

ENTRANTS PER COMPARTIR

ENTRANTES PARA COMPARTIR

FREDS

FRIOS

Amanida de tomàquet i ventresca de tonyina 14 €

Ensalada de tomate y ventresca de atún

Amanida de burrata, préssec i pinyons 14 €

Ensalada de burrata, melocotón y piñones

Ensaladilla Russa amb llagostins Kadaiffi 14 €

Ensaladilla Rusa con langostinos Kadaiffi

Terrina de foie d'ànec amb Armagnac 28 €

Terrina de foie de pato al Armagnac

Carpaccio de "Chuletón" madurat amb parmesà 18 €

Carpaccio de chuletón madurado con parmesano

Carpaccio de gamba vermella i sal de gamba 18 €

Carpaccio de gamba roja con sal de gamba

Pernil Ibèric de gla tallat a ganivet 26 €

Jamón Ibérico de bellota cortado a cuchillo

Anxoves del Cantàbric "00" (8 unitats) 24 €

Anchoas del Cantábrico "00" (8 unidades)

Pa de vidre amb tomàquet 3,5 €

Pan de cristal con tomate

Pa rústic 2 €

Pan rústico

MARISC

MARISCO

Gamba vermella a la planxa (6 unitats) 24 €

Gamba roja a la plancha (6 unidades)

Llagostins a la planxa (4 unitats) 24 €

Langostinos a la plancha (4 unidades)

Escamarlans tronc del Cantàbric planxa 200 € / Kg.

Cigalas tronco del Cantábrico a la plancha

Zamburiñas a la planxa (8 unitats) 20 €

Zamburiñas a la plancha (8 unidades)

Vieres gratinades amb all i oli (4 unitats) 24 €

Vieras gratinades con all i oli

Navalles del Cantàbric a la planxa (8 unitats) 24 €

Navallas del Cantábrico a la plancha

Musclos a la Marinera 14 €

Mejillones a la marinera

Cloïsses a la marinera 24 €

Almejas a la marinera

Ostres (1 unitat) 4,5 €

Ostra (1 unidad)

FREGIT

FRITURA

Calamar de potera Andalusà 18 €

Calamar de potera a la Anmdaluza

Bunyols de bacallà (6 unitats) 12 €

Buñuelos de bacalao (6 unidades)

Braves Calasanz 10 €

Braves Calasanz

Xips d'albergínies, formatge de cabra i mel 14 €

Chips de berenjenas, queso de cxabra i miel

Xips de carxofes 14 €

Chips de alcachofas

CROQUETES

CROQUETAS

Croquetes de pernil de gla (4 unitats) 12 €

Croquetas de jamón de bellota (4 unidades)

Croquetes de gamba vermella (4 unitats) 12 €

Croquetes de gamba roja (4 unidades)

Croquetes de formatge parmesà (4 unitats) 12 €

Croquetas de queso parmesano (4 unidades)

Croquetes de chuletón madurado (4 unitats) 12 €

Croquetes de "chuletón" madurat (4 unidades)

ESPECIALITATS

ESPECIALIDADES

Rovellons botó salejats amb rostes 24 €

Níscalos botón salteados con torreznos

Carxofes confitades amb pernil de gla 18 €

Alcachofas confitadas con jamón de bellota

Cargols a la clàssica 16 €

Caracoles a la clásica

Farcellets de bolets i foie d'ànec (4 unitats) 18 €

Farsellets de setas i foie de pato (4 unidades)

Canelons del avi Antonio Calasanz 16 €

Canelones del abuelo Antonio Calasanz

Canelons d'ànec i foie d'ànec 20 €

Canelones de pato y foie de pato

Ous amb patates i foie d'ànec 24 €

Huevos con patates y foie de pato

Pop a la brasa i trinxat de patata 22 €

Pulpo a la brasa y trinxat de patata

Pessics de parmesà 12 €

Pellizcos de parmesano

MENÚ LLAGOSTA

(1º y 2º PLAT)

DEL NOSTRE VIVER 240 € / Kg.

