

MOMENTO(S) PARA COMPARTIR

MOMENT(S) PER A COMPARTIR

TIERRA TERRA

ACEITUNAS TOP SELECTION

OLIVES TOP SELECTION

Con nuestro aliño "Espectacular"

Amb el nostre amaniment "Espectacular" **3.50**

MILHOJAS DE PATATA BRAVA ESPECTACULAR

MILFULLES DE PATATA BRAVA ESPECTACULAR

Las reinas de Espectacular, ¿te atreves con la salsa picante?

Les reines d'Espectacular, t'atreveixes amb la salsa picant?  **9.50**

AIRBAGS AIRBAGS

Crujientes de jamón ibérico

Cruixents de pernil ibèric  **18.50**

CROQUETA MELOSA (1 U.)

De jamón ibérico / de champiñones, ceps y mayonesa trufada / de berenjena y queso de cabra

De pernil ibèric / de xampinyons, ceps i maionesa trufada / d'albergínia i formatge de cabra   **2.25**

PATATA, AMOR Y TRUFA

PATATA, AMOR I TÓFONA

Parmentier de patata trufada con chanquete de bogavante y huevo poché

Parmentier de patata trufada amb xanques de llamàntol i ou poché   **18.50**

PROVOLONE

Con sobrasada a la miel

Amb sobrassada a la mel   **13.50**

CARPACCIO BLACK ANGUS

Con foie gras, burrata, con salsa de cebolla marinada en Oporto y tostaditas artesanas

Amb foie gras, burrata, amb salsa de ceba marinada al Oporto i torradetes artesanes    **17.50**

BAO DE PULLED PORK

Con cebolla encurtida y cochinita Pibil al estilo del chef

Amb ceba adobada i cotxinita Pibil a l'estil del xef **13.50**

GYOZAS DE POLLO DE CORRAL

GYOZAS DE POLLASTRE DE CORRAL

Con aliño japonés

Amb amaniment japonès **10.50**

MAR MAR

CAZUELA CON BOGAVANTE, HUEVOS FRITOS Y PIMIENTOS DEL PADRÓN

CASSOLA AMB LLAMÀNTOL, OUS FERRATS I PEBROTS DEL PADRÓ

Ideal para compartir Ideal per compartir    **52.00**

MARISCADA

Con aromas cítricos

Amb aromes cítriques   **35.00**

LANGOSTINOS CRUJIENTES

LLAGOSTINS CRUIXENTS

Con mayonesa de albahaca

Amb maionesa d'alfàbrega   **16.50**

ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA

ZAMBURINYES A LA PLANXA

Con ajo, perejil y un toque de almendra

Amb all, julivert i un toc d'ametlla   **18.50**

CALAMARES A LA ANDALUZA

CALAMARS A ANDALUSA

Con aromas cítricos y mayonesa de kimchi

Amb aromes cítriques i maionesa de kimchi  **16.50**

MEJILLONES A LA MARINERA

MUSCLOS A LA MARINERA

El sabor del mar más tradicional

El sabor de la mar més tradicional   **13.50**

ALMEJAS CLOÏSSES

Salteadas con ajo y perejil

Saltades amb all i julivert   **15.50**

VASO DE GAZPACHO GOT DE GASPATXO 7.50

PAN DE COCA

PA DE COCA

 **3.50**

FRESCURA DE PROXIMIDAD Y FUSIÓN

FRESCOR DE PROXIMITAT I FUSIÓ

ENSALADA DE TOMATE, VENTRESCA Y CEBOLLA "COP DE PUNY"

AMANIDA DE TOMÀQUET, VENTRESCA I CEBA "COP DE PUNY"

Con tomate, ventresca, cebolla, aceitunas y su vinagreta

Amb tomàquet, ventresca, ceba, olives i la seva vinagreta 16.00

BURRATA FRESCA ALIÑADA CON VINAGRETA DE ALBAHACA

BURRATA FRESCA AMANIDA AMB VINAGRETA ALFÀBREGA

Con cherry confitado sobre carpacio de calabacin, pistacho y pesto rosso

Amb cherry confitat sobre carpacio de carabasseta, festuc i pesto rosso

   14.50

ENSALADA DE QUESO DE CABRA AMANIDA DE FORMATGE DE CABRA

Con pimiento caramelizado, cherry, pollo crujiente y vinagreta miel y mostaza

Amb pebrot caramel·litzat, cherry, pollastre cruixent i vinagreta de mel i mostassa

