

Entrants i picadetes

ENTRANTES / STARTERS AND LIGHT DISHES
ENTRÉES ET HORS-D'OEUVRES / VORSPEISEN UND APPETI-
THAPPEN

Amanida de carpaccio de tomàquet amb ventresca i anxoves / Ensalada de carpaccio de tomate con ventresca y anchoas / Tomato carpaccio salad with belly and anchovies / Salade de carpaccio de tomates au ventre et aux anchois / Tomaten-Carpaccio-Salat mit Bauch und Sardellen	12,00€ 🍴🌱🌿
Amanida Mediterrània / Ensalada Mediterranea Mediterranean salad / Salade méditerranéenne Méditerraner Salat	7,50€ 🍴
Amanida marinera de rap i gambes / Ensalada marinera de rape y gambas / Monkfish and prawn seafood salad / Salade de fruits de mer à la lotte et aux crevette / Seeteufel- und Garnelen-Meeresfrüchte-Salat	8,50€ 🍴🌱🌿🌾
Carpaccio de bacallà / Carpaccio de bacalao / Cod carp / Carpe de cabillaud / Kabeljau	12,50€ 🍴
Carpaccio de tonyina / Carpaccio de atún / Tuna Carpaccio / Carpaccio de Thon / Thunfisch-Carpaccio	18,00€ 🍴🌱
Sopa de peix / Sopa de pescado Fish soup / Soupe de poisson / Fischsuppe	9,00€ 🍴🌱🌿
Bunyols de bacallà / Buñuelos de bacalao Cod fritters / Beignets de morue Stock schkrapfen	8,50€ 🍴🌱🌿
Pernil ibèric amb pa en tomàquet Jamón ibérico con pan y tomate Ibérico cured ham with pa i tomàquet (bread and tomato) Jamon ibérique et pain frotté à la tomate Iberischer Schinken auf Brot mit Tomate	14,50€
Boquerons en vinagre / Boquerones en vinagre / Anchovies in vinegar / Anchois au vinaigre / Sardellen in Essig	8,50€ 🍴🌱🌿
Calamars “a la romana” Calamares “ a la romana” Calamari / Beignets de calamars à la romaine / Pannierte Tinten schringe	15,00€ 🍴🌱
Graellada de verduretes a la planxa / Parrillada de verduras a la plancha / Grilled vegetables on the grill / Légumes grillés sur le gril / Gegrilltes Gemüse auf dem Grill	12,00€
Llagostins de l’Ampolla / Langostinos de la Ampolla / King prawns of Ampolla / Crevettes en Ampolla / Langusten Ampolla	22,00€ 🍴
Ostres del Delta (6u.) / Ostrones del Delta (6u.) Delta oysters (6) / Huitres du Delta (6u.) Austern aus dem Delta (6St)	12,00€ 🍴🌱
Peixet variat fregit / Pescaíto variado frito Assorted fried fish / Poisson frit assorti Verschiedener gebratener Fisch	12,00€ 🍴🌱🌿
Calamarsets fregits / Chipirones fritos Fried whitebait / Petits poissons frits Fritterter Fisch	16,00€ 🍴🌱🌿
Calamarserts amb favetes Chipirones con habas/ Baby squid with beans Petits calamars aux petites fèves des marais Tinten sch mit Babybohnen	17,00€ 🍴🌱
Cargols de mar / Caracoles de mar Sea snails / Escargots de mer / Meeresschnecken	11,00€ 🍴🌱
Navalles a la planxa / Navajas a la plancha Grilled razor clams / Couteaux de mer grillés à la plancha / Gebratene Schwertmuscheln	12,00€ 🍴🌱
Musclos al vapor o a la marinera Mejillones al vapor o a la marinera Mussels, steamed or marinière Moules à la vapeur ou à la marinière Dampfpegarte Miesmuscheln oder Miesmusche- ln nach Seemannsart	9,50€ 🍴🌱🌿

Cloïsses “grumols” amb all i bitxo Almejas “Grumols” con ajo y guindilla Grilled “ Grumol” with garlic and chilli Palourdes grillées avec ail et piment Gebratene “Grumols”- mit Knoblauch und Chili	18,00€ 🍴🌱
Escamarlans a la planxa / Cigalas a la planchGrilled crayfish / Écrevisses grillées / Gegrillter Krebs	22,00€ 🍴
Gamba “blanca” amb allets tendres / Gamba “blanca” con ajos tiernos / Prawn "white" with garlic / Crevette "blanche" à l'ail / Garnelen "weiß" mit Knoblauch	18,00€ 🍴🌱
Gamba “roja” / Gamba roja / Red dribble / Dribble rouge / Rotes Dribbling	S/M 🍴
Pota de polp a la planxa / Pata de pulpo a la plancha / Grilled octopus leg / Cuisse de poulpe grillée / Gegrillte Tintenfischkeule	14,50€ 🍴🌱

