



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 €