



## ENSALADAS - SALATE

1. Ensalada de la huerta con ventresca de atún confitada  
**Salat aus buntem Gartengemüse und konfitiertem Thunfischfilet**  
**12,70 €**
  
2. Ensalada con jamón de pato, frutos secos y vinagreta de frambuesa  
**Salat aus Entenschinken, Trockenfrüchten und Erdbeer-Vinaigrette**  
**12,90 €**
  
3. Ensalada con corte de mousse de foie, virutas de parmesano y tostaditas  
**Salat aus Gänselebermousse, Parmesankäse und Toastbrot**  
**11,90 €**
  
4. Rascacielos de tomate y mozzarella con salsa olivada  
**Tomaten-Mozzarella-Türmchen mit Olivensoße**  
**11,50 €**
  
5. Ensalada Els Peixaters con gulas, gambas y vinagreta de mostaza Antigua  
**Salat „Els-Peixaters“ mit Glasaalen, Garnelen und Senf-Vinaigrette nach alter Art**  
**13,20 €**
  
6. Ensalada con queso de cabra gratinado y vinagreta de miel  
**Salat mit überbackenem Ziegenkäse und Honig-Vinaigrette**  
**12,50 €**
  
7. Ensalada de milhojas de bacalao con salsa olivada  
**Salattürmchen mit Stockfisch und Olivensoße**  
**11,90 €**



## ENTRANTES FRÍOS - KALTE VORSPEISEN

1. Carpaccio de salmón y bacalao con alcaparras y virutas de queso de cabra  
**Carpaccio vom Lachs und Stockfisch mit Kapern und Ziegenkäse**  
**14,90 €**
  
2. Carpaccio de buey con alcaparras, virutas de parmesano y vinagreta de mostaza antigua  
**Carpaccio vom Ochsenfilet mit Kapern, Parmesankäse und Senf- Vinaigrette nach alter Art**  
**14,90 €**
  
3. Carpaccio de atún rojo con queso de cabra caramelizado y salsa olivada  
**Carpaccio vom roten Thunfisch mit karamellisiertem Ziegenkäse und Olivensoße**  
**14,90 €**
  
4. Ración de jamón ibérico de bellota  
**Kalte Platte mit edlem luftgetrockneten Ibérico-Eichenschinken**  
**24,50 €**
  
5. Plato con ración de jamón ibérico y queso manchego  
**Ibérico-Schinken-Platte mit Schafskäse aus La Mancha**  
**19,90 €**
  
6. Ostrón francés (6 unidades)  
**French oysters (6 u.)**  
**Französische Austern (6 Stück)**  
**16,90 €**
  
7. Surtido de ibéricos  
**Gemischte Ibérico-Schinken-Platte**  
**24,50 €**
  
8. Gazpacho andaluz con dados de queso feta y tomate confitado (Solo en verano)  
**Andalusische Gazpacho mit Fetakäse-Würfeln und konfitierten Tomaten (nur im Sommer)**  
**11,90 €**
  
9. Salmorejo con crudités, virutas de jamón ibérico y tomate confitado (Solo en verano)  
**Kalte andalusische Suppe mit rohem Gemüse, Ibérico-Schinken und konfitierten Tomaten (nur im Sommer)**  
**11,90 €**



## ENTRANTES CALIENTES - WARME VORSPEISEN

1. Sopa de pescado con arroz y almejas  
**Fischsuppe mit Reis und Venusmuscheln**

**14,50 €**

2. Espaguetis con ajitos, gambas, parmesano y un toque de guindilla  
**Spaghetti mit Knoblauch, Garnelen, Parmesan und einem Hauch von Chili**

**12,90 €**

3. Provoleta con jamón ibérico, anchoas o salmón ahumado  
(Con aceite de tres pimientos y orégano)  
**Provoleta-Käse mit Ibérico-Schinken, Sardellen oder geräuchertem Lachs  
(mit Drei-Pfeffer-Soße und Oregano)**

**12,90 €**

4. Huevos estrellados con gulas o jamón sobre patatas paja  
**Spiegeleier mit Glasaalen oder Schinken über Strohkartoffeln**

