



## ENSALADAS - САЛАТЫ

1. Ensalada de la huerta con ventresca de atún confitada  
**Салат из свежих овощей с глазированным тунцом**  
**12,70 €**

2. Ensalada con jamón de pato, frutos secos y vinagreta de frambuesa  
**Салат из утиного окорока с сухофруктами и малиновой заправкой**  
**12,90 €**

3. Ensalada con corte de mousse de foie, virutas de parmesano y tostaditas  
**Салат из утиного паштета с пармезанским сыром и гренками**  
**11,90 €**

4. Rascacielos de tomate y mozzarella con salsa olivada  
**Салат из слоев помидоров и моцареллы с оливковой приправой**  
**11,50 €**

5. Ensalada Els Peixaters con gulas, gambas y vinagreta de mostaza antigua  
**Салат «Els-Peixaters» из угрей и креветок с горчичной заправкой по старинному рецепту**  
**13,20 €**

6. Ensalada con queso de cabra gratinado y vinagreta de miel  
**Салат с запечённым козьим сыром и медовой заправкой**  
**12,50 €**

7. Ensalada de milhojas de bacalao con salsa olivada  
**Салат из слоев вяленой трески с оливковой приправой**  
**11,90 €**



## ENTRANTES FRÍOS - ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

1. Carpaccio de salmón y bacalao con alcaparras y virutas de queso de cabra  
**Карпаччо из лосося и вяленой трески с каперсами и козьим сыром**  
**14,90 €**
2. Carpaccio de buey con alcaparras, virutas de parmesano y vinagreta de mostaza antigua  
**Карпаччо из говяжьего мяса с каперсами, пармезанским сыром и горчичной заправкой по старинному рецепту**  
**14,90 €**
3. Carpaccio de atún rojo con queso de cabra caramelizado y salsa olivada  
**Карпаччо из красного тунца с карамелизированным козьим сыром и оливковой приправой**  
**14,90 €**
4. Ración de jamón ibérico de bellota  
**Блюдо с иберийским желудёвым окороком**  
**24,50 €**
5. Mixto de jamón ibérico con queso manchego  
(Plato con ración de jamón ibérico y queso manchego)  
**Блюдо с порцией иберийского окорока и ламанчского сыра**  
**19,90 €**
6. Ostrón francés (6 unidades)  
**Французские устрицы (6 штук)**  
**16,90 €**
7. Surtido de ibéricos  
**Блюдо из разных сортов иберийского окорока**  
**24,50 €**
8. Gazpacho andaluz con dados de queso feta y tomate confitado (Solo en verano)  
**Гаспаччо по-андалузски с кубиками греческого сыра фета и глазированных помидорами**  
**(Только в летний сезон)**  
**11,90 €**
9. Salmorejo con crudités, virutas de jamón ibérico y tomate confitado (Solo en verano)  
**Холодный суп по-андалузски с сырыми овощами, иберийским окороком и глазированными помидорами**  
**(Только в летний сезон)**  
**11,90 €**



## ENTRANTES CALIENTES - ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

1. Sopa de pescado con arroz y almejas  
**Рыбный суп с рисом и венеридами**  
**14,50 €**

2. Espaguetis con ajitos, gambas, parmesano y un toque de guindilla  
**Спагетти с чесноком, креветками, пармезанским сыром и лёгким  
вкусом перца чили**  
**12,90 €**

3. Provoleta con jamón ibérico, anchoas o salmón ahumado  
(Con aceite de tres pimientos y orégano)  
**Сыр проволета с иберийским окороком и анчоусами или  
копчёным лососем**  
**(с соусом из трех видов перца и орегано)**  
**12,90 €**

4. Huevos estrellados con gulas o jamón sobre patatas paja  
**Яичница-глазунья с угрями или с окороком и картофельной  
соломкой**  
**12,90 €**

