



**LAS TAPAS DE SIEMPRE | LES TAPES DE SEMPRE**

<b>Pan de coca con tomate</b>	2,70
Pa de coca amb tomàquet	
<b>Jamón ibérico</b>	16,10
Pernil ibèric	
<b>Patatas bravas</b>	6,90
Patates braves	
<b>Croquetas de chipirón en su tinta (4u)</b>	7,80
Croquetes de calamarsets amb la tinta (4u)	
<b>Croquetas de jamón ibérico (4u)</b>	7,80
Croquetes de pernil ibèric (4u)	
<b>Calamares a la andaluza con mayonesa suave de wasabi</b>	11,90
Calamars a l'andalusa amb maionesa suau de wasabi	
<b>Mejillones a la marinera</b>	10,20
Musclos a la marinera	

**TAPAS SAL MAR | TAPES SAL MAR**

<b>Guacamole con nachos y pico de gallo</b>	8,90
Guacamole amb nachos i pico de gallo	
<b>Trío de tacos de pollo</b>	11,50
Trio de tacos de pollastre	
<b>Brochetas de langostino crujientes con tártara asiática (6u)</b>	11,20
Broquetes de llagostí cruixents amb tàrtara asiàtica (6u)	
<b>Navajas a la plancha con ralladura de lima</b>	12,50
Navalles a la planxa amb ratlladura de llima	
<b>Berenjena a la llama con queso, sobrasada, miel y sésamo</b>	9,70
Albergínia a la flama amb formatge sobrassada, mel i sèsam	

**VERDE Y FRESCO | VERD I FRESC**

<b>Ensalada de espinacas y aguacate con nuestro toque oriental</b>	10,50
Amanida d'espínacs i alvocat amb el nostre toc oriental	
<b>Taboulé de quinoas con pepino, cebolla encurtida, rabanitos y salsa de yogur a la menta</b>	8,20
Taboulé de quinoes amb cogombre, ceba adobada, raves i salsa de iogurt a la menta	
<b>Burrata con tomate de temporada, fresones, rúcula y vinagreta de balsámico</b>	12,50
Burrata amb tomàquet de temporada, maduixots, ruca i vinagreta de balsàmic	
<b>Carpaccio de pulpo con aceite de olivas negras, tomate seco y brotes de espinaca</b>	13,50
Carpaccio de pop amb oli d'olives negres, tomàquet sec i brots d'espínac	
<b>Gazpacho tradicional con picatostes y picadillo de verduras</b>	7,50
Gaspatxo tradicional amb crostons i picada de verdures	

**MAR | MAR**

<b>Dorada a la plancha con verduritas</b>	17,50
Orada a la planxa amb verduretes	
<b>Tataki de salmón con arroz salvaje y salsa teriyaki</b>	18,10
Tataki de salmó amb arròs salvatge i salsa teriyaki	
<b>Bacalao confitado, hummus y chips de kale</b>	14,80
Bacallà confitat, hummus i xips de kale	

**MONTAÑA | MUNTANYA**

<b>Entrecot de vaca madurada con patatas fritas y pimientos de Padrón</b>	21,20
Entrecot de vaca madurada amb patates fregides i pebrots de Padró	
<b>Hamburguesa de ternera Black Angus (150g) con edam, lechuga, tomate y patatas fritas</b>	14,50
Hamburguesa de vedella Black Angus (150g) amb edam, enciam, tomàquet i patates fregides	
<b>Hamburguesa vegana Heura con tomate, lechuga, patatas fritas y salsa de miso</b>	13,90
Hamburguesa vegana Heura amb tomàquet, enciam, patates fregides i salsa de miso	

**ARROCES | ARROSSOS**

<b>Paella del señorito</b>	20,10
Paella del senyoret	
<b>Arroz negro de pulpo, calamar y alioli de pimentón ahumado</b>	19,80
Arròs negre de pop, calamar i allioli de pebre vermell fumat	
<b>Arroz del chef con producto de temporada</b>	21,50
Arròs de xef amb producte de temporada	
<b>Fideuá mar y montaña de butifarra con sepia y pimientos de Padrón</b>	19,20
Fideuà mar i muntanya de botifarra amb sípia i pebrots de Padró	
<b>Arroz de verduras y shiitakes</b>	18,20
Arròs de verdures i shiitakes	

**POSTRES | POSTRES**

<b>Coulant de chocolate con helado de vainilla</b>	5,50
Coulant de xocolata amb gelat de vainilla	
<b>Cheesecake con mermelada de arándanos</b>	5,30
Cheesecake amb melmelada de nabius	
<b>Piña al ron y lima con helado de coco</b>	4,90
Pinya al rom i llima amb gelat de coco	
<b>Coca de Llaveneras</b>	4,90
Coca de Llaveneres	
<b>Helados y sorbetes</b>	4,50
Gelats i sorbets	
<b>Macedonia de frutas</b>	4,50
Macedònia de fruites	

IVA incluido - Incremento del 10% en terraza

IVA inclòs - Increment del 10% a la terrassa