**12,90 €**

5. Almejas a la plancha o a la marinera  
**Venusmuscheln, gegrillt oder nach Seemannsart**

**16,90 €**

6. Mejillones de roca al vapor o a la marinera  
**Miesmuscheln, gedünstet oder nach Seemannsart**

**10,50 €**

7. Chipirones salteados con habitas baby  
**Gebratene kleine Tintenfische mit Saubohnen**

**14,20 €**

8. Chipirones salteados con gírgoles  
**Gebratene kleine Tintenfische mit Austernpilzen**

**13,90 €**

9. Navajas a la plancha  
**Gegrillte Schwertmuscheln**

**16,50 €**

10. Platillo de judías pintas con navajas  
**Eintopf aus Feuerbohnen und Schwertmuscheln**

**16,90 €**

11. Platillo de garbanzos con frutos del mar  
**Eintopf aus Kichererbsen und Meeresfrüchten**

**15,90 €**

12. Cocochas de bacalao a la marinera o a la bilbaína  
**Kabeljau-Kiemenbacken nach Seemannsart oder auf Bilbao-Art**

**17,90 €**



## **ARROCES Y FIDEUÁS REIS und FADENNUDELN**

1. Arroz caldoso de bogavante  
**Reiseintopf mit Europäischem Hummer**  
**24,90 €**

2. Paella de bogavante y marisco  
**Paella mit Europäischem Hummer und Meeresfrüchten**  
**26,90 €**

3. Paella mixta valenciana  
**Paella auf valencianische Art**  
**18,20 €**

4. Arroz Peixaters (Paella con dos porciones de pescado del día)  
**Reis „Peixaters“ (Paella mit zwei Portionen Fisch vom Tagesfang)**  
**19,00 €**

5. Arroz verde meloso con cocochas  
**Grüner cremiger Reiz mit Kiemenbacken vom Seehecht oder Kabeljau**  
**22,00 €**

6. Paella de marisco  
**Paella mit Meeresfrüchten**  
**18,50 €**

7. Caldereta de bogavante  
**Eintopf aus Europäischem Hummer**  
**29,00 €**

8. Risotto de bacalao y pimientos del piquillo  
**Risotto mit Kabeljau und roter gebackener eingelegter Paprika**  
**19,70 €**

9. Arroz caldoso con gamba roja de Palamós o con cigala de playa  
**Reiseintopf mit roter Garnele aus Palamós oder mit Kaiserhummer**  
**22,50 €**

10. Paella de verduras y bacalao  
**Paella mit Gemüse und Kabeljau**  
**18,50 €**

11. Arroz negro con sepia estofada y alioli  
**Schwarzer Reis mit geschmortem Tintenfisch und Allioliße**  
**18,20 €**



12. Paella de verduras  
**Paella mit Gemüse**  
**15,90 €**

13. Fideuá marinera con chipirones y alioli  
**Fadennudeln nach Seemannsart mit kleinen Tintenfischen und Allioliße**  
**16,90 €**



## CARNES - FLEISCH

1. Entrecot de Girona a la plancha (350 g) con salsa a elegir entre roquefort, gorgonzola, pimienta verde o mostaza antigua  
**Entrecôte aus Girona (350 g), gegrillt, mit Soße nach Wahl: Roquefortsoße, Gorgonzolasoße, Grüne-Pfeffersoße oder Senfsoße nach alter Art**  
**22,00 €**
  
2. Chuletón de vaca vieja a la plancha (600 g)  
**Großes Rinderkotelett vom ausgewachsenen Tier (600 g)**  
**37,90 €**
  
3. Costillas de cordero a la plancha  
**Gegrillte Lammrippchen**  
**19,90 €**
  
4. Magret de pato a la naranja con dátiles y ciruelas  
**Entenbrustfilet in Orangensoße, mit Datteln und Pflaumen**  
**22,90 €**
  
5. Solomillo de cerdo ibérico con reducción de Pedro Ximénez  
**Iberian pork sirloin in a Pedro Ximenes reduction sauce**  
**Iberische Schweinelende mit Pedro-Ximénez-Soße**  
**16,90 €**
  
6. Rabo de buey estofado al vino tinto con arroz basmati  
**Ochenschwanz, geschmort in Rotwein, mit Basmati-Reis**  
**21,90 €**



## PESCADOS - FISCH

1. Lubina salvaje al horno o a la plancha  
**Wolfsbarsch, gebacken oder gegrillt**  
**26,90 €**

2. Suprema de atún rojo con sanfaina o a la plancha  
**Filet vom roten Thunfisch, mit Gemüseragout oder gegrillt**  
**17,90 €**