  14.00

ENSALADILLA DE GAMBAS ENSALADA RUSSA DE GAMBES

Con atún, patata, zanahoria, gisantes y huevo

Amb tonyina, patata, pastanaga, pèsols i ou  13.50

SALTEADO DE ALCACHOFAS DE TEMPORADA

SALTAT DE CARXOFES DE TEMPORADA

Con huevo poché, foie gras y virutas de jamón ibérico

Amb ou escalfat, foie gras i encenalls de pernil ibèric

 16.50

EXQUISITO SOBRE EXQUISITO

EXQUISIT SOBRE EXQUISIT

ARROZ DE VERDURAS

ARRÒS DE VERDURA 20.00

ARROZ ESTILO LOS PESCADORES DE GAVÀ

ARRÒS ESTIL ELS PESCADORS DE GAVÀ 21.00

ARROZ DE PULPO Y CALAMARES

ARRÒS DE POP I CALAMARS

Con alioli de azafrán tostado

Amb allioli de safrà llastrat 23.50

ARROZ SEÑORITO ARRÒS SENYORET

Un clásico de pescado y marisco seco y limpio

Un clàssic de peix i marisc sec i net 23.00

ARROZ CREMOSO ESPECTACULAR

ARRÒS CREMÓS ESPECTACULAR

Con carpaccio de gamba roja

Amb carpaccio de gamba vermella  25.00

ARROZ MAR Y MONTAÑA ARRÒS MAR I MUNTANYA

Con pollo, costilla de cerdo, botifarra, cigalas y pota

Amb pollastre, costella de porc, botifarra, escamarlans i pota  23.00

CAZO DE ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE

CASSÓ D'ARRÒS CALDÓS AMB LLAMÀNTOL  31.00

ARROZ NEGRO CON CALAMAR Y GAMBAS

ARRÒS NEGRE AMB CALAMAR I GAMBES  23.00

(Mínimo 2 personas, precio por persona)

(Mínim 2 persones, preu per persona)

PLACER CON CUCHILLO Y TENEDOR PLAER AMB GANIVET I FORQUILLA

SALMÓN

SALMO

Con salteado de verduras y vinagreta de miso-lima

Amb saltat de verdures i vinagreta de miso-llima 🐟🥗 18.50

TATAKI DE ATÚN

TATAKI DE TONYINA

Con salteado de verduras, sésamo y reducción de soja y teriyaki

Amb saltat de verdures, sèsam i reducció de soja i teriyaki 🐟🥗 19.00

MERLUZA A LA MARINERA

LLUÇ A LA MARINERA

Con calamar, mejillones y almejas

Amb calamar, musclos i cloïsses 🐚🐟 21.00

PESCADO DEL DIA

PEIX DEL DIA

🐟 S/M

SOLOMILLO DE VACA

FILET DE VACA

Con foie y reducción de Oporto

Amb foie i reducció de Oporto 🍷 28.00

MELOSO DE TERNERA

MELÓS DE VEDELLA

Con cremoso de patata, zanahorias y reducción de su jugo

Amb cremós de patata, pastanagues i reducció del seu suc 🥔🍷 21.00

STEAK TARTAR

STEAK TÀRTAR

Al estilo del chef

A l'estil del xef 🥗 18.50

MAGRET DE PATO

Con reducción de salsa oporto, pimiento del padron y patata panadera

Amb reducció de salsa porto, pebrot del padró i patata fornera 24.00

BURGUER AMERICANA

Con pan de brioche, carne de ternera eco, pepinillo, cheddar, cebolla, beicon crujiente y salsa big mac

Amb pa de brioix, carn de vedella eco, cogombret, cheddar, ceba, bacó cruixent i salsa big mac 🥗 15.50

BURGUER CRISPY CHICKEN

Con queso, cebolla, tomate y salsa big mac

Amb formatge, ceba, tomàquet i salsa big mac 🥗 13.00

PARA LOS PEQUES... PER ALS NENS...

