

# 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 alioli suave  
*Calamari croquette with "all-i-oli" sauce*
- 3,10 € La bomba de La Barceloneta  
*The Barceloneta bomb*
- 9,80 € Calamares a la Romana con mayonesa de lima  
*Calamar rings with lime mayonaise*
- 7,50 € Pescadito frito  
*Fried fish*
- 6,85 € Chips de alcachofa  
*Artichoke chips*
- 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...

- 9,00 € Ensalada tibia de carpaccio de piés de cerdo con setas y escarola  
*Pork feet warm salad with mushrooms and frisee lettuce*
- 8,80 € Ensalada de salmón marinado con algas, pepino, melocoton y sesamo  
*Marinated salmon salad with seaweed, peach, cucumber and sesam seeds*
- 8,50 € Carpaccio de langostinos  
*Prawn carpaccio*
- 8,50 € Coca de sardinas marinadas con escalivada, puré de aceitunas y rúcula  
*Marinated sardins and roast vegetables on toast with black olives and rocket lettuce*

## 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 cheeck peas anb cod*
- 8,50 € Huevo poché con trompetas de la muerte, alcachofas y ajos tiernos  
*Poached egg with black chanterelle, artichokes and fresh garlic*

## los arroces

- 16,50 € 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*
- 16,50 € Arroz negro con sépia, alcachofas y berberechos  
*Black rice with squid, artichokes and cookles*
- 28,00 € Arroz meloso de bogavante  
*Lobser rice*
- 16,50 € Arroz de calamar, panceta ibérica y habitas  
*Calamar and pork panceta rices with broad beans*
- 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

- 16,00 € Merluza en salsa verde, berberechos y mejillones  
*Hake in green sauce with cockles and mussels*
- 16,50 € Suquet de pescado de la lonja con patatas y gambitas  
*Wild fish cacerole with potatoes and prawns*
- 15,85 € Dados de bacalao en tempura con romescu y "all-i-oli" de ajo negro  
*Cod fish tempura with romescu and black garlic "all-i-oli"*

## 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*
- 6,80 € La torrija de brioix con helado de chocolate  
*The "torrija" with chocolate ice cream*
- 6,00 € Milhojas de crema y frutas  
*Puff pastry with cream and fruits*
- 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