3. Suquet de bacalao fresco con huevo escalfado  
**Kabeljau-Eintopf mit pochiertem Ei**  
**17,90 €**

4. Lubina salvaje a la sal (mínimo 2 personas)  
**Wolfsbarsch in Salzkruste (bei mindestens zwei Personen)**  
**27,90 € Precio por persona - Preis pro Person**

5. Dorada salvaje al horno o a la plancha  
**Goldbrasse, gebacken oder gegrillt**  
**26,90 €**

6. Dorada salvaje a la sal (mínimo 2 personas)  
**Goldbrasse in Salzkruste (bei mindestens zwei Personen)**  
**27,90 € Precio por persona - Preis pro Person**

7. Tronco de palangre a la plancha o a la marinera  
**Angel-Seehecht, gegrillt oder nach Seemannsart**  
**17,90 €**

8. Rodaballo al horno o a la plancha  
**Steinbutt, gegrillt oder gebacken**  
**25,90 €**

9. Bogavante a la plancha  
**Gegrillter Europäischer Hummer**  
**28,00 €**

10. Rape al serrallo (con jamón, almendras y patata guisada) o a la plancha  
**Seeteufel nach Serrallo-Art (mit Schinken, Mandeln und geschmorten Kartoffeln) oder gegrillt**  
**22,90 €**

11. Fricandó de rape con gírgolas y un toque de canela  
**Seeteufelragout mit Austernpilzen und einem Hauch von Zimt**  
**23,00 €**



12. Sardinas frescas a la plancha con espinacas a la catalana  
**Gegrillte Sardinen mit Spinat auf katalanische Art**  
**11,90 €**
13. Cigalas a la plancha (250 g)  
**Gegrillte Kaiserhummer (250 g)**  
**29,00 €**
14. Ración de gambas al ajillo  
**Platte mit Garnelen, gebraten in Öl mit Knoblauch**  
**19,00 €**
15. Parrillada de pescado y marisco  
**Grillplatte mit Fisch und Meeresfrüchten**  
**29,00 €**
16. Rodaballo salvaje a la manteca negra  
**Steinbutt in Buttersoße mit Kapern**  
**25,90 €**
17. Lomo de bacalao con sanfaina  
**Rückenstück vom Stockfisch mit Gemüseragout**  
**23,90 €**
18. Lomo de bacalao con muselina de ajo gratinado  
**Rückenstück vom Stockfisch, überbacken mit Knoblauchcrème**  
**23,90 €**
19. Bacalao fresco a la plancha con espinacas a la catalana  
**Gegrillter Kabeljau mit Spinat auf katalanische Art**  
**23,90 €**
20. Salmonetes frescos a la plancha o al horno  
**Rotbarben, gegrillt oder gebacken**  
**14,90 € (Según temporada) ( Je nach Saison)**
21. Gamba roja de Palamós a plancha (250 g)  
**Gegrillte rote Garnelen aus Palamós (250 g)**  
**29,90 €**
22. Suquet de pescado y almejas a la cazuela  
**Eintopf aus Fisch und Venusmuscheln**  
**25,90 €**
23. Salmón a la plancha con verduras  
**Gegrillter Lachs mit Gemüse**  
**17,50 €**





24. Tronco de palangre al vapor con mostaza rústica y miel  
**Angel-Seehecht, gedünstet, mit grobgemahlenem Senf und Honig**  
**18,20 €**

25. Suprema de marrajo con ajos tiernos, habitas baby y gulas  
**Haifilet mit ganzen Knoblauchzehen, Saubohnen und Glasaalen**  
**21,40 €**

26. Lenguado con alcaparras  
**Seezunge mit Kapern**  
**21,60**



## TAPAS UNSERE VORSPEISEN - UNSERE PORTIONEN

1. Anchoas  
**Sardellen**

**Precio por tapa: 10,50 € - Precio por ración: 17,00 €**  
**Vorspeise: 10,50 € - Portion: 17,00 €**

2. Pulpo a la gallega  
**Krake auf galizische Art**  
**15,50 €**

3. Boquerones en vinagre  
**Eingelegte Sardellen**

**Precio por tapa: 7,90 € - Precio por ración: 15,50 €**  
**Vorspeise: 7,90 € - Portion: 15,50 €**

4. Jamón ibérico de bellota  
**Edler luftgetrockneter Ibérico-Eichenschinken**  
**Precio por tapa: 14,90 € - Precio por ración: 24,50 €**  
**Vorspeise: 14,90 € - Portion: 24,50 €**

