

# A. CARTA SNACKS



**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 Ud)  
 Red Shrimp croquettes (1 pc.)

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

**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

**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

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

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

**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 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

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

## { EL NOSTRE PA Nuestro pan Our bread }

**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 allioli** 3,50€  
 Coca de "Folgueroles" tostado con "all-i-oli"  
 Grilled Folgueroles flatbread served with aioli sauce

## { POSTRES Postres Desserts }

**Cheesecake casolà acompanyat de fruits del bosc** 7,50€  
 Cheesecake casero acompañado de frutos del bosque  
 Homemade cheesecake garnished with wild fruits

**Crema catalana** 6,90€  
 Crema catalana  
 Caramelized custard cream

**Terrina de gelats artesans 2 sabors a triar: vainilla, xocolata, maduixes, coco masala, sorbet de llimona** 6,50€  
 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 ARENAL

**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**

AL·LÈRGENS  
 Alérgenos  
 Allergens

GLUTEN  
 Gluten  
 Gluten

CRUSTACIS  
 Crustáceos  
 Crustaceans

OUS  
 Huevos  
 Eggs

PEIX  
 Pescado  
 Fish

FRUITS SECS  
 Frutos Secos  
 Nuts

API  
 Apio  
 Celery

MOSTASSA  
 Mostaza  
 Mustard

MOL·LUSCS  
 Moluscos  
 Molluscs

CACAUETS  
 Cacahuets  
 Peanuts

SOJA  
 Soja  
 Soya

LÀCTICS  
 Làcteos  
 Lactose

TRAMUSSOS  
 Altramucos  
 Lupins

GRA DE SÈSAM  
 Granos de Sésamo  
 Sesame Seed

DIÒXID DE SOFRE I SULFITS  
 Dióxido de Azufre y Sulfitos  
 Sulfur Dioxide and Sulfites