

おつまみ・シェア料理

	½皿	1 皿
フォルゲロレスのコカパンとトマト (Pan de coca con tomate)		3,50€
酢漬けのアンチョビ、ブドウ、キャラメルクルミ (Boquerones)		10,50€
ムール貝のシーフードソース (Mejillones marinera)		16,50€
自家製ハムコロッケ (4個または8個) (Croquetas jamón)	9,80€	16,75€
自家製シーフードコロッケ (4個または8個) (Croquetas marisco)	9,80€	16,75€
タラのフリッター (Buñuelos bacalao)	9,80€	16,75€
カンタブリア産カタクチイワシのフィレ (3~6枚) (Anchoas)	9,80€	16,75€
マグロジャーキーとトーストアーモンド (Mojama)		17,75€
ニンニクとパセリを添えたエビ (Gambas al ajillo)		18,90€
燻製うなぎとフォアグラのミ・キュイ 焼きリンゴ添え (Anguila)		19,00€
イカのリングフライ、タルタルソース (Calamares romana)	11,90€	19,95€
マテガイのグリル (Navajas)		20,50€
ハモンイベリコ・グランレゼルバ、ナイフでスライス (Jamón Ibérico)	15,00€	25,00€
ガリシア産アサリ、マリネラソース (Almejas marinera)		25,50€
ガリシア産タコとゆでじゃがいものパプリカ和え (Pulpo)	16,50€	27,95€
グリーンサラダ。フレッシュレタス、トマト、ニンジン、 オリーブ、ネギ、ホワイトアスパラガス、キュウリ (Ensalada)		15,50€
ロックフィッシュとエビのスープ (Sopa pescado)		14,80€
エビのカルパッチョ ホワイトアスパラガス、松の実、エ ビマヨネーズ和え (Carpaccio gambas)		17,95€

アルミランテ・ディッシュ

魚介類のグリル (アンコウ、メルルーサ、鯛、ノルウェーロブスタ ー、エビ、イカ、マテ貝、ムール貝) (シェア用 (Parrillada))	48,50€
シーフードグリル (輸入魚介類) (Mariscada plancha) (ロブスター1/2尾、アカザエビ、エビ、マテガイ、ザルガイ、アサ リ、ムール貝)	86.00€/1人

当店の「カニ」料理

カングレバーガー（ソフトシェルクラブフライバーガー）（スカモルツァチーズ、キャラメルオニオン、照り焼きソース添え）(Cangreburger)	1 皿 19,50€
イチヨウガニ（1匹）(Buey de mar)	24,50€

米料理 (2人前より)

野菜のパエリア (Paella verduras)	20,70€/1人
バルセロナータのフィデウア (Fideuà)	22,70€/1人
イカとアサリのブラックライス (Arroz negro)	24,70€/1人
野菜入りマウンテンライス (Arroz montañés)	24,70€/1人
セニョレット・パエリア (Paella del Senyoret)	24,90€/1人
鱈と野菜のアロス・カルドソ（お米料理）(Caldoso bacalao)	25,70€/1人
ラングスティーンヌとホタテのライス(Arroz zamburiñas)	28,70€/1人
シーフードパエリア (Paella Marinera)	28,70€/1人
オマール海老のパエリアまたはアロス・カルドソ (Paella o Caldoso Bogavante)	39,70€/1人

エブロ川デルタ自然公園で栽培されたボンバ種の米のみを使用しています。
当店の米料理は全て2人前からご注文いただけます。お一人様料金

私たちの情熱、海

イカのグリル、ニンニクとパセリ添え焼き (Calamares plancha)	19,95€
鯛、オーブン焼きまたは塩焼き (Dorada horno o sal)	21,40€
北部産メルルーサのグリル、フライドガーリック、チリ、シェリービネガー添え (Merluza)	22,80€
マッシュルームソース、栗の甘露煮、ベビーガーリックを添えたタラ (Bacalao)	26,60€
白身魚のオーブン焼き イベリコソブラサーダ（熟成生サラミ）添え (Rapito horno)	27,75€
シタビラメとカヴァのムニエル 紫ポテト添え (Lenguado)	29,50€
アンコウのマリネラ風キャセロール (Rape a la marinera)	32,50€
ジャガイモとアンコウの煮込み「スケ」 (Suquet de Rape)	32,50€
イシビラメのポテトチップスとパルメザンチーズのクリーミーソース煮、グレイズドフレンチオニオン添え (Rodaballo)	38,70€

