

Spizzica e condividi

	½ Porz.	Porz. intera
Pan di focaccia di Folgueroles con pomodorini pendolino		3,50€
Acciughe sott'aceto, uva, noci caramellate		10,50€
Cozze alla marinara		16,50€
Crocchette della casa al prosciutto (4 od 8 unità)	9,80€	16,75€
Crocchette della casa ai gamberi (4 od 8 unità)	9,80€	16,75€
Frittelle di baccalà	9,80€	16,75€
Filetto di acciughe della Cantabria (3 o 6 unità)	9,80€	16,75€
Mojama di tonno con mandorle tostate		17,75€
Gamberi all'aglio e prezzemolo		18,90€
Anguilla affumicata, foie mi-cuit e mela arrosto		19,00€
Calamari alla romana con salsa tartara	11,90€	19,95€
Cannolicchi alla piastra		20,50€
Prosciutto iberico di ghianda Bellota Gran Riserva tagliato al momento	15,00€	25,00€
Vongole in salsa marinara		25,50€
Polpo delle coste galiziane con patate lesse e peperoncino Pimentón de la Vera	16,50€	27,95€
Insalata verde. Lattuga fresca, pomodoro, carote, olive, cipolla tenera, asparagi bianchi e cetriolo		15,50€
Brodo di pesce di roccia, coda di rospo, gamberi e crostini		14,80€
Carpaccio di gamberetti, asparagi bianchi, pinoli arrostiti e crema di gamberi in stile maionese		17,95€

La pirofila dell'Ammiraglio

Grigliata di pesce e frutti di mare (coda di rospo, nasello, orata, scampi, gamberoni, calamari, cannolicchi e cozze) (da condividere)	48,50€
Frutti di mare alla piastra (crostacei importati) (1/2 astice, scampi, gamberi, cannolicchi, vongole e cozze)	86,00€/per

I nostri "granchi"

	Porz. intera
Il nostro "Cangreburger" (hamburger fritto di granchio con guscio morbido, con scamorza, cipolle caramellate e salsa teriyaki)	19,50€
Granciporro atlantico con guarnizione (unità)	24,50€

Il nostro riso (Minimo 2 persone)

Paella alle verdure	20,70€/per
Fideuà della Barceloneta	22,70€/per
Risotto nero con seppie e vongole	24,70€/per
Riso di montagna con verdure	24,70€/per
Paella di mare "Senyoret"	24,90€/per
Brodoso di baccalà	25,70€/per
Riso con scampi e capesante	28,70€/per
Paella con pesce e frutti di mare	28,70€/per
Paella o brodoso all'astice	39,70€/per

Cuciniamo esclusivamente riso della varietà bomba, coltivato nel Parco naturale del Delta dell'Ebro. Cuciniamo tutti i nostri piatti di riso per 2 persone come minimo. Il prezzo si intende a persona.

La nostra passione, dal Mare alla Tavola

Calamari alla griglia con patate, aglio e prezzemolo	19,95€
Orata intera al forno o al sale	21,40€
Nasello del Nord grigliato con aglio fritto, peperoncino e aceto di Jerez	22,80€
Baccalà con salsa ai funghi, castagne sciroppate e aglio fresco	26,60€
Coda di rospo al forno con salume iberico "sobrasada"	27,75€
Sogliola alla meunière, con cava e patate viola	29,50€
Coda di rospo alla Marinara	32,50€
Stufato dei pescatori "Suquet"	32,50€
Rombo al forno, parmigiano cremoso, patatine fritte e cipolle glassate con riduzione di carne	38,70€

I sapori della Terra

Porz. intera

Bistecca di manzo alla griglia con salsa al pepe verde e patate arrosto	19,50€
Cotoletta "cachopo" di manzo, prosciutto iberico, uovo a bassa temperatura e tartufo nero	24,25€
Coda di bue stufata, parmentier di gorgonzola e crema di cotogna	25,50€
Filetto di vitello, verdure, patate arrosto e salsa al porto	28,70€

Frutti di mare

Ostrica Guillaudeau n.3 al naturale (unità)	6,30€/un.
Scampi in stile Ferrol (350 gr.)	s/m
Cirripedi bolliti (200 gr.)	s/m
Gamberi rossi di Arenys grigliati	s/m
Astice della Cantabria (bollita o grigliata) (a seconda del peso)	s/m

Pesce selvatico de pescheria

Al sale, cotto al forno, stile Orio o grigliato	s/m
Orata, branzino, sogliola, pagello e rombo	

Chiedi al nostro personale del pesce che ci è arrivato in giornata. Raccomandiamo di farsi consigliare per la scelta della qualità e quantità più adatte alle proprie preferenze.