5. Almejas a la plancha o a la marinera  
**Венериды на гриле или по-моряцки**  
**16,90 €**

6. Mejillones de roca al vapor o a la marinera  
**Митилиды на пару или по-моряцки**  
**10,50 €**

7. Chipirones salteados con habitas baby  
**Жареные кальмары с зелёными бобами**  
**14,20 €**

8. Chipirones salteados con gírgoles  
**Жареные кальмары с вёшенками**  
**13,90 €**

9. Navajas a la plancha  
**Морские черенки на гриле**  
**16,50 €**

10. Platillo de judías pintas con navajas  
**Блюдо из турецких бобов и морских черенков**  
**16,90 €**



11. Platillo de garbanzos con frutos del mar  
**Блюдо из турецкого гороха и морепродуктов**  
**15,90 €**

12. Cocochas de bacalao a la marinera o a la bilbaína  
**Щёки трески по-моряцки или по рецепту из Бильбао**  
**17,90 €**



## ARROCES Y FIDEUÁS - РИС И ВЕРМИШЕЛЬ

1. Arroz caldoso de bogavante  
**Блюдо из риса с Европейским омаром**  
**24,90 €**
2. Paella de bogavante y marisco  
**Паэлья с Европейским омаром и морепродуктами**  
**26,90 €**
3. Paella mixta valenciana  
**Паэлья по-валенсийски**  
**18,20 €**
4. Arroz Peixaters (Paella con dos porciones de pescado del día)  
**Рис «Peixaters» (Паэлья с двумя порциями рыбы свежего улова)**  
**19,00 €**
5. Arroz verde meloso con cocochas  
**Зелёный кремовый рис со щеками мерлузы или трески**  
**22,00 €**
6. Paella de marisco  
**Паэлья с морепродуктами**  
**18,50 €**
7. Caldereta de bogavante  
**Блюдо из Европейского омара**  
**29,00 €**
8. Risotto de bacalao y pimientos del piquillo  
**Ризотто с треской и красным печёным маринованным перцем**  
**19,70 €**
9. Arroz caldoso con gamba roja de Palamós o con cigala de playa  
**Блюдо из риса с красной креветкой из Паламоса или с Норвежским омаром**  
**22,50 €**
10. Paella de verduras y bacalao  
**Паэлья с овощами и треской**  
**18,50 €**



11. Arroz negro con sepia estofada y alioli  
**Чёрный рис с тушёной каракатицей и приправой аљиоли**  
**18,20 €**

12. Paella de verduras  
**Паэлья с овощами**  
**15,90 €**

13. Fideuá marinera con chipirones y alioli  
**Вермишель по-моряцки с кальмарами и приправой аљиоли**  
**16,90 €**



## CARNES - МЯСО

1. Entrecot de Girona a la plancha (350 g) con salsa a elegir entre roquefort, gorgonzola, pimienta verde o mostaza antigua  
**Антрекот из Жироны на гриле (350 г) с соусом на выбор: соус рокефорт, соус горгонзола, зеленый соус или горчичный соус по старинному рецепту**

**22,00 €**

2. Chuletón de vaca vieja a la plancha (600 g)  
**Отбивная из говядины на гриле (600 г)**

**37,90 €**

3. Costillas de cordero a la plancha  
**Рёбрышки ягнёнка на гриле**

**19,90 €**

4. Magret de pato a la naranja con dátiles y ciruelas  
**Утиная грудка с апельсиновым соусом, финиками и сливами**

**22,90 €**

5. Solomillo de cerdo ibérico con reducción de Pedro Ximénez  
**Филе иберийской свинины под соусом «Педро Хименес»**

**16,90 €**

6. Rabo de buey estofado al vino tinto con arroz basmati  
**СБычий хвост тушённый в красном вине с рисом басмати**

**21,90 €**



## PESCADOS - РЫБА

1. Lubina salvaje al horno o a la plancha  
**Лаврак в духовке или на гриле**  
**26,90 €**
  
2. Suprema de atún rojo con sanfaina o a la plancha  
**Филе красного тунца с овощным рагу или на гриле**  
**17,90 €**
  
3. Suquet de bacalao fresco con huevo escalfado  
**Блюдо из тушёной трески с пошированным яйцом**  
**17,90 €**
  
4. Lubina salvaje a la sal (mínimo 2 personas)  
**Лаврак в соляной шубе (минимум на две персоны)**  
**27,90 € Precio por persona - Цена на одну персону**
  