MENÚ LANGOSTA (1º Y 2º PLATO) DE NUESTRO VIVERO

DE PRIMER PLAT AMB LA CUA

La firem i flamejarem, amb ous fregits

i patates per a tots els comensals de la taula

DE PRIMER PLATO CON LA COLA

La firemos y flamearemos, con huevos fritos

y patatas para toda la mesa

DE SEGON PLAT AMB EL CAP I LES POTES

Farem un arròs sec a la brasa per a tots els comensals

DE SEGUNDO PLATO CON LA CABEZA Y LAS PATAS

Haremos un arroz seco a la brasa para todos los comensales

DILLUNS TANCAT

EXCEPTE FESTIUS QUE HO FARÀ AL DIS SEGÜENT

LUNES CERRADO

EXCEPTO FESTIVOS QUE LO HARA AL DÍA SIGUIENTE

VIVER DE MARISC, TOTS DEL MEDITERRANI I DEL CANTÀBRIC

El preu del marisc és al pes

VIVERO DE MARISCO, TODOS DEL MEDITERRANEO Y DEL CANTÁBRICO

El precio del marisco es al peso

Llagosta vermella a la Formentera 200 € / Kg.

Langosta roja a la Formentera

Llamàntol blau a la Formentera 140 € / Kg.

Bogavante a la Formentera

Caldereta de Llagosta vermella amb patates 200 € / Kg.

Caldereta de langosta roja con patatas

Caldereta de llamàntol blau amb patates 140 € / Kg.

Caldereta de bogavante con patatas

Escamarlans tronc a la planxa 200 € / Kg.

Cigalas tronco a la plancha

PEIXOS

PESCADOS

Tartar de tonyina vermella (Balfegó) 28 €

Tartar de atún rojo (Balfegó)

Llenguado del Cantàbric a la planxa 32 €

Llenguado del Cantábrico a la plancha

Tataki de tonyina vermella (Balfegó) 28 €

Tataki de atún rojo (Balfegó)

Llom de Bacallà, all i oli i concassé de tomàquet 36 €

Lomo de bacalao, all i oli y concasé de tomate

Suquet de rap a la Marinera 36 €

Suquet de rape a la marinera

Turbot salvatge al Pil Pil 36 €

Rodaballo salvaje al pil pil

Llobarro salvatge a la sal (2 persones) 80 € / Kg.

Lubina salvaje a la sal (2 personas)

CARNS

CARNES

Steak Tartare tallat a ganibet, foie i Armagnac 32 €

Steak tartare cortado a cuchillo, foie de pato y Armagnac

Filet de vaca amb foie d'ànec i fruits vermells 36 €

Solomillo de vaca con foie de pato y frutos rojos

Filet de vaca a la brasa 28 €

Solomillo de vaca a la brasa

Foie d'ànec amb fruits vermells i PX 32 €

Foie de pato con Frutos rojos

Cuixa de cabrit, desossat feta a baixa temperatura 32 €

Pierna de cabrito deshuesada hecha a baja temperatura

Cruixent de garrí 32 €

Crujiente de cochinitillo

Magret d'ànec i foie d'ànec amb fruits vermells 32 €

Magret de pato y foie de pato con frutos rojos

Galta de vedella feta a baixa temperatura 24 €

Carrillera de ternera hecha a baja temperatura

"Chuletón" de vaca vella madurada a la brasa

sense os 120 € / Kg.

Chuletón de vaca vieja madurada a la brasa sin hueso

ARROSSOS PREMIUN

A la brasa d'alzina, disposem d'un fogó per taula.

L'arros escollit serà únic per a tots els comensals.

ARROCES PREMIUN

A la brasa de encina, disponemos un fogón por mesa.

El Arroz elegido será único para toda la mesa.

Arròs de bacallà amb romesco 28 €

Arroz de bacalao con romesco

Arròs 3 mariscos

(gambes, llagostins i escamarlans) 28 €

Arroz 3 mariscos (gambes, langostinos y cigalas)

Arròs del Senyoret 28 €

Arroz del señorito

Arròs de gamba vermella i carxofes 28 €

Arroz de gamba roja y alcachofas

Arròs de pop i rostes 28 €

Arroz de pulpo y torreznos

Arròs de llagosta vermella (sec o caldós) 200 € / Kg.

Arroz de langosta roja (seco o caldoso)

Arròs de llamàntol blau (sec o caldós) 140 € / Kg.