Si prega di tenere presente che il pesce viene servito intero.

Salse aggiuntive: supplemento di 1,50 €

È possibile portare a casa qualsiasi alimento. Prezzo del contenitore: 0,60 €/un.

Per i più dolci ...

Varietà di frutta di stagione	6,50€
Crema catalana bruciata con "carquiñoli"	6,75€
Cheesecake al forno con frutti di bosco e croccantini	7,75€
French toast, horchata e gelato alla cannella	7,75€
Tiramisù artigianale con crema al caffè	7,75€
Brownie al cioccolato con sorbetto al mango	7,75€
Gelati artigianali (cioccolato nero, vaniglia, sorbetto alla fragola)	7,75€

Per accompagnare i dolci...

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 €

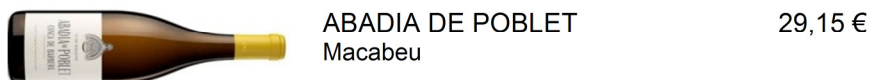
IVA INCLUIDO

BLANCO / BLANC / WHITE

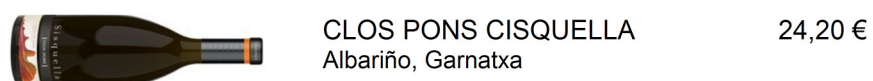
D.O. ALELLA



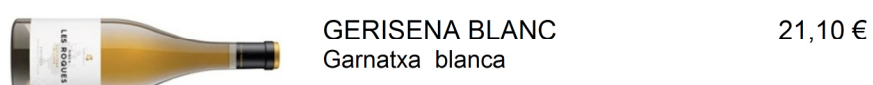
D.O. CONCA DE BARBERA



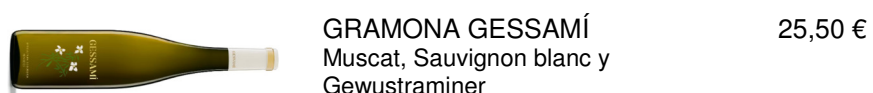
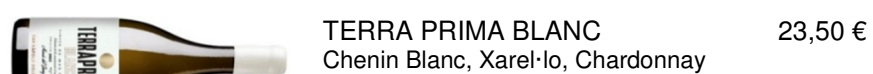
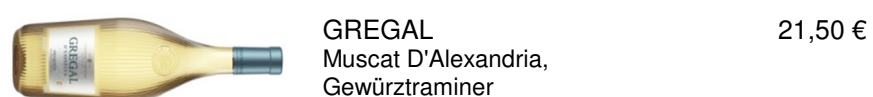
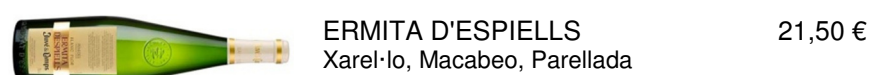
D.O. COSTERS DEL SEGRE



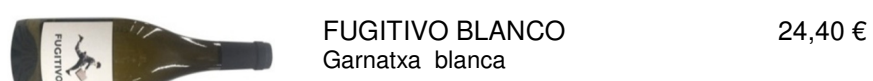
D.O. EMPORDA COSTA BRAVA



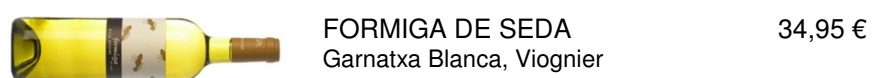
D.O. PENEDES



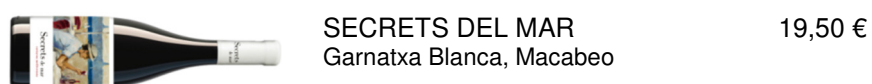
D.O. MONTSANT



D.O. PRIORAT



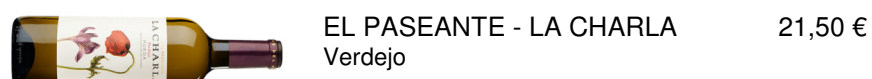
D.O. TERRA ALTA



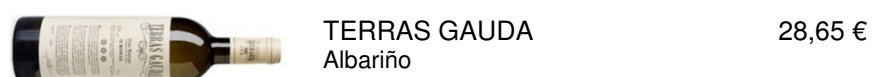
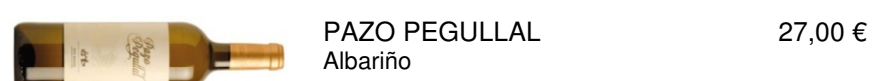
D.O. Ca RIOJA



