

TAVERNA MARINERA  
1908

CAN ROS



## CONDICIONS

- Es considerarà grup, i, per tant, pot triar menú tancat, a partir de 9 comensals.
- No s'accepten grups, els migdies dels dissabtes, diumenges i festius.
- Política de reserva: es considerarà, la reserva en ferm, en el moment que es rebí l'import, mitjançant transferència bancària del 50% de la totalitat de l'esdeveniment.
- En finalitzar el servei es cobrarà la totalitat dels comensals confirmats 48 h abans de l'esdeveniment
- Tots els serveis que no estiguin dins l'horari d'obertura del restaurant, s'hauran de cotitzar amb anterioritat.
- Les begudes servides abans de l'àpat estan excloses.
- Les begudes estipulades són:
  - Aigua, una ampolla de vi o cervesa cada quatre comensals, o un refresc per comensal.
- Tot el que no estigui contemplat en el menú acordat es cobrarà a part



## COMPARTIR SEMPRE ÉS MILLOR

Coca de vidre amb tomàquet de penjar

Patates “cabrones”

Musclos al vapor

Variat d’olives

## UN ARRÒS AMB IDENTITAT

Arròs amb calamar i musclos de roca

## EL MÉS DOLÇ

Mousse de mango amb coulis de fruits vermells

BEU VI I VIU BÉ... no oblidis l’aigua

Aigua, vi negre o blanc

cafès i infusió

**35€**

IVA INCLÒS

## PER PASSAR LA SET

Canya de cervesa... de la bona!

## COMPARTIR SEMPRE ÉS MILLOR

Coca de vidre amb tomàquet de penjar

Croqueta de calamar amb un punt picant

Croqueta de pernil

La gilda

Paperina de fregits  
( seitó, gambeta i potetes de calamar)

## NO DIGUIS MAI, D'AQUEST ARRÒS...

Arròs amb gambeta blanca de la Barceloneta i musclos  
i

Fideuà amb sípia i trompetes de la mort

## EL MÉS DOLÇ

Mousse de mango amb coulis de fruits vermells

BEU VI I VIU BÉ... no oblidis l'aigua

Aigua, vi negre o blanc

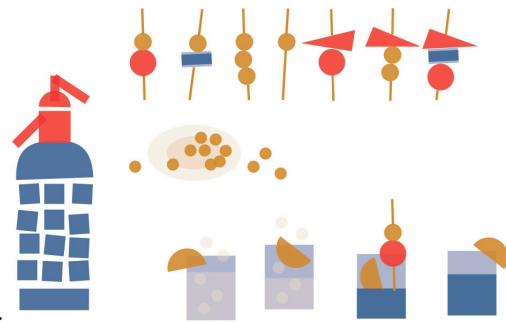
cafès i infusió

45€

IVA INCLÒS



**EL VERMUT**  
Variat d'olives  
Got de vermut... del de Reus



## COMPARTIR SEMPRE ÉS MILLOR

Coca de vidre amb tomàquet de penjar  
La nostra ensaladilla russa amb llagostins

La gilda

La bomba de la Barceloneta

Calamars a l'andalusa

Escalivada amb anxoves i ou dur

## ELS "TOP TEN" DE CAN ROS

Arròs amb cap i pota i llagostins

o

Fideuà amb sèpia, trompetes de la mort i escamarlà

## EL PECAT MÉS DOLÇ

Mousse de mango amb coulis de fruits vermells

BEU VI I VIU BÉ... no oblidis l'aigua

Aigua, vi negre o blanc

cafès i infusió

**55€**

IVA INCLÒS

## CONDICIONES

- Se considerará grupo, y, por lo tanto, puede elegir menú cerrado, a partir de 9 comensales.
- No se aceptan grupos, los mediodías de los sábados, domingos y festivos.
- Política de reserva: se considerará, la reserva en firme, en el momento que se reciba el importe, mediante transferencia bancaria, del 50% de la totalidad del acontecimiento.
- Al finalizar el servicio se cobrará la totalidad de los comensales confirmados 48 h antes del acontecimiento
- Todos los servicios que no estén dentro del horario de apertura del restaurante, se tendrán que cotizar con anterioridad.
- Las bebidas servidas antes de la comida están excluidas.
- Las bebidas estipuladas son:
  - Agua, una botella de vino o cerveza cada cuatro comensales, o un refresco por comensal.
- Todo el que no esté contemplado en el menú acordado se cobrará aparte