Arroz de bogavante azul (seco o caldoso)

Arròs de escamarlans tronc 200 € / Kg.

Arroz de cigalas tronco tronco

Arròs de cocotxes de bacallà i cloïsses 36 €

Arroz de cocochas de bacalao y almejas

Arròs d'esperdenyes i navalles Gallegues 36 €

Arroz de espardenyes y navajas Gallegas

Arròs de "carabineros" i vieres 36 €

Arroz de carabineros y vieras

Arròs 3 carns 24 €

(galta de vedella , terrina de xai i costella de Ibèric)

Arroz 3 carnes

(carrillera de ternera, terrina de cordero y costilla Ibérica)

Arròs de costella Ibèrica amb cargols 24 €

Arroz de costilla Ibérica y caracoles

Arròs de peus de porc farcits de ceps i foie d'ànec 32 €

Arroz de pies de cerdo rellenos de ceps y foie de pato

Arròs de foie d'ànec i rovellons 32 €

Arroz de foie de pato y niscalos

Arròs de cruixent de garrí i rostes 32 €

Arroz de crujiente de garrí i torreznos

Arròs de magret d'ànec i foie 36 €

Arròs de magret de pato y foie de pato

Arròs de "chuletón" de vaca vella madurada 36 €

Arroz de chuletón de vaca madurada

Arròs de verdures i bolets de temporada 24 €

Arroz de verduras y setas de temporada

HORARI RESTAURANT

De dimarts a diumenges al mig dia de 13:00 h. a 15:45 h.

y les nits de divendres i dissabte de 20:30 h. a 22:15 h.

HORARIO RESTAURANT

de martes a domingos al medio día de 13:00 h. a 15:45 h.

y las noches de viernes y sábados de 20:30 h. a 22:15 h.

I.V.A. INCLÒS

ENGLISH

ENTRY TO SHARE

COLD

- Tomato and tuna belly salad €14
- Burrata, peach and pine nuts salad €14
- Russian salad with Kadaiffi prawns €14
- Duck foie terrine with Armagnac €28
- "Chuletón" carpaccio aged with parmesan €18
- Red prawn carpaccio and prawn salt €18
- Acorn-cut Iberian ham €26
- Cantabrian anchovies "00" (8 units) €24
- Glass bread with tomato €3.50
- Rustic bread €2

SEAFOOD

- Grilled red prawn (6 units) €24
- Grilled prawns (4 units) €24
- Grilled Cantabrian crayfish €200 / kg.
- Grilled Zamburiñas (8 units) €20
- Scallops au gratin with garlic and oil (4 units) €24
- Grilled Cantabrian razor clams (8 units) €24
- Mussels a la Marinera €14
- Marinara clams €24
- Oysters (1 unit) €4.50

FRIED

- Andalusian potera squid €18
- Cod fritters €12
- Braves Calasanz €10
- Eggplant chips, goat cheese and honey €14
- Artichoke chips €14

CROQUETS

- Acorn ham croquettes (4 units) €12
- Red prawn croquettes (4 units) €12
- Parmesan cheese croquettes (4 units) €12
- Mature ribeye croquettes (4 units) €12

SPECIALTIES

- Salted button rovellons with roste €24
- Candied artichokes with acorn ham €18
- Classic snails €16
- Bundles of mushrooms and duck foie gras (4 units) €18
- Grandpa Antonio Calasanz's cannelloni €16
- Duck cannelloni and duck foie €20
- Eggs with potatoes and duck foie €24
- Grilled octopus and potato wedges €22
- Pinch of parmesan €12

LOBSTER MENU

(1st and 2nd COURSE)

FROM OUR NURSERY €240 / kg.

FIRST COURSE WITH TAIL

We will make it and flame it, with fried eggs and potatoes for all the diners at the table

SECOND COURSE WITH HEAD AND LEGS

We will make dry rice on the grill for all diners

SEAFOOD NURSERY, ALL FROM MEDITERRANEAN AND CANTABRIC

The price of seafood is by weight

- Red lobster in Formentera €200 / kg.
- Blue lobster in Formentera €140 / kg.
- Red lobster stew with potatoes €200 / kg
- Blue lobster casserole with potatoes €140 / kg.
- Grilled log crayfish €200 / kg.