肉料理

	1 皿
グリルしたリブアイステーキ、グリーンペッパーコーンソースとローストポテト添え (Entrecot)	19,50€
仔牛肉のカチョポ (カツレツ)、セシナ (牛肉の生ハム)、温泉卵、黒トリュフ (Cachopo)	24,25€
牛尾の煮込み ゴルゴンゾーラパルマンティエとマルメロクリーム添え (Rabo de vaca)	25,50€
牛肉サーロイン ポテトグラタン添え (Solomillo de ternera)	28,70€

シーフード

ジラルドーの生牡蠣 No.3 (Ostra)	6,30€/尾
アカザエビのフェロール風 (350 グラム) (Cigalas Ferrol)	s/m
茹でエボシガイ (200 グラム) (Percebes)	s/m
アレニス産赤エビのグリル (Gamba roja)	s/m
カンタブリアンロブスター (茹でまたはグリル) (重量による) (Bogavante)	s/m

市場の天然魚 (Pescado lonja)

(塩焼き、オーブン焼き、オリオ風、グリル)	s/m
タイ、スズキ、ヒラメ、マダイ、イシビラメ	

今日入荷した魚については、ウェイターにお尋ねください。お好みに合った魚の種類や大きさについてお勧めいたします。

なお、魚は丸ごと 1 尾提供されます。

Supplement for additional sauces 1,50€

You can take any food home. Container Price 0,60€/un.

デザート

季節のフルーツ各種 (Fruta)	6,50€
クレマ・カタラナ (Crema catalana)	6,75€
ベリーとクランブルのチーズケーキ (Tarta de queso)	7,75€
フレンチトースト、オルチャタ、シナモンアイスクリーム (Torrija)	7,75€
自家製ティラミス、コーヒークリーム添え (Tiramisú)	7,75€
チョコレートブラウニー、マンゴーシャーベットを添えて (Brownie de chocolate)	7,75€
手作りアイスクリーム (ダークチョコレート、バニラ、ストロベリーシャーベット) (Helados)	7,75€

お菓子のお供に

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 €

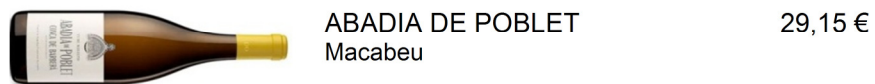
IVA INCLUIDO

BLANCO / BLANC / WHITE

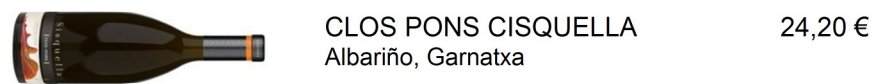
D.O. ALELLA



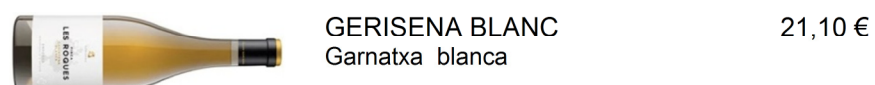
D.O. CONCA DE BARBERA



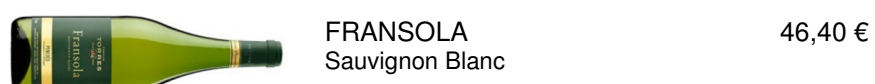
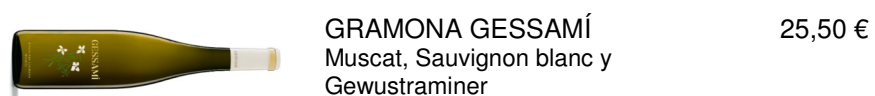
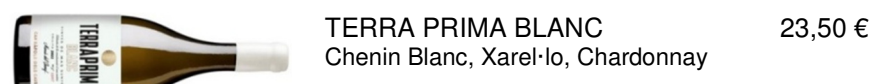
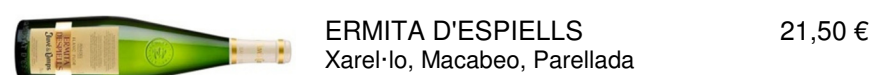
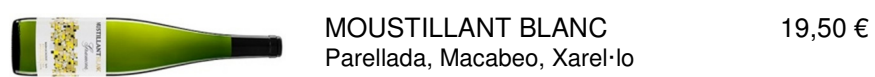
D.O. COSTERS DEL SEGRE