## EMPEZAMOS

Coca de cristal con tomate de colgar

Las patatas cabronas

Mejillones al vapor

Variado de aceitunas

## UN ARROZ CON IDENTIDAD

Arroz con calamar y mejillones

## EL POSTRE

Mousse de mango con coulis de rutos rojos

## BEBIDA

Aigua, vino tinto o blanco

cafés e infusiones

**35€**

IVA INCLUIDO

## PARA PASAR LA SED

Caña de cerveza... de la buena

## EMPEZAMOS

Coca de cristal con tomate de colgar

La croqueta de calamar un poco picante

La croqueta de jamón

La gilda

Pescadito frito

## EL ARROZ PARA ELEGIR

Paella con gambita blanca de la Barceloneta y mejillones

y

Fideuà con sepia, trompetas de la muerte

## EL POSTRE

Mousse de mango con coulis de rutos rojos

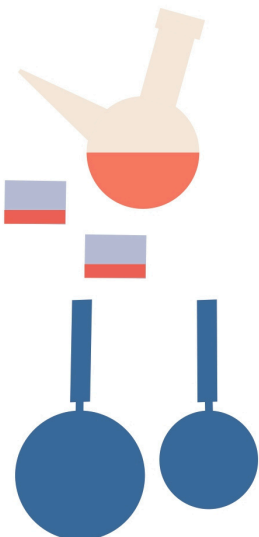
## PARA BEBER

Agua, vino tinto o blanco

café e infusiones

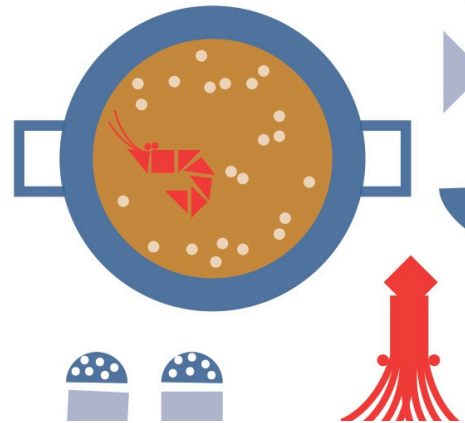
45€

IVA INCLUIDO



## EL VERMUT

Variado de aceitunas  
Vermut... de Reus



## EMPEZAMOS

Coca de cristal con tomate de colgar

La gilda

La bomba de la Barceloneta

Nuestra ensaladilla rusa con langostinos

“Escalivada” con anchoas y huevo duro

Calamar a la andaluza

## EL ARROZ PARA ELEGIR

Arroz con “cap i pota” y langostinos

o

Fideuà con sepia, trompetas de la muerte y cigalas

## EL POSTRE

Mousse de mango con coulis de rutos rojos

## PARA BEBER

Agua, vino tinto o blanco

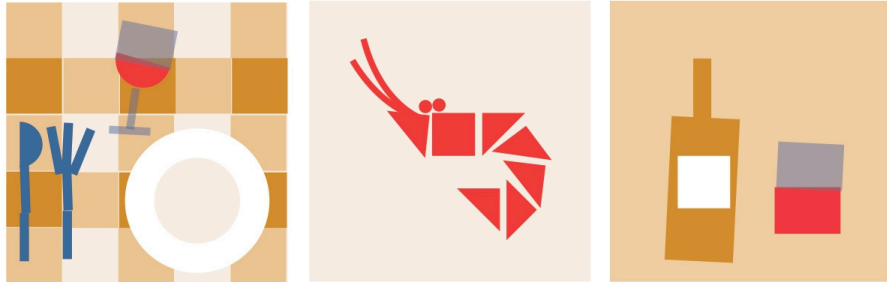
café e infusiones

55€

IVA INCLUIDO

## CONDITIONS

- It will be considered a group, and, therefore, you can choose a closed menu, from 9 diners.
- Groups are not accepted, at noon on Saturdays, Sundays, and holidays.
- Reservation policy: the firm reservation will be considered at the time receive the amount, by bank transfer, of 50% of the total amount event.
- At the end of the service, all the confirmed diners will be charged.  
