



MENÚ

TAPES I ENTRANTS

Les nostres braves. Nuestras bravas. Spicy potatoes. Pomme de terre piquantes **6,50€** 1/3/8 (salsa)

Croquetes de rostit. Croquetas de cocido. Stew croquettes. Croquettes de pot-au-feu **9,00€** 1/3/7

Flor de carxofa amb formatge gratinat. Flor de alcachofa con queso gratinado. Artichoke flower with gratinated cheese. Fleur d'artichaut au fromage gratiné **5,90€/u.** 7/8

Ous trencats amb pernil, ratatouille i oli de tòfona. Huevos rotos con jamón, ratatouille y aceite de trufa. Broken eggs with ham, ratatouille amb truffle oil. OEufs cassés avec jambon, ratatouille et huile de truffe **13,50€** 3

Pernil ibèric amb pa amb tomàquet. Jamón ibérico con pan con tomate. Iberian ham with tomato bread. Jambon ibérique avec pain à la tomate **16,50€** 1

Peixet fregit de la Cala. Pescadito frito variado de la Cala. Mixed fried fish from La Cala. Poisson frit varié de La Cala **14,50€** 4

Calamar a la andalusa. Calamar a la andaluza. Andalusian-style fried squid. Calmar à l'andalouse **14,00€**

Gambes a l'allet a la nostra manera. Gambas al ajillo a nuestra manera. Garlic prawns our way. Gambas à l'ai à notre façon **14,00€** 2/9

Gambes a la sal. Gambas a la sal. Baked salt-crusted prawns. Gambas au sel **16,50€** 2

Musclos al vapor, al pebre o a la marinera. Mejillones al vapor, a la pimienta o a la marinera. Mussels: steamed, peppered or sailor-style. Moules: vapeur, au poivre ou marinière **12,50€/13,50€** 14/4/9

Cloïsses a la marinera. Almejas a la marinera. Clams in sailor-style sauce. Palourdes à la marinière **13,50€** 4/9/14

Torrada d'anguila fumada amb pico de gallo. Torrada de anguila ahumada con pico de gallo. Toasted bread with smoked eel and pico de gallo. Tartine à l'anguile fumée et pico de gallo **14,00€** 1/4

Carpaccio de gambes. Carpaccio de gambas. Prawn carpaccio. Carpaccio de gambas **15,00€** 2/7/8

Carpaccio de bacallà. Carpaccio de bacalao. Cod carpaccio. Carpaccio de morue **14,00€** 4

AMANIDES

Amanida verda de la casa. Ensalada verde de la casa. House green salad. Salade verte de la maison **8,50€** 10

Amanida de formatge de cabra. Ensalada de queso de cabra. Goat cheese salad. Salade au fromage de chèvre **9,50€** 7/10



Classificació de l'1 al 14



MENÚ

PEIXOS

Pota de pop a la graella amb cremós de patata. Pata de pulpo a la brasa con cremoso de patata. Grilled octopus leg with creamy potato purée. Poulpe grillé avec purée de pommes de terre **20,50€** 7/14

Pop a la balandra. Pulpo a la balandra. Octopus “balandra’s style”. Poulpe à la balandra **15,50€** 3/14

Daus de tonyina amb verduretes al wok. Dados de atún con verduritas al wok. Tuna cubes with wok vegetables. Dés de thon aux légumes sautés au wok. **17,00€** 1/4/11

Tártar de tonyina roja. Tártar de atún rojo. Red tuna tartare. Tartare de thon rouge. **20,50€** 4/10

Llenguado a la planxa amb verduretes. Lenguado a la plancha con verduritas. Grilled sole with vegetable. Sole grillée avec légumes. **19,50€** 4

Bacallà al forn amb romesco. Bacalao al horno con romesco. Baked cod with romesco sauce. Morue au four avec sauce romesco. **17,00€** 1/4/8

Rèmol a l’orio. Rodaballo al orio. Turbot with garlic and oil (Orio-style). Turbot à la basquaise (huile et ail) **19,50€** 4

CARNS

Entranya de vedella al ximixurri. Entraña de ternera al chimichurri. Beef skirt steak with chimichurri sauce. Bavette de boeuf au chimichurri **17,00€**

Steak tartar de vedella a l’estil tradicional. Steak tartar de ternera al estilo tradicional. Traditional beef steak tartare. Steak tartare de boeuf traditionnel **19,50€** 3/10

Secret de porc al teriyaki. Secreto de cerdo al teriyaki. Pork “secreto” with teriyaki sauce. Secreto de porc au teriyaki. **15,00€** 1/6

Entrecot de vedella. Entrecot de ternera. Beef entrecôte. Entrecôte de boeuf. **19,00€**

L’hamburguesa de la casa. La hamburguesa de la casa. House’s burger. Burger de la maison **12,50€** 1

Nuggets amb pataques. Nuggets con patatas. Chicken nuggets with fries. Nuggets de poulet avec frites. **12,00€** 1

ARROSSOS

Paella marinera. Paella marinera. Seafood paella. Paëlla de la mer **16,75€ p.p. (precio por persona)** 2/4/9/14

Arròs negre amb gambes i carxofes. Arroz negro con gambas y alcachofas. Black rice with prawns and artichoke. Riz noir aux gambas et artichaut. **16,80€ p.p.** 2/4/9/14

Fideuà. Fideuà. Fideuà (short noodle seafood dish). Fideuà (plat de pâtes aux fruits de mer) **16,50€ p.p.** 1/2/4/9/14

Arròs de cranc blau i cloïsses. Arroz de cangrejo azul y almejas. Blue crab amb clam rice. Riz au crabe bleu de mer **17,20€ p.p.** 2/4/9/14

Arròs melòs de llamàntol. Arroz meloso de bogavante. Creamy lobster rice. Riz crémeux au homard. **23,00€ p.p.** 2/4/9/14

Arròs vegà amb verduretes. Arroz vegano con verduritas. Vegan vegetable rice. Riz végétalien aux légume. **15,50€ p.p.** 1/6

Pregunti per les suggerències del dia, menú infantil i al·lèrgens. Pregunta por las sugerencias del día, menú infantil y alérgenos. Ask about the daily specials, kids menu and allergens. Demandez les suggestions du jour, le menu enfant et les allergènes