FISH

- Red tuna tartare (Balfegó) €28
- Grilled Cantabrian sole €32
- Red tuna tataki (Balfegó) €28
- Loin of cod, garlic and oil and tomato concassé €36
- Suquet of monkfish a la Marinera €32
- Wild turbot in Pil Pil €36
- Wild sea bass in salt (2 people) €80 / kg.

MEAT

- Knife-cut Steak Tartare, foie gras and Armagnac €32
- Beef fillet with duck foie gras and red fruits €36
- Grilled beef steak €28
- Duck foie gras with red fruits and PX €32
- Leg of goat, boneless made at a low temperature €28
- Crispy piglet €32
- Duck breast and duck foie gras With red fruits €32
- Beef cheek made at a low temperature €24
- "Chuletón" old cow matured on the grill €120 / kg.

PREMIUM RICE

In the oak grill, we have one stove per table.

The rice chosen will be unique for all diners.

- Cod rice with romesco €28
- Rice 3 seafood (prawns, prawns and crayfish) €28
- Arròs del Senyoret €28
- Rice with red prawn and artichokes €28
- Octopus rice and roasts €28
- Red lobster rice (dry or boiled) €200 / kg.
- Blue lobster rice (dry or boiled) €140 / 140g.
- Crayfish rice €200 / kg.
- Rice with hake and clams €36
- Esperdenya rice and Galician razor clams €36
- Carabineros rice and scallops €36

Rice 3 meats €24

(veal cheek, lamb terrine and Iberian rib)

Iberian rib rice with snails €24

Rice with pork feet stuffed with mushrooms and duck foie €32

Rice with duck foie gras and egg yolks €32

Crispy piglet rice and roasts €32

Rice with duck breast and foie gras €36

Matured old cow "chuletón" rice €36

Rice with vegetables and seasonal mushrooms €24

VAT INCLUDED

MENÚ EXECUTIU

**DE DIMARTS A DIVENDRES AL MIG DIA
EXCEPTE VESPRES DE FESTA I FESTIUS**

ENTRANTS A TRIAR

Amanida de temporada, figues i parmesà
Farcellets de chuletón, salsa de ceps
Ous fregides, patetes i pernil de gla
Musclos a la marinera
Bunyols de bacallà

SEGONS A TRIAR

Tartar de salmó
Carpaccio de "Chuletón" madurat amb parmesà
Entrecot de vaca madurada a la brasa
Galta de vedella, baixa temperatura
Arròs del dia

LES POSTRES A TRIAR

32 € I.V.A. INCLÒS
BEUDES NO INCLOSES

MENÚ n°3

(només grups)

Mínim taula completa

PICA-PICA A COMPARTIR

Amanida de burrata i fruits vermells
Carpaccio de "Chuletón" madurat amb parmesà
Musclos a la Marinera
Croquetes de pernil de gla (4 unitats)
Pa amb tomàquet

SEGONS A TRIAR

Arròs 3 mariscos (gambes, llagostins i escamarlans)
Arròs 3 carns
(galta de vedella , terrina de xai i costella porc Ibèric)
Bacallà amb concassé de tomàquet i all i oli
Galta de vedella baixa temperatura

LES POSTRES A TRIAR

49 € I.V.A. INCLÒS
BEBUDES NO INCLOSES

MENÚ n°4

(només grups)

Mínim taula completa

PICA-PICA A COMPARTIR

Amanida de tomàquet i ventresca de tonyina
Carpaccio de gamba vermella i sal de gamba
Navalles Gallegues a la planxa (8 unitats)
Croquetes de gamba vermella (4 unitats)
Pa amb tomàquet

SEGONS A TRIAR

Arròs de llamàntol blau (sec o caldós)
Arròs de peus de porc farcits amb foie i ceps
Suquet de rap a la Marinera
Terrina de xai

LES POSTRES A TRIAR

59 € I.V.A. INCLÒS
BEUDES NO INCLOSES

MENÚ n°5

(només grups)

Mínim taula completa

PICA-PICA A COMPARTIR

Pernil Ibèric de gla, tallat a ganivet
Gamba vermella sobre sal (8 unitats)
Vieres gratinades amb all i oli (4 unitats)
Croquetes de formatge parmesà (4 unitats)
Pa amb tomàquet