48 hours before the event
- All services that are not within the opening hours of the restaurant, they will have to be quoted in advance.
- Drinks served before the meal are excluded.
- The stipulated drinks are:  
Water, a bottle of wine or beer for every four diners.
- Anything that is not included in the agreed menu will be charged separately



## STARTERS

Toast bread with tomato

Variety of olives

Spicy potatoes

Steamed mussels

## A RICE DISH WITH ITS OWN IDENTITY

Rice with squid and mussels

## THE DESSERT

Mango mousse with red fruit coulis

## DRINK

Water, red or white wine

coffees and infusion

**35€**

VAT INCLUDED

## TO QUENCH YOUR THIRST

A glass of beer... the good kind

## SATARTERS

Toast bread with hanging tomato

Slightly spicy squid croquette

Ham croquette

Gilda (a type of pintxo)

Fried fish

## MAIN COURSE

Paella with white prawns from Barceloneta and mussels

and

Fideuà with cuttlefish and black trumpet mushrooms

## THE DESSERT

Mango mousse with red fruit coulis

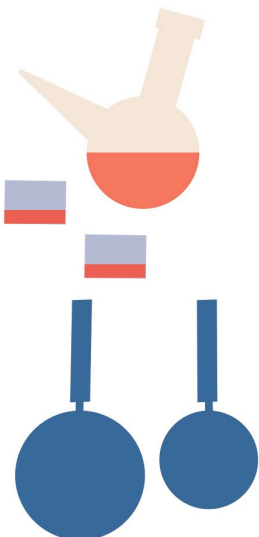
## TO DRINK

Water, red or white wine

Coffee and herbal teas

45€

VAT INCLUDED

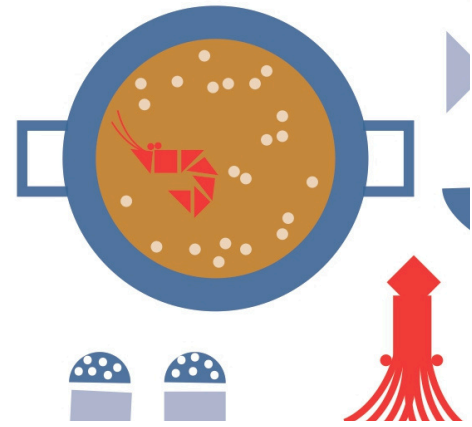


## VERMOUTH

Assorted olives

Vermouth... from Reus

## LET'S BEGIN



Coca de cristal (a type of flatbread) with hanging tomatoes

Gilda (a type of pintxo)

The Barceloneta bomb

Our Russian salad with prawns

Escalivada (roasted vegetables)  
with anchovies and hard-boiled egg

Andalusian-style squid

## RICE CHOICES

Rice with "cap i pota" (a traditional Catalan dish) and prawns

or

Fideuà with cuttlefish, black trumpet mushrooms, and langoustines

## THE DESSERT

Mango mousse with red fruit coulis

## TO DRINK

Water, red or white wine

Coffee and herbal teas

**55€**

VAT INCLUDED