



Tartar de salmón con manzana .....	12,80€
<i>Salmon tartare and apple</i>	
Alcachofa frita con parmesano y jamón (en temporada) .....	12,50€
<i>Fried artichoke with parmesan and ham</i>	
Texturas de alcachofa con champiñones y capellán (en temporada) ...	14,50€
<i>Various textures of artichokes with mushrooms and smoked fish</i>	
Crema de calabaza con chistorra, huevo poché y crujiente de papada....	9,80€
<i>Cream of pumpkin soup with spicy sausage poached egg and crispy</i>	
Steak tartar sobre tuétano braseado .....	20,50€
<i>Steak tartare on grilled marrow</i>	
Alitas deshuesadas con salsa kimche.....	11,50€
<i>Boneless chicken wings and kimchi sauce</i>	
Gran canelón de pollo rustido con suave bechamel de su jugo .....	15,00€
<i>Roasted chicken cannelloni with bechamel sauce</i>	
Embutidos caseros a la parrilla .....	10,50€
<i>Grilled inlay homemade</i>	
Secreto ibérico con reducción de ratafía y patata dulce .....	14,50€
<i>Iberian secret pork with ratafía reduction and sweet potato</i>	
Medallones de solomillo de cerdo con salsa de champiñones y patatas chips .....	13,20€
<i>Tenderloin pork with mushroom sauce and chips</i>	
Carrillera de ternera a baja temperatura con parmenthier trufado..	15,80€
<i>Low temperature veal cheeks with truffled parmentier potatoes</i>	
Entrecot a la parrilla con patatas y pimientos del padrón .....	23,50€
<i>Grilled entrecote with potatoes and padrón peppers</i>	
Solomillo con patatas y verduras salteadas.....	17,50€
<i>Sirloin steak with chips and sauteed vegetables</i>	
Pulpo braseado con crujiente de yuca y patata al ajo y pimentón....	18,50€
<i>Grilled octopus with crispy yucca, garlic potatoes and paprika</i>	

Sashimi de salmónete con salsa tártara.....	16,50€
<i>Red mullet sashimi with tartare sauce</i>	
Lubina con salsa de gamba.....	14,20€
<i>Sea bass with prawn sauce</i>	
Calamar a la plancha con salsa verde .....	16,00€
<i>Grilled squid in green sauce</i>	
Bacalao confitado con muselina de cebolla y verdura braseada .....	16,50€
<i>Confit cod with onion muslin and braised vegetables</i>	
Gran canelón de cigala con velouté y parmesano.....	17,20€
<i>Large langoustine cannelloni with volouté and parmesan</i>	
Escabeche de calabaza con bonito a la llama .....	14,50€
<i>Pumpkin escabeche with flame-grilled bonito</i>	
Fritura de pescado de nuestra bahía.....	12,50€
<i>Fried fish from our bay</i>	

## Arroces / Rices

Disponemos de arroces por encargo (min. 2 rac.)

*We have rice on request (min. 2 rac.)*

- Arroz meloso de secreto y foie ..... 14,50€/pers.  
*Mellow rice with iberic pork and foie*
- Arroz meloso del señoret ..... 13,50€/pers.  
*Mellow rice "señoret" shelled seafood flaked fish stock*
- Arroz meloso de costillas con ajetes tiernos..... 12,50€/pers.  
*Mellow rice with ribs of pork and tender fresh garlic shoots*
- Arroz al horno ..... 12,00€/pers.  
*Rice in the oven baked rice with pork, chicken, chickpeas and spanish black sausage*
- Arroz mar y montaña..... 13,00€/pers.  
*Rice "mar y montaña" Mellow rice with pork ribs squid and cuttie fish*

Todos nuestros arroces están elaborados en caldero, puede elegir entre meloso o caldoso, en toda la variedad.



## *Postres / Desserts*

Mil hojas caramelizadas con crema pastelera y helado de vainilla .....6,50€

*Caramelised millefeuille pastry with cream and vanilla ice cream*

Pa oli sal y chocolate.....6,00€

*"Pa oli", bread, olive oil, salt and chocolate*

Coulant de chocolate negro .....6,80€

*Black chocolate coulant*

Crema Catalana .....5,00€

*Cream broule*

Torrija portitxol.....7,00€

*French toast by portitxol*

Hojaldre relleno de helado con chocolate caliente .....6,80€

*Puff pastry filled with ice cream and hot chocolate*

Tartas caseras .....5,50€

*Homemade cakes*