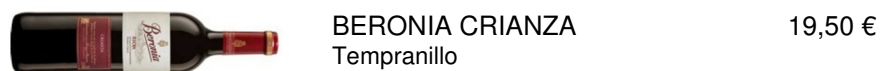
### D.O.Q. PRIORAT



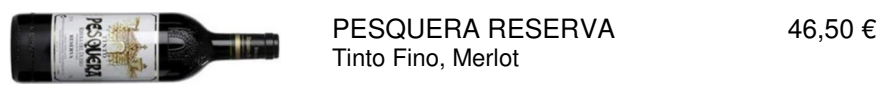
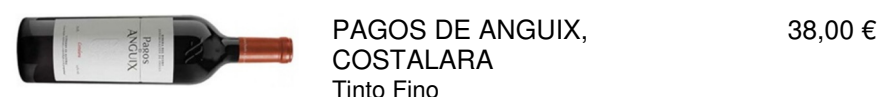
### D.O. BIERZO



### D.O. Ca. RIOJA



### D.O. RIBERA DEL DUERO




IVA INCLUIDO


#### D.O. CAVA

	CASTELL DE VILARNAU Macabeo, Xarel·lo, Parellada	21,25 €
	ANNA DE CODORNIU, BRUT NATURE Chardonnay	23,50 €
	JUVE Y CAMPS RESERVA DE FAMILIA Macabeo, Xarel·lo, Parellada	32,00 €
	ARS COLLECTA BLANC DE NOIRS, GRAN RVA, BRUT Pinot Noir, Trepal, Xarel·lo	33,20 €

#### D.O. CAVA DE PARATGE QUALIFICAT

	CAN SALA VINTES CAN SALA Macabeo, Parellada	55,20 €
---	--	---------






#### D.O. CLASSIC PENEDES

	A.T. ROCA BRUT Macabeo, Xarel·lo, Perellada	24,20 €
---	--	---------

#### CORPINAT

	TORELLO, BRUT NATURE, GRAN RESERVA Macabeo, Xarel·lo, Perellada	31,90 €
	NADAL SALVATGE, MILLESIME, GRAN RVA, BRUT NATURE Macabeo, Xarel·lo, Perellada	33,80 €
	RECAREDO TERRERS Macabeo, Xarel·lo, Perellada	43,85 €

#### A.O.C. CHAMPAGNE

	BERNARD ROBERT Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	44,95 €
	MOËT CHANDON BRUT Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	84,15 €
	LOUIS ROEDERER COLLECTION Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	98,30 €
	BOLLINGER SPECIAL CUVÉE BRUT Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	112,05 €
	DOM PERIGNON, MILLESIME, BRUT Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	345,05 €

#### D.O. CAVA ROSADO


	JUVE Y CAMPS ESSENTIAL ROSAT Pinot Noir	27,40 €
---	---	---------

	PERLES ROSES Pinot Noir	30,20 €
---	----------------------------	---------

#### D.O. CLASSIC PENEDES ROSADO

	A.T. ROCA BRUT ROSE Garnatxa, Monastrell, Macabeo	26,40 €
---	--	---------

#### D.O. CHAMPAGNE ROSADO

	FREREJEAN FRERES PREMIER CRU ROSE Chardonnay, Pinot Noir	115,05 €
---	--	----------

IVA INCLUIDO

**FRANCIA****BORDEAUX**

---

Château Paloumey 2004	95,00 €
Château Gazin 2001	190,00 €
Chateau Belair 2001 Premier Grand Cru Classé	250,00 €
Château de Valandraud 2001 Grand Cru	350,00 €
Château L'Evangile 2001	395,00 €
Ch. Cos d'Estournel 2001 Grand Cru Classé	450,00 €
Ch. Pichon Longueville Comtesse Lalande 1994	470,00 €
Château Palmer 2001	495,00 €
Château Trotanoy 1998	590,00 €
G. Vin de Léoville du Marquis de las Cases 2004	590,00 €
Ch. Haut Brion 2001 Pr. Grand Cru Classé	800,00 €
Château Lafleur 1997	800,00 €
Ch. Cheval Blanc 2001 Pr. Grand Cru Classé	1.000,00 €
Ch. Mouton-Rosthschild 2001 «R.Wilson»Pr.G.C.Cl.	1.200,00 €
Ch. Mouton-Rosthschild 1998 «R.Tamayo»Pr.G.C.Cl.	1.400,00 €
Ch. Latour 2001 Premier Grand Cru Classé	1.500,00 €
Ch. Margaux 2001 Premier Grand Cru Classé	1.600,00 €
Ch. Ausone 2001 Premier Grand Cru Classé	1.800,00 €
Château Lafite-Rosthschild 2001 Pr.G.Cru Cl.	1.900,00 €
Château Lafite-Rosthschild 1995 Pr.G.Cru Cl.	2.300,00 €
Château Petrus 1996	4.500,00 €
Château Petrus 1994	5.600,00 €
Château le Pin 2001	5.500,00 €
Château Petrus 2001	6.500,00 €
Château Petrus 1998	7.500,00 €