SEGONS A TRIAR

Arròs de "carabineros" i navalles
Arròs de "chuletón" de llom alt de vaca
Tataki de tonyina vermella (Balfegó)
Filet de vaca amb foie d'anec i fruits vermells

LES POSTRES A TRIAR

69 € I.V.A. INCLÒS
BEUDES NO INCLOSES

NADAL

PICA - PICA

Caneló de Nadal

Canelón de Navidad

Navalles Gallegues a la planxa

Navajas Gallegas a la plancha

Croquetes de parmesà

Croquetas de parmesano

Farsellets de bolets i foie

Farsellets de setas con foie

Carpaccio de "chuletón"

Carpaccio de chuletón

Coca amb tomàquet

Coca con tomate

SEGON A TRIAR

Escudella i carn d'olla

Escudella de Navidad

Arròs de llangosta

Arroz de langosta

Suquet de rap a la marinera

Suquet de rape a la marinera

Filet de vaca amb foie

Solomillo de vaca con foie

POSTRES A TRIAR

Sorbet de llimona amb limoncello

Sorbete de limón con limoncello

Chesscake

Tarta de queso

Escuma de crema Catalana

Espuma de crema Catalana

Braç de gitano de nata

Brazo de gitano de nata

Piràmide de xocolata

Pirámide de chocolate

75,00 €

IVA INCLÒS

BEGUDES NO INCLOSES

BEBIDAS NO INCLUIDAS

SANT ESTEVE

I ANY NOU

PICA - PICA

Buyols de bacallà

Buñuelos de bacalao

"Zamburiñas" a la planxa

Zamburiñas a la plancha

Croquetes de pernil Ibèric

Croquetas de jamón Ibérico

Carpaccio de pop, pebre vermell

Carpaccio de pulpo. pimentón

Tartar de salmó, albocat i tostas

Tartar de salmón, aguacate y tostas

Coca amb tomàquet

Coca con tomate

SEGON A TRIAR

Canelóns de Sant Esteve

Canelones de San Esteban

Arròs de llamàntol

Arroz de bogavante

Bacallà, concassé i all i oli

Bacalao, concassé de tomate y all i oli

Terrina de xai

Tarrina de cordero

POSTRES A TRIAR

Gelat de iogurt i fruits vermells

Helado de yogurt y frutos rojos

Chesscake

Tarta de queso

Tiramisú

Tiramisú

Panna cotta

Panna cotta

Brownie de xocolata amb vainilla

Brownie de chocolate con vainilla

65,00 €

IVA INCLÒS

BEGUDES NO INCLOSES

BEBIDAS NO INCLUIDAS

CAP D'ANY

PICA - PICA

Terrina de foie d'anec

Tarrina de foie de pato

Vieres gratinades amb all i oli

Vieras gratinadas con all i oli

Gamba vermella a la sal

Gamba roja a la sal

Steak Tartare amb foie i tostas

Steak Tartare con foie y tostas

Croquetes de "chuletón"

Croquetas de chuletón

Coca amb tomàquet

Coca con tomate

PEIX

Llenguado a la taronja,

passes i pinyons

lenguado a la naranja, pasas y piñones

CARN

Cruixent de garrí

Crujiente de cochinitillo

LES POSTRES

Couland de xocolata amb vainilla

Couland de chocolate con vainilla

CELLER

Aiqües minerals

Aguas minerales

Pardas Rupestris, Blanc Penedés

Xarel-lo i Malvasia de Sitges

Pardas sus Scrota, Tinto Penedés

Sumoll 100 %

Llopart Rerserva 2017

Cava Brut Natute

Cafés i Torrons

Cafés y turrones

Cotilló i raïm de la sort

Cotillón y uvas de la suerte

Música disco fins a les 3:00. h.

Música disco hasta las 3:00. h.

CONDICIONS

MENÚ DE GRUPS

LA RESERVA SERÀ FERMA UNA

VEGADA ABONAT EL 50 % DE L'IMPORT

NO S'ABONARAN ELS COMENSALS

ABSENTS EL DIA DE L'ESDEVENIMENT

NO S'ACCEPTEN PASTISSOS DE L'EXTERIOR

NO ES DESGLOSEN COMPTES

135,00 € IVA INCLÒS