5. Dorada salvaje al horno o a la plancha  
**Дорада в духовке или на гриле**  
**26,90 €**
  
6. Dorada salvaje a la sal (mínimo 2 personas)  
**Дорада в соляной шубе (минимум на две персоны)**  
**27,90 € Precio por persona - Цена на одну персону**
  
7. Tronco de palangre a la plancha o a la marinera  
**Мерлуза крючкового улова на гриле или по-моряцки**  
**17,90 €**
  
8. Rodaballo al horno o a la plancha  
**Камбала в духовке или на гриле**  
**25,90 €**
  
9. Bogavante a la plancha  
**Европейский омар на гриле**  
**28,00 €**
  
10. Rape al serrallo (con jamón, almendras y patata guisada) o a la plancha  
**Морской чёрт по рецепту из Серральо (с окороком, миндалем и тушёным картофелем) или на гриле**  
**22,90 €**
  
11. Fricandó de rape con gírgolas y un toque de canela  
**Рагу из морского чёрта с вёшенками и лёгким привкусом корицы**  
**23,00 €**





12. Sardinas frescas a la plancha con espinacas a la catalana  
**Сардины на гриле со шпинатом по-каталонски**  
**11,90 €**

13. Cigalas a la plancha (250 g)  
**Норвежские омары на гриле (250 г)**  
**29,00 €**

14. Ración de gambas al ajillo  
**Блюдо из креветок жаренных в масле с чесноком**  
**19,00 €**

15. Parrillada de pescado y marisco  
**Блюдо из рыбы и морепродуктов на гриле**  
**29,00 €**

16. Rodaballo salvaje a la manteca negra  
**Камбала с масляным соусом и каперсами**  
**25,90 €**

17. Lomo de bacalao con sanfaina  
**Llom de bacallà amb samfaina**  
**Филе из спинной части вяленой трески с овощным рагу**  
**23,90 €**

18. Lomo de bacalao con muselina de ajo gratinado  
**Филе из спинной части вяленой трески запечённой с чесночным кремом**  
**23,90 €**

19. Bacalao fresco a la plancha con espinacas a la catalana  
**Треска на гриле со шпинатом по-каталонски**  
**23,90 €**

20. Salmonetes frescos a la plancha o al horno  
**Султанки на гриле или в духовке**  
**14,90 € (Según temporada) (согласно сезону)**

21. Gamba roja de Palamós a plancha (250 g)  
**Красные креветки из Паламоса на гриле (250 г)**  
**29,90 €**



22. Suquet de pescado y almejas a la cazuela  
**Блюдо из тушёных венерид и рыбы**  
**25,90 €**

23. Salmón a la plancha con verduras  
**Лосось на гриле с овощами**  
**17,50 €**

24. Tronco de palangre al vapor con mostaza rústica y miel  
**Мерлуза крючкового улова на пару с горчицей грубого помола и мёдом**  
**18,20 €**

25. Suprema de marrajo con ajos tiernos, habitas baby y gules  
**Филе акулы с зубчиками чеснока, зелёными бобами и угрями**  
**21,40 €**