MACARRONES

MACARRONS

Con salsa boloñesa

Amb salsa bolonyesa 🍷 12.00

HAMBURGUESA BIO

Con queso, tomate y salsa bbq (acompañada con patatas fritas)

Amb formatge, tomàquet i salsa bbq (acompanyada amb patates fregides) 🍷 12.50

FINGER DE POLLO

FINGER DE POLLASTRE

Acompañados con patatas fritas

Acompanyats amb patates fregides 🍷 10.50

SARTENCITA DE PATATAS FRITAS

PAELLETA DE PATATES FREGIDES 🍷 5.50

🌾 GLUTEN
GLUTEN
🍌 FRUTOS SECOS
FRUITS SECS

🐚 MOLUSCOS
MOLLUSCS
🐚 MOSTAZA
MOSTASSA

🥚 HUEVO
OU
🦀 CRUSTACEOS
CRUSTACIS

🥛 LÁCTEOS
LACTIS
🧴 SULFITOS
SULFITS

🥬 SOJA
SOIA
🐟 PESCADO
PEIX

PERMISO PARA PECAR

PERMÍS PER A PECAR

UPS! SE CAYÓ

UPS! S'HA CAIGUT

Cremoso de chocolate, arena de neulas, helado de vainilla y cucurucho al revés
Cremós de xocolata, sorra de neules, gelat de vainilla i cucurutxo a l'inrevés

 **6.50**

SORBETE

SORBET

Mandarina/Mango/Limón

Mandarina/Mango/Llimona  **5.50**

NUESTRO CHEESCAKE ESPECTACULAR

NOSTRA CHEESCAKE ESPECTACULAR

Con galleta y frutos rojos

Amb galleta i fruits vermells

 **7.80**

TIRAMISÚ 7.00

NUESTRO FLAN

EL NOSTRE FLAM

Con palomitas caramelizadas y toffee

Amb crispetes caramel·litzades i toffee  **7.50**

COULANT DE CHOCOLATE

COULANT DE XOCOLATA

Con helado de vainilla

Amb gelat de vainilla  **8.00**

LEMON PIE

Tarta casera con crema de limón y merengue

Pastís casolà amb crema de llimona i merenga  **8.00**

MIX DE HELADOS

MIX DE GELATS

Con toppings variados (recomendable 2 pax)

Amb toppings variats (recomanable 2 pax) **11.00**

PIZZA DE NUTELLA Y AZÚCAR GLAS

PIZZA DE NUTELLA I SUCRE GLAS

Ideal para compartir

Ideal per a compartir **11.00**

MINI GINTONIC 7.00



LICORES LICORS

ORUJO DE HIERBAS	3.50	5.50
LIMONCELLO	3.50	5.50
CREMA DE ORUJO	3.50	5.50
BAILEY'S	3.50	6.00
PACHARÁN	3.50	5.50
FRANGELICO	3.50	6.00
TEQUILA DE FRESA	3.00	5.00

RED LABEL	
BALLANTINE'S	12.00
JACK DANIEL'S	12.00
	14.00
BARCELÒ	14.00
BRUGAL	12.00
ABSOLUT	11.00
BELVEDERE	14.00
SEAGRAM'S	11.00
BOMBAY SAPHIRE	11.00
PUERTO DE INDIAS	12.00
NORDÈS	12.00
G-VINE	14.00
HENDRICK'S	12.00
BULLDOG	12.00
MARTIN MILLER'S	14.00
BROCKMANS	14.00
APEROL SPRITZ	8.00

CÓCTELES CÒCTELS

MOJITO CLÁSICO *MOJITO CLÀSSIC*
Ron, lima, menta, azúcar y soda
Ron, llima, menta, sucre i soda **9.50**

SAN FRANCISCO
Vodka, naranja, piña, melocotón y grosella
Vodka, taronja, pinya, préssec i grosella **10.50**

MARGARITA
Tequila, limón y cointreau
Tequila, llimona i cointreau **10.50**

CAPIROSKA
Vodka, lima y azúcar
Vodka, llima i sucre **10.50**