





## PER COMENÇAR Para empezar Starters


**Patates braves cabrejades** 8,95€  
Patatas bravas cabreadas  
Spicy fried potatoes 


**Pernil ibèric Gran Reserva D.O. Guijuelo (Salamanca)** 23,00€  
Jamón ibérico Gran Reserva D. O. Guijuelo (Salamanca)  
Gran Reserva D.O. Salamanca Iberian ham


**Croquetes de gambón (1 U.)** 2,50€  
Croquetas de gambón (1 Uds)  
Red Shrimp croquettes (1 pcs.) 


**Croquetes de pernil ibèric (1 U.)** 2,00€  
Croquetas de jamón ibérico (1 Uds)  
Iberian ham croquettes (1 pcs.) 


**Xanquets amb ou estrellat, xistorra, ceps i oli de tòfona negra** 14,50€  
Chanquetes con huevo estrellado, chistorra, setas y aceite tartufado  
Whitebait with fried egg, chistorra, mushrooms and black truffle oil 

**Calamar a l'andalusa amb salsa tàrtara de coriandre** 15,50€  
Calamar a la andaluza con salsa tàrtara de cilantro  
Andalusian fried squid with coriander tartar sauce 


**Gambes vermelles i navalles a la planxa amb salsa japonesa, gingebre i llima** 21,00€  
Gambas rojas y navajas a la plancha con salsa japonesa, jengibre y lima  
Grilled razor clams and red shrimp with japanese sauce, ginger and lime 


**Musclos al vapor o a la marinera** 13,50€  
Mejillones al vapor o marinera  
Mussels, steamed or marinère 


**Xips de carxofes amb foie i salsa miso** 12,00€  
Chips de alcachofas con foie y salsa miso  
Artichoke chips with foie gras and miso sauce 


**Tartar de tonyina vermella marinada, guacamole i crema de wasabi** 19,90€  
Tartar de atún rojo balfego sobre guacamole y crema de wasabi  
Marinated bluefin tuna tartare with guacamole and wasabi cream 


**Graellada de verdures de temporada amb salsa romesco** 11,90€  
Parrillada de verduras de temporada acompañada de salsa romesco  
Grilled seasonal vegetables with romesco sauce 


**Sopa de pescador (tardor-hivern)** 12,50€  
Sopa de pescador (otoño-invierno)  
Fisherman's soup (autumn-winter) 

**Gaspatxo clàssic amb crostons (primavera-estiu)** 9,50€  
Gazpacho clásico con picatostes (primavera-verano)  
Classic gazpacho with croutons (spring-summer) 

**Caneló XL d'ànec amb beixamel de foie, ceps i salsa de Porto** 13,00€  
Canelón XL de pato con bechamel de foie, ceps y salsa de Oporto  
XL duck cannellone with foie gras bechamel, porcini mushrooms and port wine sauce 

**Burrata amb tomàquets confitats i pesto d'alfabrega** 13,50€  
Burrata sobre tomates confitados y pesto de albahaca  
Burrata with semi dried tomatoes and basil pesto 


**Amanida temperada de formatge de cabra, fruits vermells confitats, còctel de fruita seca i vinagreta de mostassa** 14,50€  
Ensalada templada de queso de cabra, frutos rojos confitados, cóctel de frutos secos y vinagreta de mostaza  
Goat cheese salad with red fruit coulis, mixed nuts and mustard vinaigrette 

**Amanida de fumats de salmó, bacallà i bacó cruixent amb amaniment de fruits secs** 15,50€  
Ensalada de ahumados de salmón, bacalao y bacon crujiente con aliño de frutos secos  
Smoked salmon, cod and crispy bacon salad with nut dressing 

## PER ALS NENS Para los peques For children


**Pollastre fregit amb patates fregides** 10,00€  
Pollo frito con patatas fritas  
Fried chicken and fries 


**Filet de daurada a la planxa amb verduretes o patates fregides** 12,00€  
Filete de dorada a la plancha con verduritas o patatas fritas  
Grilled gilthead bream fillet with veggies or fries 