5. Calamares a la romana  
**Tintenfischringe im Teigmantel**

**Precio por tapa: 8,50 € - Precio por ración: 15,90 €**  
**Vorspeise: 8,50 € - Portion: 15,90 €**

6. Chipirones rebozados  
**Panierte kleine Tintenfische**

**Precio por tapa: 9,90 € - Precio por ración: 16,90 €**  
**Vorspeise: 9,90 € - Portion: 16,90 €**

7. Boquerones fritos  
**Frittierte Sardellen**

**Precio por tapa: 8,90 € - Precio por ración: 15,00 €**  
**Vorspeise: 8,90 € - Portion: 15,00 €**

8. Buñuelos de bacalao y gamba caseros (8 unidades)  
**Krapfen mit Stockfisch und Garnelen, aus eigener Herstellung (8 Stück)**

**Precio por tapa: 7,90 € - Precio por ración: 14,50 €**  
**Vorspeise: 7,90 € - Portion: 14,50 €**



9. Croquetas caseras de jamón ibérico (6 unidades)  
**Kroketten mit Ibérico-Schinken, aus eigener Herstellung (6 Stück)**  
**Precio por tapa: 8,90 € - Precio por ración: 16,00 €**  
**Vorspeise: 8,90 € - Portion: 16,00 €**

10. Esqueixada de bacalao  
**Stockfisch-Salat**  
**Precio por tapa: 9,90 € - Precio por ración: 16,50 €**  
**Vorspeise: 9,90 € - Portion: 16,50 €**

11. Pimientos de Padrón  
**Gebratene pikante grüne Paprikaschoten aus Padrón**  
**Precio por tapa: 8,00 € - Precio por ración: 14,00 €**  
**Vorspeise: 8,00 € - Portion: 14,00 €**

12. Salpicón de marisco  
**Kalter Salat aus frischem Gemüse und Meeresfrüchten**  
**Precio por tapa: 8,90 € - Precio por ración: 16,00 €**  
**Vorspeise: 8,90 € - Portion: 16,00 €**

13. Patatas braves  
**Bratkartoffeln auf spanische Art**  
**Precio por tapa: 6,50 € - Precio por ración: 12,00 €**  
**Vorspeise: 6,50 € - Portion: 12,00 €**

14. Queso manchego  
**Schafskäse aus La Mancha**  
**Precio por tapa: 9,90 € - Precio por ración: 17,50 €**  
**Vorspeise: 9,90 € - Portion: 17,50 €**

15. Pan con tomate  
**Brot mit Tomate auf katalanische Art**  
**Precio por tapa: 1,50 € - Precio por ración: 1,50 €**  
**Vorspeise: 1,50 € - Portion: 1,50 €**



## POSTRES - NACHTISCH

1. Helados (vainilla, turrón o dulce de Leche) y sorbetes (limón o frambuesa)  
**Eis (Vanille, Turrón oder Milchkonfitüre) und Sorbet (Zitrone oder Himbeere)**

**5,50 €**

2. Pastel de Tiramisú  
**Tiramisu-Kuchen**

**5,90 €**

3. Crema catalana  
**Katalanische Crème**

**5,50 €**

4. Flan de huevo de la casa  
**Karamellpudding aus eigener Herstellung**

**4,50 €**

5. Queso de tetilla con membrillo  
**Tetilla-Käse mit Quittenpaste**

**5,50 €**

6. Pastelitos artesanos a escoger  
**Handgemachte Törtchen nach Wahl**

**5,90 €**

7. Pudín casero con nata  
**Pudding aus eigener Herstellung mit Sahne**

**5,90 €**

8. Yogur griego con frutos secos y miel  
**Griechischer Joghurt mit Trockenfrüchten und Honig**

**5,50 €**

9. Media piña con frutas del tiempo  
**Halbe Ananas mit Obst der Saison**

**13,50 €**

10. Requesón con miel  
**Frischkäse mit Honig**

**5,90 €**