Arros ARROZ / RICE / RIZ / REIS

Paella de marisc / Paella marinera Seafood paella / Paella aux fruits de mer / Meeresfrüchte - Paella	13,50€ 🍴🌱🌿
Arròs amb verduretes / Arroz con verduras Rice with vegetables / Paella aux légumes / Reis mit Gemüse	12,50€ 🍴🌱
Arròs negre / Arroz negro Black rice /Riz noir (à l'encre de seiche) Schwarzer Reis	13,00€ 🍴🌱🌿🌾
Arròs “ tot pelat” / Arroz “ todo pelado” “Pelat” rice (with cuttle sh) / Riz “pelat” (frit) /j Geschälter Reis	12,50€ 🍴🌱🌿🌾
“Fideuà” / “ Fideuà” “Fideuà “ (noodle paella) / “Fideuà” (paella aux vermicelles) “Fadennudeln” (Nudelpaella)	13,00€ 🍴🌱🌿🌾
Arròs caldós de rap i escamarlans Arroz caldoso de rape y cigalas Creamy rice with monk sh anb langoustines Riz au bouillon, à la lotte et aux langoustines Saftiger Reis mit Seeteufel und Kaisergranat	19,00€ 🍴🌱🌿🌾
Arròs caldós amb llamàntol (mínim 2 persones) Arroz caldoso con bogavante (mínimo 2 personas) Creamy rice with lobster (for a minimum of 2 people) Riz au bouillon au homard (minimum 2 personnes) Saftiger Reis mit Hummer (mindestens 2 Personen)	21,00€ 🍴🌱🌿🌾

Els arrossos han de ser mínim 2 persones, el preu a la carta és per persona. // Los arroces deben ser mínimo 2 personas, el precio a la carta es por persona. // The rice must be at least 2 people, the a la carte price is per person. // Le riz doit être au minimum pour 2 personnes, le prix à la carte est par personne. // Der Reis muss mindestens 2 Personen umfassen, der a-la-carte-Preis gilt pro Person.

Peix i marisc

PESCADO Y MARISCO / FISH AND SEAFOOD / POISSON ET
FRUITS DE MER / FISCH UND MEERESFRÜCHTE

Llagosta / Langosta Lobster / Homard / Languste	SM 🍴
Angula (segons temporada) / Angula (según temporada) / Eel (seasonal) // Civelles (selon la saison) / Glasaal (nach Saison)	SM
Marisc al vapor “mariscada” / Mariscada Seafood platter / Plateau de fruits de mer / Meeresfrüchteplatte	24,00€ 🍴🌱
Freginada de peix / Fritura de pescado Fried sh platter / Plateau de poissons frits / Gebratenes vam Fisch	23,00€ 🍴🌱🌿🌾

Graellada de peix / Parrillada de pescado Grilled sh platter / Plateau de poissons grillés / Gegrilltes vom Fisch	25,00€ 🍴🌱🌿
Suquet de peix / “ Suquet” de pescado “Suquet” sh stew / Fricassée de turbot / Steinbutteintopf	25,00€ 🍴🌱🌿🌾
Romesco de rap / Romesco de rape Monk sh with Romesco sauce / Lotte à la sauce romesco / Seeteufel - Romesco	19,50€ 🍴🌱🌿🌾
Suquet de rèmol / “Suquet” de rodaballo “ Suquet” turbot stew / Fricassée de turbot / Steinbutteintopf	22,00€ 🍴🌱🌿🌾
Sípia a la plancha / Sepia a la plancha / Grilled trips / Seiche / Sepiascheiben	15,00€ 🍴
Llenguado a la planxa / Lenguado a la planxa Grilled sole / Sole grillée à la plancha / Gebratene Seezunge	19,00€ 🍴
Rap a la planxa / Rape a la plancha Grilled monk sh / Lotte grillée à la plancha / Gebratene Rotbarben	18,00€ 🍴
“Caldereta” de llagosta o llamàntol “Caldereta” de langosta o bogavante Lobster or lobster stew / Homard or ragoût de homard / Hummer oder Hummereintopf	35,00€p/u 🍴🌱🌿🌾

Rap a la planxa / Rape a la plancha Grilled monk sh / Lotte grillée à la plancha / Gebratene Rotbarben	18,00€ 🍴
---	--------------------

“Caldereta” de llagosta o llamàntol “Caldereta” de langosta o bogavante Lobster or lobster stew / Homard or ragoût de homard / Hummer oder Hummereintopf	35,00€p/u 🍴🌱🌿🌾
---	--------------------------

Peix del dia (segons temporada) Rèmol, dorada, llobarro, molls, lluç ... / Pescado del día (según temporada) Rodaballo, dorada, lubina, salmonetes, merluza ... Fish of the day (according to season) Turbot, dorade, bar, quais, merlu...) / Poisson du jour (selon saison) Turbot, dorade, bar, quais, merlu...) / Fisch des Tages (je nach Saison) Steinbutt, Dorade, Wolfsbarsch, Docks, Seehecht ...)	S/M 🍴
---	-----------------