**Macarrons amb salsa napolitana i formatge pecorí** 9,90€  
Macarrones con salsa napolitana y queso pecorino  
Macaroni with neapolitan sauce and pecorino cheese 


## ARROSSOS Arroces Rice


**Paella de peix i marisc** 22,00€/persona  
Paella de pescado y marisco  
Seafood paella 


**Paella mar i muntanya** 22,00€/persona  
Paella mar y montaña  
Mixed paella 

**Arròs melós de ceps, carxofes i espàrrecs verds** 21,00€/persona  
Arroz meloso de ceps, alcachofas y espárragos verdes  
Creamy rice with porcini mushrooms, artichokes and green asparagus 

**Arròs de llamàntol (caldós o sec)** 35,00€/persona  
Arroz de bogavante (caldoso o seco)  
Lobster rice (soupy or dry) 

**Arròs negre amb calamars i cloïssa** 22,00€/persona  
Arroz negro con calamares y almejas  
Squid ink rice 

**Arròs sec de rap, vieires i gamba vermella** 26,00€/persona  
Arroz seco de rape, zamburiña y gamba roja  
Dry rice with monkfish, scallops and red shrimp 

**Fideuà de marisc amb gambes, cloïsses i allioli de safrà** 21,00€/persona  
Fideua de marisco con gambas, almejas y allioli de azafrán  
Seafood fideua with shrimp, clams and saffron aioli sauce 

**Per a racions individuals preguntí al seu cambrer.**


**Temps aproximat d'espera:**

Para raciones individuales pregunte a su camarero.

**Tiempo aproximado de espera:**

In case of requests for single servings, ask your waiter.

Waiting time approx:

 **Mínimo 20 min.**

## CARNES

Carnes  
Meat

**Roast beef de llom de bou  
acompanyat de shitake, salsa  
ratafia i patates fregides de la casa** 19,00€

Roastbeef de lomo bajo acompañado de shitake  
confitados, salsa ratafia y patatas fritas de la casa  
Roast beef striploin, garnished with shiitake  
mushroom confit, ratafia herbal liqueur sauce  
and homemade fries

**Costillar de vedella cuinat en el  
seu suc a baixa temperatura durant  
12 hores amb ceba tendra perla al  
moscatell i patates fregides casolanes** 21,00€

Costillar de ternera cocinado en su jugo a baja  
temperatura durante 12 horas con cebollita perla  
al moscatel y patatas fritas caseras  
Low & Slow Beef ribs, cooked at a low temperature  
for 12 hours in their own juices, pearl onions and mus-  
catel. Served with homemade potato fries

**Mitjana de vedella a la pedra  
acompanyat de patates fregides  
casolanes (30 dies de maduració)** 36,00€

Chuletón de vaca a la piedra acompañado de  
patatas fritas casera (30 días de maduración)  
Stone-grilled beef t-bone steak, garnished with  
homemade fries (30 day aged)

## PEIXOS

Pescados  
Fish

**Rèmol rostít amb reescalfat  
d'all'sacompanyat de goles  
i vitets saltats** 24,90€

Rodaballo asado con refrito de ajos  
acompañado de gulas y guindillas salteadas  
Roasted turbot with fried garlic, garnished  
with stir-fried baby eels and chili peppers

**Llom d'orada a la graella sobre  
patates confitades i oli de cítrics** 23,00€

Lomo de dorada a la parrilla sobre patatas  
confitadas y aceite de cítricos  
Grilled gilthead bream fillet on potato  
confit and citrus oil

**Peix salvatge de llotja al forn  
(2 persones- 1,3 kg aprox)** 65,00€

**Acompanyat de patates rostides,  
cloïsses i refregit d'all's torrats o  
acompanyat de verduretes de  
temporada, pebrot del padró, salsa  
romesco i amanida de la casa**  
Pescado salvaje de lonja al horno  
(2 personas - 1,3 kg aprox)  
Acompañado de patatas asadas, almejas y  
refrito de ajos tostados o acompañado de  
verduritas de temporada, pimienta del padrón,  
salsa romesco y ensalada de la casa.

