

MENÚ

Setmanal

DE DILLUNS A DIVENDRES

PRIMERS [A escollir/](#) [A escoger](#)

- **Amanida de pollastre de pagès en escabetx amb verdures i brots tendres**
Ensalada de pollo de payés en escabeche con verduras y brotes tiernos
- ■ ■ **La nostra sopa de peix de roca amb entrebancs i crostons de pa**
Nuestra sopa de pescado de roca con tropezones y picatostes
- ■ **Musclos a la marinera**
Mejillones a la marinera
- **Graellada de verdures de temporada a la brasa amb romesco**
Parrillada de verduras de temporada a la brasa con salsa romesco

SEGONS [A escollir/](#) [A escoger](#)

- Llom de porc Ral amb bolets a la crema**
Lomo de cerdo Ral con boletus a la crema
- Cuixa de pollastre ecològic amb samfaina**
Muslo de pollo ecológico con "samfaina"
- Orada a la brasa, patata fornera i refregit d'alls i bitxo**
Dorada a la brasa, patata panadera y refrito de ajos y guindilla
- ■ **Suquet de peix amb patata i picada**
"Suquet" de pescado con patata i picada

Els plats a la brasa van acompanyats amb guarnicions de productes de temporada

Los platos a la brasa van acompañados con guarniciones de productos de temporada

POSTRES

A escollir de la carta de postres
A escoger de la carta de postres

Inclou:

Pa i aigua o una copa de vi o cava
Pan y agua o una copa de vino o cava

| 25€

IVA inclòs/ Incluido

Postres

A escollir / o a canviar per cafè
A escoger / o a cambiar por café

- ■ ■ **El nostre pastís de formatge cremós amb topping de crumble**
Nuestro pastel de queso cremoso con topping de crumble

- ■ ■ **Pastís de xocolata 70% de Simón Coll**
Pastel de chocolate 70% de Simón Coll

- ■ ■ **Poma tatin amb gelat de vainilla i topping de crumble**
Manzana tatin con helado de vainilla y topping de crumble

- **Tàrtar de fruita de temporada amb llima, sucre morè i sorbet de mandarina**
Tartar de fruta de temporada con lima, azúcar moreno y sorbete de mandarina

Els nostres gelats artesans fets a casa:

Nuestros helados artesanos hechos en casa:

- **Llimona/Limón**
- **Mandarina/Mandarina**
- **Maduixa/Fresa**
- ■ **Xocolata/Chocolate**
- ■ **Vainilla/Vainilla**

Gelat de temporada (A consultar)

Helados de temporada (A consultar)



■ Conté gluten ■ Conté lactosa ■ Conté fruits secs ■ Conté marisc



■ Conté gluten ■ Conté lactosa ■ Conté fruits secs

Weekly menu

MONDAY TO FRIDAY

STARTERS [To choose from](#)

- **Free-range chicken salad in escabeche**

with vegetables and tender sprouts

- ■ ■ **Our rock fish soup with bits of seafood and bread croutons**

- ■ **Sailor-style mussels**

- **Grilled seasonal vegetables with romesco sauce**

MAIN COURSES [To choose from](#)

- ■ **Ral pork loin with creamy wild mushrooms**

Organic chicken leg with samfaina

Grilled gilthead bream with baked potato and garlic-chili oil

- ■ **Fish “suquet” with potato and Catalan picada (garlic, herbs & nuts)**

Grilled dishes are served with seasonal side dishes

DESSERTS

To choose from the dessert menu

includes:

Bread and water or a glass of wine or cava

| 25€

VAT included

Desserts

To choose/possibility to replace it for coffee

- ■ ■ **Our creamy cheesecake with crumble topping**

- ■ ■ **Simón Coll's 70% chocolate cake**

- ■ ■ **Tatin apple tart with vanilla ice cream and crumble topping**

- **Seasonal fruit tartar with lime,**
brown sugar, and mandarin sorbet

Our homemade artisan ice creams:

- Lemon
- Mandarin
- Strawberry
- ■ Chocolate
- ■ Vanilla

Seasonal ice creams (Consult)



■ Contain gluten ■ Contain lactose ■ Contain nuts ■ Contain shellfish



■ Contain gluten ■ Contain lactose ■ Contain nuts

MENÚ "Txuleton"

PRIMER

La nostra amanida de cabdells
amb vinagreta de mostassa antiga

SEGON

"Txuleton" de 500 g
(amb os) acompanyat de patates
rosses casolanes i pebrots
del piquillo caramel·litzats

POSTRES

Postres a triar del menú setmanal
o a bescanviar per cafè

Inclou:
Pa i aigua o una copa de vi o cava

| 35€



MENÚ Arròs

*Mínim 2 persones

PRIMERS *A compartir*

- Musclos al vapor
amb cítrics
La nostra amanida de cabdells
amb vinagreta de mostassa antiga

SEGON

- Paella mixta
- Paella de marisc (supl. 3€)
Arròs de verdures
- Arròs negre
- Fideuà

POSTRES

Postres a triar del menú setmanal
o a bescanviar per cafè

Inclou:
Pa i aigua o una copa de vi o cava

| 30€ / Per persona

- Conté gluten
- Conté lactosa
- Conté fruits secs
- Conté marisc

MENÚ Llobarro

PRIMERS

- Musclos al vapor
amb cítrics
La nostra amanida de cabdells
amb vinagreta de mostassa antiga

SEGON

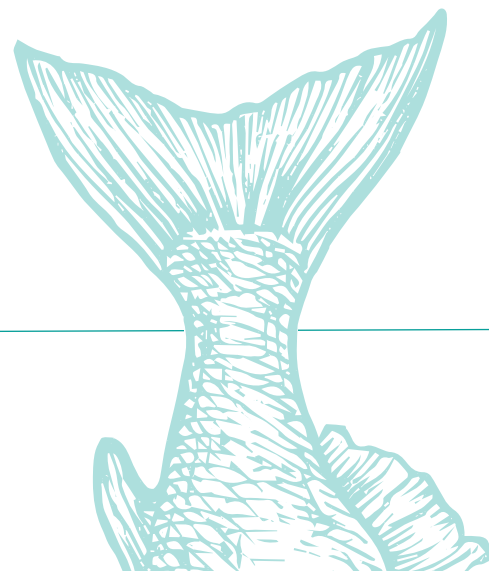
Llobarro de 600 g
fet a la brasa a l'Orio
i acompanyat de patata fornera

POSTRES

Postres a triar del menú setmanal
o a bescanviar per cafè

Inclou:
Pa i aigua o una copa de vi o cava

| 30€



CATALÀ



Descobreix els nostres menús:
Peix fresc de la llotja,
carn madurada i arròs
per gaudir sense pressa.

De dilluns a divendres
(Excepte festius)

IVA inclòs

MENÚ "Txuleton"

PRIMERO

Nuestra ensalada de cogollos
con vinagreta de mostaza antigua

SEGUNDO

"Txuleton" de 500 g
(con hueso) acompañado de patatas
fritas caseras y pimientos
del piquillo caramelizados

POSTRE

Postre a elegir del menú semanal
o a cambiar por café

Incluye:
Pan y agua o una copa de vino o cava

| 35€



MENÚ Arroz

*Mínimo 2 personas

PRIMEROS *A compartir*

- Mejillones al vapor
con cítricos
- Nuestra ensalada de cogollos
con vinagreta de mostaza antigua

SEGUNDO

- Paella mixta
- Paella de marisco (supl. 3€)
- Arroz de verduras
- Arroz negro
- Fideuá

POSTRE

Postre a elegir del menú semanal
o a cambiar por café

Incluye:
Pan y agua o una copa de vino o cava

| 30€ / Por persona

- Contiene gluten
- Contiene lactosa
- Contiene frutos secos
- Contiene marisco

MENÚ Lubina

PRIMEROS

- Mejillones al vapor
con cítricos
- Nuestra ensalada de cogollos
con vinagreta de mostaza antigua