**VALLÉE DU RHÔNE**

---

Barbe Rac 2003	200,00 €
L'Ermite 2000	480,00 €
Le Pavillon 1998	550,00 €

**DOMAINE DE LA ROMANÉE CONTI**

---

Échéceaux Grand Cru 1999	5.074,00 €
Sain Vivant Grand Cru 1999	5.989,00 €
Richebourg Grand Cru 1999	6.535,00 €
La Tache Grand Cru 1999	9.895,00 €
Romanée-Conti Grand Cru 1999	29.999,00 €

**ITALIA**

Sassicaia 2016 (DOC Bolgheri)	725,00 €
-------------------------------	----------

## Aguas Minerales

Agua Mineral Font d'Or sin gas 1/2 l. Sant Hilari Sacalm (Girona)	2,80 €
Agua Mineral Vichy Catalán con gas 1/2 l. Caldes de Malavella (Girona)	3,30 €
Agua Mineral Font d'Or sin gas 1 l. Sant Hilari Sacalm (Girona)	5,60 €

## Refrescos, Zumos y Sangrías

Zumo de Naranja Natural	4,50 €
Zumo de Melocotón Granini	2,95 €
Zumo de Piña Granini	2,95 €
Zumo de Tomate Granini	2,95 €
Coca-Cola	3,50 €
Coca-Cola Zero	3,50 €
Sprite	3,50 €
Fuze tea	3,50 €
Fanta Limón	3,50 €
Fanta Naranja	3,50 €
Aquarius Limón	3,50 €
Schweppes Tónica	3,00 €
Schweppes Soda	3,00 €
Schweppes Ginger Ale	3,00 €
Sangría de Vino - Copa	7,50 €
Sangría de Vino - Jarra 1 l.	19,50 €
Sangría de Cava - Copa	9,00 €
Sangría de Cava - Jarra 1 l.	22,50 €

## Cerveza

La cerveza se obtiene a partir de cereales fermentados, fundamentalmente a partir de cebada malteada. El secreto principal son las levaduras, las cuales marcan su estilo. La cerveza ha marcado historia a lo largo de la vida: se asegura que hacia el 4000 a. de C. los propios babilonios (que heredaron de los sumerios las artes de elaboración de las cervezas) ya conocían casi dos decenas de tipos de cervezas distintas. Los egipcios popularizaron la cerveza o "vino de cebada" mezclando este cereal con el agua del Nilo.

Cerveza KönigPilsener Copa 0,2 lts.	3,00 €
Cerveza KönigPilsener Jarra 0,4 lts.	6,00 €
Cerveza Bitburger 0,0 Sin Alcohol Copa 0,2 lts.	2,95 €
Cerveza Bitburger 0,0 Sin Alcohol Jarra 0,4 lts.	5,90 €

## Aperitivos

Bitter Kas ( Sin Alcohol) - 20 cl.	3,00 €
Yzaguirre Rojo	6,30 €
Aperol	7,50 €
Campari, 25º Creado por Gaspere Campari, cerca de Milán, en 1862. Posiblemente es el aperitivo amargo italiano más popular y vendido del mundo. Se elabora con aguardiente, quina, cortezas de naranja, ruibarbo chino y jarabe azucarado.	7,50 €
Martini Bianco y Rosso, 15º	6,50 €

## Vinos generosos

Vino dulce natural del Rosellón (Francia), elaborado con moscatel de grano menudo y moscatel de Alejandría. Vino perfumado con aromas primarios.

Fino Tío Pepe de González Byass	5,50 €
Pedro Ximénez Alvear 1927	6,50 €
Gramona «Vi de Gel» Riesling	6,75 €
Moscatel Torres (Penedés)	5,50 €
Oporto Noval Tawny Port - Quinta do Noval Los oportos denominados «Tawny» se obtienen del coupage de vinos de distintas cosechas. Es un oporto de 3 años de envejecimiento en barrica de roble. Elegante, delicado y con aromas de frutas y flores del Douro.	6,75 €

## Vodka

El vodka es un aguardiente tradicional de los países nórdicos europeos como Finlandia, Suecia, Rusia o Polonia. Se obtiene por destilación de cereales, patatas y vegetales fermentados. No hay acuerdo sobre el origen histórico: se atribuye por una parte al siglo XIII en la ciudad rusa de Viatka, pero los polacos también reclaman para sí la paternidad del invento y otros afirman que los rusos ya destilaban la Zhiznennia Voda o agua de vida.

	Chupito	Copa	Comb.
Absolut (Suecia)	5,00 €	7,50 €	11,90 €
Grey Goose (Francia)	12,90 €	18,00 €	22,50 €

## Ron

Aguardiente obtenido por la destilación del jugo fermentado de la caña de azúcar. Probablemente fue la primera bebida alcohólica del nuevo mundo. Cristóbal Colón lo llevó a La Española. Se elabora en blanco, dorado y añejo.