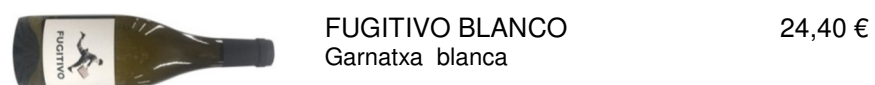
D.O. EMPORDA COSTA BRAVA



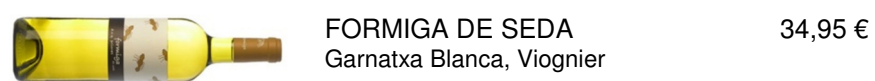
D.O. PENEDES



D.O. MONTSANT



D.O. PRIORAT



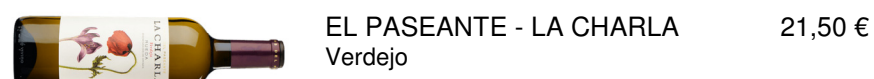
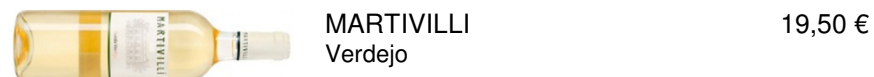
D.O. TERRA ALTA



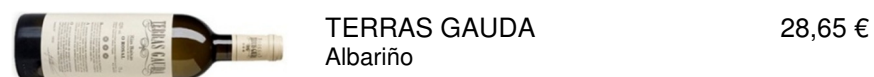
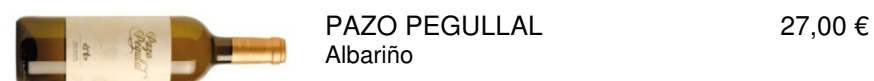
D.O. Ca RIOJA



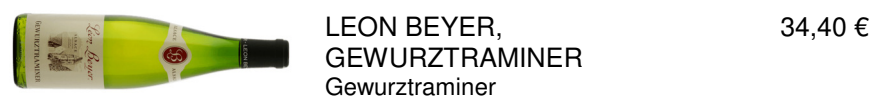
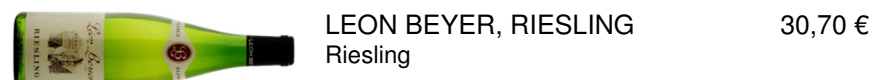
D.O. RUEDA



D.O. RÍAS BAIXAS



A.O.C. ALSACE, FRANCE

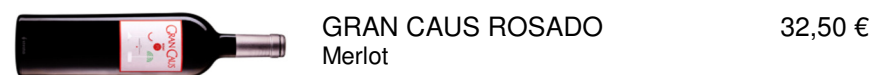
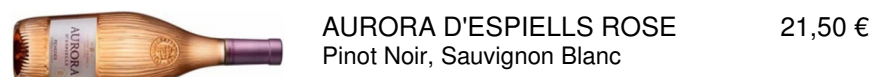
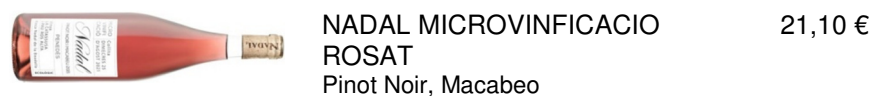


A.O.C. CHABLIS, BOURGOGNE, FRANCE



ROSADO / ROSAT / ROSÉ

D.O. PENEDES



D.O. RIOJA



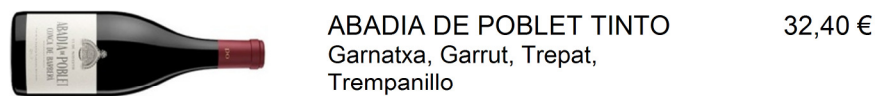
IVA INCLUIDO

TINTO / NEGRE / RED

D.O. CATALUNYA



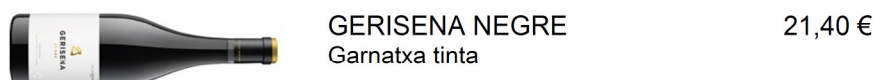
D.O. CONCA DE BARBERA



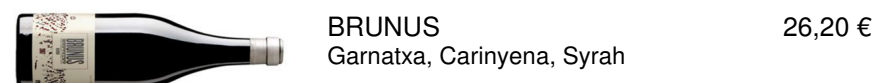
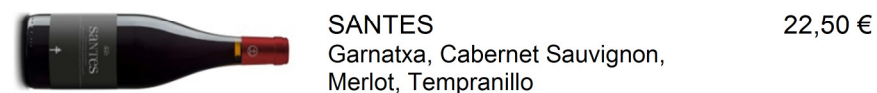
D.O. COSTERS DEL SEGRE