26. Lenguado con alcaparras  
**Морской язык с каперсами**  
**21,60**



## ТАРАС - ТАПАС

1. Anchoas

**Анчоусы**

**Precio por tара: 10,50 € - Precio por ración: 17,00 €**  
**Закуска: 10,50 € - Порция: 17,00 €**

2. Pulpo a la gallega

**Осьминог по-галисийски**

**15,50 €**

3. Boquerones en vinagre

**Маринованные анчоусы**

**Precio por tара: 7,90 € - Precio por ración: 15,50 €**  
**Закуска: 7,90 € - Порция: 15,50 €**

4. Jamón ibérico de bellota

**Иберийский желудёвый окорок**

**Precio por tара: 14,90 € - Precio por ración: 24,50 €**  
**Закуска: 14,90 € - Порция: 24,50 €**

5. Calamares a la romana

**Кольца кальмара в кляре**

**Precio por tара: 8,50 € - Precio por ración: 15,90 €**  
**Закуска: 8,50 € - Порция: 15,90 €**

6. Chipirones rebozados

**Панированные кальмары**

**Precio por tара: 9,90 € - Precio por ración: 16,90 €**  
**Закуска: 9,90 € - Порция: 16,90 €**

7. Boquerones fritos

**Жареные анчоусы**

**Precio por tара: 8,90 € - Precio por ración: 15,00 €**  
**Закуска: 8,90 € - Порция: 15,00 €**

8. Buñuelos de bacalao y gamba caseros (8 unidades)

**Bunyols de bacallà i gamba casolans (8 unitats)**

**Пончики собственного приготовления с вяленой треской и креветками**  
**(8 штук)**

**Precio por tара: 7,90 € - Precio por ración: 14,50 €**  
**Закуска: 7,90 € - Порция: 14,50 €**



9. Croquetas caseras de jamón ibérico (6 unidades)  
**Крокеты собственного приготовления с иберийским окороком (6 штук)**

**Precio por tара: 8,90 € - Precio por ración: 16,00 €**  
**Закуска: 8,90 € - Порция: 16,00 €**

10. Esqueixada de bacalao  
**Салат с вяленой треской**

**Precio por tара: 9,90 € - Precio por ración: 16,50 €**  
**Закуска: 9,90 € - Порция: 16,50 €**

11. Pimientos de Padrón

**Жареные пикантные зелёные перцы из Падрона**

**Precio por tара: 8,00 € - Precio por ración: 14,00 €**  
**Закуска: 8,00 € - Порция: 14,00 €**

12. Salpicón de marisco

**Холодный салат из свежих овощей и морепродуктов**

**Precio por tара: 8,90 € - Precio por ración: 16,00 €**  
**Закуска: 8,90 € - Порция: 16,00 €**

13. Patatas bravas

**Жареный картофель по-испански**

**Precio por tара: 6,50 € - Precio por ración: 12,00 €**  
**Закуска: 6,50 € - Порция: 12,00 €**

14. Queso manchego

**Ламанчский сыр**

**Precio por tара: 9,90 € - Precio por ración: 17,50 €**  
**Закуска: 9,90 € - Порция: 17,50 €**

15. Pan con tomate

**Хлеб с помидорами по-каталонски**

**Precio por tара: 1,50 € - Precio por ración: 1,50 €**  
**Закуска: 1,50 € - Порция: 1,50 €**



## POSTRES - ДЕСЕРТ

1. Helados (vainilla, turrón o dulce de Leche) y sorbetes (limón o frambuesa)  
**Мороженое (ваниль, туррон или сгущённое молоко) и шербет (лимон или малина)**

**5,50 €**

2. Pastel de Tiramisú

**Торт «Тирамису»**

**5,90 €**

3. Crema catalana

**Каталонский крем**

**5,50 €**

4. Flan de huevo de la casa

**Карамельный пудинг собственного приготовления**

**4,50 €**

5. Queso de tetilla con membrillo

**Сыр тетилья с айвой**

**5,50 €**

6. Pastelitos artesanos a escoger

**Пирожные ручной работы на выбор**

**5,90 €**

7. Pudin casero con nata

**Пудинг собственного приготовления со сливками**

**5,90 €**

8. Yogur griego con frutos secos y miel

**Греческий йогурт с сухофруктами и мёдом**

**5,50 €**

9. Media piña con frutas del tiempo

**Пловинка ананаса с сезонными фруктами**

**13,50 €**

10. Requesón con miel

**Творог с мёдом**

**5,90 €**