Baked wild catch of the day  
(for 2 people / weight 1.3 kg approx.)  
Garnished with roasted potatoes, clams and  
stir-fried garlic or garnished with veggies,  
padrón peppers, romesco sauce

## EL NOSTRE PA

Nuestro pan  
Our bread

**Panet artesà normal o amb  
nous (1 unitat)** 2,50€

Panecillo artesano normal o con  
nueces (1 unidad)  
Artisan roll, plain or with walnuts (1 piece)

**Coca de "Folgueroles" torrat  
amb tomàquet de branca i oli  
d'oliva Verge** 3,50€

Coca de "Folgueroles" tostado con  
tomate de rama y aceite de oliva Virgen  
Branch tomato-rubbed grilled Folgueroles  
flatbread with virgin olive oil

**Coca de "Folgueroles"  
torrat amb "all-i-oli"** 3,50€

Coca de "Folgueroles" tostado  
con "all-i-oli"  
Grilled Folgueroles flatbread served  
with aioli sauce

**Panet sense gluten (1 unitat)** 3,50€

Panecillo sin gluten (1 unidad)  
Gluten free roll (1 piece)

**IVA inclòs · 10% Suplement a la terrassa  
0.65€ Servei de taula**

**IVA incluido · 10% Suplemento en la terraza  
0.65€ Servicio de mesa**

**VAT Included · 10% Surcharge on Terrace  
0,65€ Food Service**

## POSTRES

Postres  
Desserts

**Sablé amb foundant cremós  
de xocolata gianduja  
i gelat de vainilla** 7,50€

Sablé con foundant cremoso de  
chocolate gianduja y helado de vainilla  
Sable with creamy gianduja chocolate  
fondant and vanilla ice cream

**Crema catalana** 6,90€

Crema catalana  
Caramelized custard cream

**Carpaccio de pinya macerat  
acompanyat de gelat de  
coco masala** 6,50€

Carpaccio de piña macerado acompañado  
de helado de coco masala  
Marinated pineapple carpaccio, garnished  
with masala coconut ice cream

**Cheesecake casolà acompanyat  
de fruits del bosc** 7,50€

Cheesecake casero acompañado de  
frutos del bosque  
Homemade cheesecake garnished with wild fruits

**Terrina de gelats artesans  
2 sabors a triar:** 6,50€

**vainilla, xocolata maduixes,  
coco masala, sorbet de llimona**  
Tarrina de helados artesanos 2 sabores a elegir:  
vainilla, chocolate, fresas, coco masala,  
sorbete de limón

Artisan ice cream cup, 2 flavours to choose:  
vanilla, chocolate, strawberry, masala coconut,  
lemon sorbet

# Arenal.

GRUP  
ARENALAL·LÈRGENS  
Alérgenos  
AllergensGLUTEN  
Gluten  
GlutenCRUSTACIS  
Crustáceos  
CrustaceansOUS  
Huevos  
EggsPEIX  
Pescado  
FishFRUITS SECS  
Frutos Secos  
NutsAPI  
Apio  
CeleryMOSTASSA  
Mostaza  
MustardMOL·LUSCS  
Moluscos  
MolluscsCACAUETS  
Cacahuets  
PeanutsSOJA  
Soja  
SoyaLÀCTICS  
Lácteos  
LactoseTRAMUSSOS  
Altramuces  
LupinsGRA DE SÈSAM  
Granos de Sésamo  
Sesame SeedDIÒXID DE SOFRE I SULFITS  
Dióxido de Azufre y Sulfitos  
Sulfur Dioxide and Sulfites