D.O. EMPORDA - COSTA BRAVA



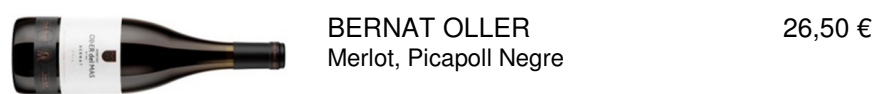
D.O. MONTSANT



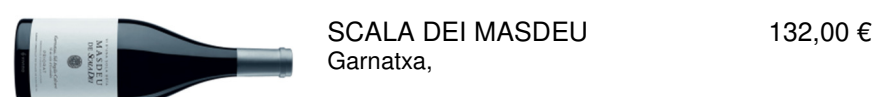
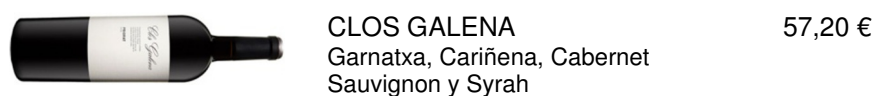
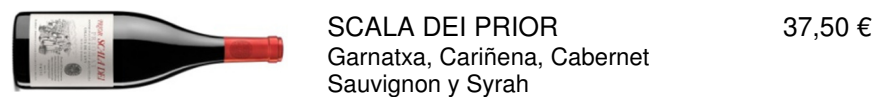
D.O. PENEDES



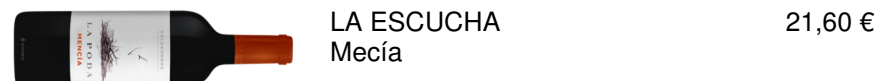
D.O. PLA DEL BAGES



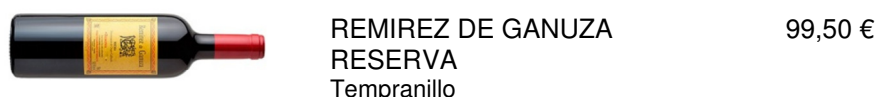
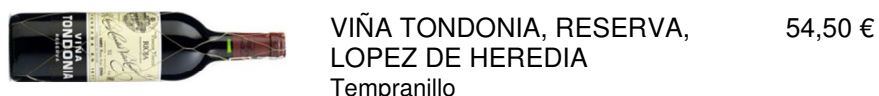
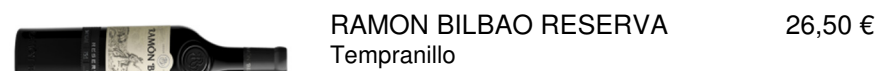
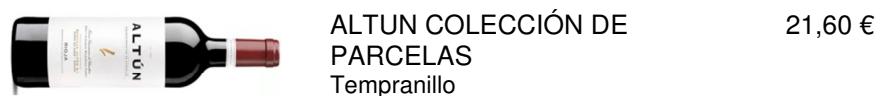
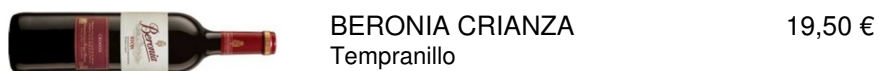
D.O.Q. PRIORAT



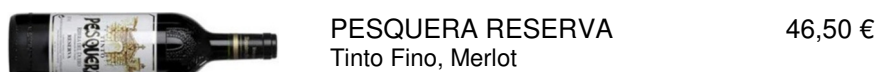
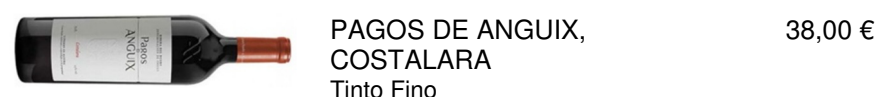
D.O. BIERZO



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 €