Carns

CARNE / MEAT / VIANDES / FLEISCH

Costelles de xai amb patates / Costillas de cordero con patatas / Lamb chops with potatoes/ Côtelettes de mouton aux pommes de terre- Lammrippchen mit Kartoffeln	14,00€
Pollastre a la planxa en verduretes / Pollo a la plancha con verduretes / Grilled chicken with vegetables / Poulet grillé aux légumes / Gegrilltes Hähnchen mit Gemüse	12,50€
Entrecot a la planxa / Entrecot a la plancha Grilled entrecôte / Entrecôte grillée a la plancha Gebratenes Entrecote	16,50€
Filet de vedella a la planxa / Solomillo de ternera a la plancha Grilled llet of beef / Filet de veau grillé à la plancha / Gebratenes Rinder let	17,50€

Postres

POSTRES / DESSERTS / DESSERTS / NACHSPEISEN

Crema catalana / Catalan cream / Crème catalane / Katalanische Creme	5,00€ 🍴🌱
Coulant de xocolata / Coulant de chocolate / Chocolate coulant / Coulant au chocolat / Schokoladen-Kulant	6,50€ 🍴🌱
Mel i mató / Requesón con miel / Cottage cheese with honey / Fromage cottage au miel/ Hüttenkäse mit Honig	5,00€ 🍴
Pinya natural / Piña natural / Natural pineapple / Ananas naturel / Natürliche Ananas	5,00€
Trufes gelades / Trufas heladas / Frozen truffles / Truffles surgelées / Gefrorene Trüffel	4,50€ 🍴🌱

Fruita variada / Fruta variada / Variated fruit / Fruits variés / Abwechslungsreiche Früchte	4,50€
---	--------------

Gelats i sorbets / Helados y sorbetes / Ice cream and sorbets / Glaces et sorbets / Eis und Sorbets	5,00€ 🍴
--	-------------------

Pastís de formatge / Pastel de queso / Cheesecake/ Gâteau au fromage / Käsekuchen	6,00€ 🍴🌱
--	--------------------

Pastís de poma / Pastel de manzana / Apple pie / Tarte aux pommes / Apfelkuchen	6,50€ 🍴🌱
--	--------------------

Pastissets de l’ Ampolla / Pastelitos de la Ampolla / Cakes of Ampolla / Gâteaux Ampolla / Kuchen Ampolla	6,00€ 🍴🌱
--	--------------------

Menú del dia

MENÚ DEL DIA, de Junes a viernes
DAILY SET MENU, from Monday to Friday
MENU DU JOUR, de lundi à vendredi
TAGESGERICHT, von Montag bis Freitag

Amanida / Ensalada Salad / Salade / Salat	15,00€ 🍴
Musclos / Mejillones Mussels / Moules / Miesmuscheln	🍴🌱🌿

Paella o “Fideuà” o Peixet fregit Paella o “Fideuà o Pescaíto frito” Paella or “deuà” (noodle paella) or Fried whitebait/ Paella ou Fideuà (paella aux vermicelles) ou Petits poissons frits // Paella oder Fadennudeln oder Frittierter Fisch	🍴🌱🌿🌾
---	------

Pa, postre, beguda (una beguda per persona, o 3/8 de vi per persona Pan, postre, bebida (una bebida por persona, o 3/8 de vino por persona) Bread, dessert drink (one drink per person, or 3/8 wine per person) Pain, dessert, boisson (une boisson par personne, ou 3/8 de vin par personne) Brot, Dessert, Getränk (ein Getränk pro Person oder 3/8 Wein pro Person)	
--	--

Menú infantil

MENÚ INFANTIL KID'S
MENU
MENU JUNIOR
KINDERMENU

Macarrons / Macarrones Macaroni / Macaronis / Makkaroni	9,50€ 🍴
Pollastre / Pollo Chiken/ Poulet / Huhn	🍴

Gelat, aigua o refresc / Helado, agua o refresco Ice cream, water or soft drink Glace, eau ou rafraîchissement Eis Wasser oder Erfrischungsgetränk	
---	--

Menú cap de setmana i festius

MENÚ FIN DE SEMANA I FESTIVOS
WEEKEND AND PUBLIC HOLIDAY SET MENU
MENU DE WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS
MENÜ WOCHENENDE UND FEIERTAGE

Sábado, Domingo y festivos
Saturday, Sunday and public holidays
Samedi, dimanche et jours fériés
Samstag, Sonntag un Feiertage

Cassoleta de marisc Caldereta de marisco Seafood casserole Cassolette de fruits de mer Meeresfrüchtetopf	25,00€ 🍴
---	--------------------

“Fideuà” / “ Fideuà” “Fideuà “ (noodle paella) / “Fideuà” (paella aux vermicelles) “Fadennudeln” (Nudelpaella)	🍴🌱🌿🌾
--	------

Romesco de rap / Romesco de rape Monk sh with Romesco sauce / Lotte à la sauce romesco Seeteufel - Romesco	🍴🌱🌿🌾
---	------

Pa, postre, beguda (una beguda per persona, o 3/8 de vi per persona Pan, postre, bebida (una bebida por persona, o 3/8 de vino por persona) Bread, dessert drink (one drink per person, or 3/8 wine per person) Pain, dessert, boisson (une boisson par personne, ou 3/8 de vin par personne) Brot, Dessert, Getränk (ein Getränk pro Person oder 3/8 Wein pro Person)	
--	--