SEGUNDO

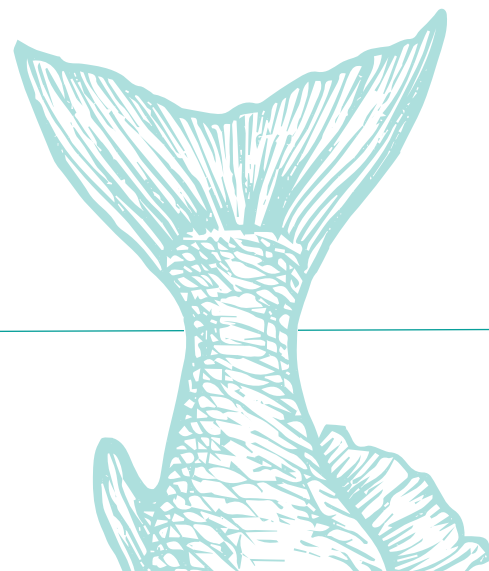
Lubina de 600 g
al Orio, cocinada a la brasa
y acompañada de patata panadera

POSTRE

Postre a elegir del menú semanal
o a cambiar por café

Incluye:
Pan y agua o una copa de vino o cava

| 30€



CASTELLANO



Descubre nuestros menús:
Pescado fresco de la lonja,
carne madurada y arroz
para disfrutar sin prisas.

De lunes a viernes
(Excepto festivos)

IVA incluido

MENU OF Ribeye Steak

STARTER

Our baby gem lettuce salad
with ancient mustard vinaigrette

MAIN COURSE

Our 500 g ribeye steak
(with bone) served with homemade
golden potatoes and caramelized
piquillo peppers

DESSERTS

Desserts to choose from the weekly
menu or the possibility to replace it
for coffee

Includes:
Bread and water or a glass of wine
or cava

| 35€



MENU OF Rice

*Minimum 2 people

STARTERS To share

- Our steamed mussels
with citrus
Our baby gem lettuce salad
with old mustard vinaigrette

MAIN COURSE

- Mixed “paella”
- Seafood “paella” (suppl. 3€)
Vegetable rice
- Black rice
- “Fideuà”

DESSERTS

Desserts to choose from the weekly
menu or the possibility to replace it
for coffee

Includes:
Bread and water or a glass of wine
or cava

| 30€ / Per person

- Contain gluten
- Contain lactose
- Contain nuts
- Contains seafood

MENU OF Sea Bass

STARTERS

- Our steamed mussels
with citrus
Our baby gem lettuce salad
with old mustard vinaigrette

MAIN COURSE

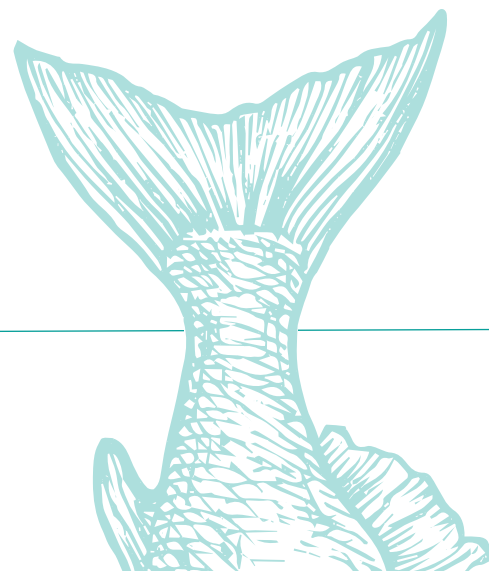
600 g sea bass
Grilled Orio-style
served with roasted potatoes

DESSERTS

Desserts to choose from the weekly
menu or the possibility to replace it
for coffee

Includes:
Bread and water or a glass of wine or cava

| 30€



ENGLISH



Discover our menus:
Fresh fish from the market,
matured meat, and rice
to savour the moment.

From monday to friday
(Except holidays)

VAT included