

CAN ROS



- 1,95 € Pan de cristal tostado con tomate
Toast Bread with tomatoe
- 5,10 € Patatas "cabronas"
Spicy potatoes
- 2,25 € Croqueta de jamón
Ham croquette
- 2,40 € Croqueta de calamar con un punto picante
Calamari croquette a bit spicy
- 3,50 € La bomba de La Barceloneta
The Barceloneta bomb
- 2,55 € Filete de anchoa con cebolla encurtida y aceituna de Aragón
Anchovy filet with pickled onion and olive
- 10,50 € Calamares a la Romana con mayonesa de lima
Calamar rings with lime mayonaise
- 7,50 € Pescadito frito
Fried fish
- 8,50 € Moixina en adobo con salsa tártara
Moixina in marinade with tartara sauce
- 4,95 € Nuestra ensaladilla rusa con langostino
Potato and mayonnaise salad with langostine
- 8,75 € Mejillones con romescu
Mussels with romescu sauce
- 15,80 € Berberechos al vapor
Steam cockles
- 10,50 € Jamón de bellota 5J's cortado a mano
Hand cut 5J's iberian ham
- 3,45 € Ostra del Delta del Ebro
Oyster from Delta del Ebro

frio, frio...

- 7,90 € Gazpacho de sandia, cremoso de queso fresco y albahaca
Watermelon gazpacho with cream cheese and basil
- 8,25 € Ensalada de tomate con pesto y ventresca de atún
Tomato and pesto salad with tuna belly
- 7,55 € Ensalada de sardinas en escabeche
Home pickled sardins salad
- 8,50 € Carpaccio de langostinos con praliné de cacahuete
Prawn carpaccio with peanut pralinée
- 8,50 € Coca de sardinas ahumadas con aguacate, tomate, tapenade e hinojo
Smoked sardins toast with avocado, tomato, olive and fennel

caliente, caliente!

- 9,80 € Canelón de pato con bechamel y cremoso de pimiento asado
Duck cannelloni with Bechamel sauce and roast pepper creamy
- 10,25 € Coca de pulpo, butifarra de perol con picadillo de orejones y cebollino
Octopus, black sausage and potatoe on dried apricots toast
- 8,75 € Caracoles con garbanzos y tripa de bacalao
Snails with check peas anb cod

los arroces

- 17,50 € Arroz de cap-i-pota con langostinos
Rice with cap-i-pota and langostines
- 16,50 € Arroz seco de gambas "LA PAELLA"
"PAELLA" with prawns
- 17,50 € Arroz negro con sépia, judías y berberechos
Black rice with squid, green beans and cookles
- 28,00 € Arroz meloso de bogavante
Lobser rice
- 17,50 € Arroz de codorníz con gírgolas
Quail rice with mushrooms
- 16,50 € Arroz de cangrejo, pescado de roca y ajos tiernos
Crab, wild fish and fresh garlic rice
- 16,50 € Fideuá con sepia, trompetas y cigala
"Fideuá" with squid, mushrooms and shrimp

del mar

- 16,50 € Suquet de pescado de la lonja con patatas y gambitas
Wild fish cacerole with potatoes and prawns
- 16,00 € Calamares rellenos de butifarra negra a la marinera
Calamar stuffed with black sausage in marinera sauce
- 17,00 € Pulpo con humus de berenjena y tomate salteado
Octopus with aubergine humus and tomato

la carne

- 15,25 € Terrina crujiente de pies de cerdo, queso Idiazabal y salsa de vino dulce
Crispy pork feet terrine, Idiazabal cheese and sweet wine sauce
- 22,00 € Faux filet de Angus con patatas fritas
Angus Fillet steak with french fries

para los golosos!

- 6,50 € Canelón helado de mango relleno de espuma de crema catalana
Mango and cream iced caneloni
- 5,80 € Tarta de queso con helado de membrillo
Cheesecake with quince icecream
- 5,50 € Piña colada
Piña colada
- 5,70 € Crema de arroz con leche, melindros y helado de horchata
Rice pudding cream with horchata icecream
- 5,85 € Nuestra tatin de manzana con helado de vainilla
Our tarte tatin with vanilla ice cream
- 6,50 € El bombón de chocolate negro
Filled chocolate bar
- Helados y sorbetes hechos en casa
Ice cream and sorbets homemade
- 3,00 € 1 bola / *scoop*
- 4,50 € 2 bolas / *scoops*