	Chupito	Copa	Comb.
Pujol (Catalunya)	4,50 €	6,50 €	11,00 €
Havanna Club 3 Años (Cuba)	4,50 €	6,50 €	11,00 €
Havanna Club 5 Años (Cuba)	5,00 €	7,50 €	11,90 €
Havanna Club 7 Años (Cuba)	6,00 €	9,00 €	13,50 €
Zacapa Centenario 23 Años (Guatemala)	14,50 €	20,70 €	24,80 €

## Ginebra – Gin Tonics

Destilado que se obtiene a partir de la cebada malteada, centeno y maíz, enriquecido con aromas de enebro, a diferencia del brandy o del whisky tiene como base un alcohol neutro.

Beefeater	11,50 €
Seagram's	11,50 €
Puerto de Indias	11,50 €
Bombay Sapphire	12,50 €
Citadelle	12,50 €
Bloom	14,50 €
Hendrick's	14,50 €
Gin Mare	17,00 €

## Brandy

Es el más elegante de los aguardientes, se obtiene por destilación del vino y ennoblecido por la crianza en roble. El brandy español tiene una larga y culta tradición. Andalucía y Cataluña son las dos regiones que han producido algunos de los mejores brandies europeos.

	Chupito	Copa
Magno (Jerez)	4,50 €	6,20 €
Torres 5 (Penedés)	5,50 €	7,50 €
Cardenal Mendoza (Jerez)	7,80 €	10,90 €
Larios 1866 (Málaga)	14,80 €	20,70 €

## Cognac

Aguardiente de vino de doble destilación en alambique tradicional de crisol, similar al del whisky de malta escocés. Su crianza en barrica de roble y su lenta oxidación le confiere un envejecimiento único que permite suavizar los tonos ásperos iniciales. Las zonas de cognac son seis: Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fins Bois, Bois Ordinaires y Bons Bois.

	Chupito	Copa
Remy Martin V.S.O.P.	12,90 €	18,00 €

## Calvados

El calvados es un aguardiente francés que se elabora por destilación a partir de la sidra y es originario de Normandía.

	Chupito	Copa
Calvados Pere Magloire	11,80 €	16,50 €

## Tequila

El tequila es una bebida alcohólica obtenida de la fermentación y destilado del jugo extraído de una planta del género Agave. Es la bebida más representativa de México

	Chupito	Copa
Tequila Souza	5,80 €	8,00 €
Tequila Cuervo añejo	6,00 €	9,00 €

## Whisky Blended Escocés

	Chupito	Copa
Ballantines 5 Años	4,70 €	6,50 €
J.B.	4,70 €	6,50 €

## Whisky Americano

Jack Daniel's	7,70 €	10,80 €
---------------	--------	---------

## Whisky de Malta

El whisky de malta es la conjunción de agua, cebada malteada y la levadura. Procede esencialmente de los Highlands (Tierras Altas) de Escocia. La destilación se realiza en alambiques de crisol.

Cardhu 12 Años Gold Reserva (Speyside)	10,70 €	14,90 €
Glenfiddich 12 Años (Speyside)	10,70 €	14,90 €
Macallan 12 Años (Speyside)	14,50 €	20,70 €

## Licores y Cremas

	Chupito	Copa
Limoncello	4,50 €	7,50 €
Baileys Licor de malta irlandés. Se elabora con whisky, chocolate y crema leche.	5,00 €	8,00 €
Licor de Manzana Verde	4,50 €	7,50 €
Licor de Melocotón	4,50 €	7,50 €
Ratafia Licor obtenido por la maceración de frutos, en especial nueces verdes, hierbas y otras sustancias aromáticas en aguardiente.	4,50 €	7,50 €
Amaretto Disaronno (Italia)	4,50 €	7,50 €
Jägermeister (Baja Sajonia)	4,50 €	7,50 €
Licor 43 (Murcia)	5,00 €	8,00 €
Cointreau (Francia)	5,00 €	8,00 €
Frangelico (Italia)	5,00 €	8,00 €

## Aguardientes

	Chupito
Grappa Libarna (Italia)	5,50 €
Nonino Friulana (Italia)	6,80 €

## Anisados

Anís del Mono Dulce Este anís se creó a finales del siglo XIX, cuando Vicente Bosch creó su destilería en Badalona.	4,00 €	7,00 €
Pacharán Etxeco Licor navarro, derivado de alcoholes naturales en los que se maceran endrinos silvestres e incorporan aceites esenciales naturales de anís.	5,00 €	8,00 €

## Cafés e Infusiones

### Café

Café 100% tostado natural. Arabiga. 1,40% de cafeína. Composición del Blend: Brasil y Java. Gusto a la taza fino, delicado y equilibrado. Perfil aromático complejo.

Café Solo	2,00 €
Café Cortado	2,25 €
Café Americano	2,30 €
Café con Leche	2,30 €
Capuchino	2,90 €
Carajillo	2,90 €
Irish Coffe	8,80 €
Manzanilla	2,05 €
Poleo Menta	2,05 €
Tila	2,05 €
Té	2,05 €
Té Verde	2,05 €

### Infusiones «Sans y Sans»

Infusión Jengibre Limón	2,50 €
Infusión «Equilibrio»	2,50 €
Infusión Tarhib	2,50 €
Té «China Mai Feng» Té verde	2,50 €
Té «Earl Grey Luxus» Té negro	2,50 €