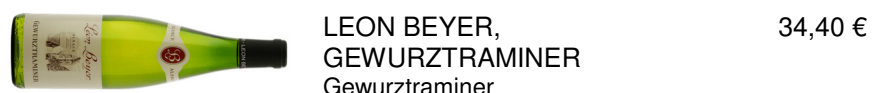
D.O. RUEDA



D.O. RÍAS BAIXAS



A.O.C. ALSACE, FRANCE

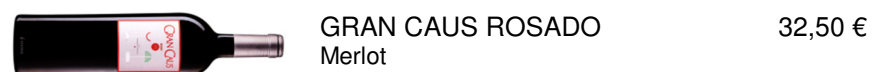
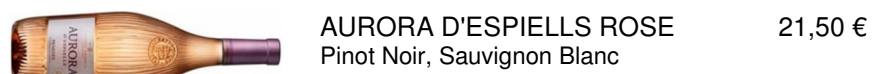
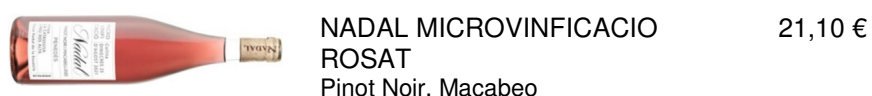


A.O.C. CHABLIS, BOURGOGNE, FRANCE



ROSADO / ROSAT / ROSÉ

D.O. PENEDES



D.O. RIOJA



IVA INCLUIDO

TINTO / NEGRE / RED

D.O. CATALUNYA



COSTER DEL ANIMA PINOT
NOIR
Pinot Noir 38,40 €

D.O. CONCA DE BARBERA



ABADIA DE POBLET TINTO
Garnatxa, Garrut, Trepat,
Tempranillo 32,40 €

D.O. COSTERS DEL SEGRE



RAIMAT CABERNET EL MOLI
Cabernet Sauvignon, Syrah 27,65 €



TURONS DE VALLCORBA
Cabernet Sauvignon 29,00 €

D.O. EMPORDA - COSTA BRAVA



GERISENA NEGRE
Garnatxa tinta 21,40 €

D.O. MONTSANT



SANTES
Garnatxa, Cabernet Sauvignon,
Merlot, Tempranillo 22,50 €



DOSTERRES EL NIÑO TINTO
Syrah 25,40 €



BRUNUS
Garnatxa, Carinyena, Syrah 26,20 €

D.O. PENEDES



GRAN CAUS
Cabernet Franc, Merlot, Cabernet
Sauvignon 33,60 €

D.O. PLA DEL BAGES



BERNAT OLLER
Merlot, Picapoll Negre 26,50 €

D.O.Q. PRIORAT



SCALA DEI PRIOR
Garnatxa, Cariñena, Cabernet
Sauvignon y Syrah 37,50 €



CLOS GALENA
Garnatxa, Cariñena, Cabernet
Sauvignon y Syrah 57,20 €



SCALA DEI MASDEU
Garnatxa, 132,00 €

D.O. BIERZO



LA ESCUCHA
Mecía 21,60 €

D.O. Ca. RIOJA



BERONIA CRIANZA
Tempranillo 19,50 €



ALTUN COLECCIÓN DE
PARCELAS
Tempranillo 21,60 €



RAMON BILBAO RESERVA
Tempranillo 26,50 €



ALTUN FINCA LA CICATERA
Garnacha 34,55 €



LA VICALANDA RESERVA
Tempranillo 44,50 €



VIÑA TONDONIA, RESERVA,
LOPEZ DE HEREDIA
Tempranillo 54,50 €



REMIREZ DE GANUZA
RESERVA
Tempranillo 99,50 €

D.O. RIBERA DEL DUERO



FINCA RESALSO
Tinto Fino 21,60 €



MARTIN BERDUGO
RESERVA
Tinto Fino 26,50 €



PAGOS DE ANGUIX,
COSTALARA
Tinto Fino 38,00 €



PAGO DE LOS CAPELLANES
CRIANZA
Tinto Fino 40,50 €



BOSQUE DE MATASNOS
Tinto Fino 44,50 €




PESQUERA RESERVA
Tinto Fino, Merlot 46,50 €

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 €
---	--	----------

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 €