

SUGERENCIAS DEL CHEF

SUGGERIMENTS DEL XEF

SUGGESTION OF THE CHEF

1. ENSALADA DE TOMATE, MOZZARELLA, AGUACATE Y MANGO CON VINAGRETA DE ALBAHACA 10.90 €
 AMANIDA DE TOMÀQUET, MOZZARELLA, ALVOCAT I MANGO AMB VINAGRETA D'ALFÀBREGA
 TOMATO SALAD WITH MOZZARELLA, AVOCADO AND MANGO WITH BASIL DRESSING
2. PARRILLADA MIXTA DE VERDURAS CON SAL MALDON Y ROMESCADA..... 9.90 €
 GRAELLADA MIXTA DE VERDURES AMB SAL MALDON I ROMESCADA
 GRILLED MIXED VEGETABLES WITH ROMESCO SAUCE (TOMATO, ALMONDS, HAZELNUTS)
3. ARROZ MELOSO CON CALAMARCITOS DE PLAYA, ALCACHOFAS DEL PRAT Y GAMBÓN..... 15.90 €
 ARRÒS MELÓS AMB CALAMARCETS DE PLATJA, CARXOFES DEL PRAT I GAMBON
 SWEET RICE WITH BEACH SQUID, ARTICHOKE AND PRAWNS
4. GAMBAS EN GABARDINA DE CEREALES KELLOGG'S CON SALSA DE TOMATE DULCE, NARANJA Y SOJA 15.90 €
 GAMBES EN GAVARDINA DE CEREALS KELLOGG'S AMB SALSA DE TOMÀQUET DOLÇ, TARONJA I SOJA
 SHRIMPS IN TRENCH COAT CEREALS (CRISPY SHRIMPS) WITH SWEET TOMATO, ORANGE AND SOY SAUCE
5. CHIPIRONES FRITOS CON HUEVOS ESTRELLADOS..... 14.90 €
 XIPIRONS FREGITS AMB OUS ESTRELLATS
 DEEP FRIED BABY SQUID WITH FRIED EGGS
6. PULPO A LA BRASA CON PATATA DE MORTERO Y VINAGRETA MEDITERRANEA..... 19.50 €
 POP A LA BRASA AMB PATATA DE MORTER I VINAGRETA MEDITERÀNIA
 GRILLED OCTOPUS WITH MASHED POTATOES AND MEDITERRANEAN DRESSING
7. RODABALLO SALVAJE BRASEADO CON PATATAS, SETAS, ALMEJAS Y FINO "TÍO PEPE"..... 16.70 €
 TURBOT SALVATGE BRASEJAT AMB PATATES, BOLETS, CLOÏSSES I VI DE "TIO PEPE"
 BRAISED WILD TURBOT WITH POTATOES, MUSHROOMS, CLAMS AND HERES "TIO PEPE"
8. COGOTE DE MERLUZA DE PALANGRE A LA DONOSTIARRA CON GAMBAS Y ALMEJAS..... 16.95 €
 CLATELL DE LLUÇ DE PALANGRE A LA DONOSTIARRA AMB GAMBES I CLOÏSES
 HAKE NAPE WITH PRAWNS AND CLAMS DONOSTIARRA STYLE
9. HAMBURGUESA DE BUEY AL ESTILO D.F. CON CHILE, QUESO CHEDDAR, JALAPEÑOS, ENSALADA Y NACHOS..... 13.90 €
 HAMBURGUESA DE BOU A L'ESTIL D.F. AMB XILE, FORMATGE CHEDDAR, JALAPEÑOS, AMANIDA I NACHOS
 OX BURGER TO THE D.F. STYLE WITH CHILE, CHEDDAR CHEESE, JALAPEÑO PEPPER, SALAD AND NACHOS
10. HAMBURGUESA DE BUEY A LA PARRILLA CON CEBOLLA CONFITADA, QUESO DE CABRA, RÚCULAY PATATA PAJA..... 13.90 €
 HAMBURGUESA DE BOU A LA GRAELLA AMB CEBA CONFITADA, FORMATGE DE CABRA, RÚCULA Y PATATES PALLA
 GRILLED OX BURGER WITH ONION CONFIT, GOAT CHEESE, ARUGULA AND POTATO STAW
11. SOLOMILLO DE TERNERA GALLEGA CON FOIE GRAS Y FRUTOS ROJOS..... 23.90 €
 FILET DE VEDELLA GALLEGA AMB FOIE GRAS I FRUITS VERMELLS
 GALICIAN GRILLED FILET STEK WITH FOIE GRAS
12. CHULETÓN DE TERNERA GALLEGA A LA PARRILLA CON PATATA AL CALIU, ESCALIVADA Y ESPÁRRAGOS TRIGUEROS..... 27.50 €
 MITJANA DE VEDELLA GALLEGA A LA GRAELLA AMB PATATA AL CALIU, ESCALIVADA I ESPÀRRECS DE MARGE
 GALICIAN GRILLED BEEF T-BONE STEAK WITH ROAST POTATO "CALIU", ESCALIVADA (ROAST VEGETABLES
 AND GREEN ASPARAGUS)

CARTA RESTAURANTE

ENSALADAS

1. Ensalada Martelo 8,75 €
(lechuga, tomate, atún, espárragos, huevo duro, piña)
2. Ensalada xató 9,90 €
(escarola, bacalao, atún, anchoas, romesco...)
3. Ensalada de ventresca de atún 10,90 €
(ventresca de atún, tomate y cebolla)
4. Ensalada de queso de cabra 9,95 €
(lechuga, queso de cabra, frutos secos, palmito, gambas y aceite de albahaca)
5. Cogollos con anchoas y salsa romesco 8,95 €

ENTRANTES

1. Aguacate con langostinos 10,20 €
2. Fondo de alcachofas con jamón 9,95 €
3. Escalivada con anchoas 9,95 €
(pimiento rojo, berengena, cebolla y anchoas)
4. Esqueixada de bacalao 9,95 €
5. Melón con jamón ibérico D.O 9,80 €
6. Salmón marinado 8,80 €
7. Surtido de Ibéricos D.O 18,90 €
(chorizo, salchichón, lomo, jamón y queso)
8. Jamón Ibérico de bellota D.O 23,90 €
(Guijuelo - Salamanca)

SOPAS

1. Sopa de cebolla 7,90 €
2. Sopa de pescadores 8,95 €
3. Caldo gallego (en temporada) 6,50 €
4. Gazpacho andaluz (en temporada) 6,50 €

PASTAS

1. Canelones de la casa (carne mixta) 8,50 €
2. Ravioli de vieira y langostinos al estilo del chef 12,50 €
3. Tagliatelle a la corsara 9,90 €
(jamón, piñones, tomate, crema de leche y pesto)
4. Espaguetis carbonara 8,95 €
5. Espaguetis boloñesa 8,50 €
6. Macarrones boloñesa 8,50 €

ARROCES (Mínimo 2 personas)

1. Paella mixta (por persona) 16,90 €
(carne mixta y marisco)
2. Paella de marisco (por persona) 18,90 €
3. Arroz con bogavante (por persona) 21,50 €
4. Fideuá estilo albufera (por persona) 16,90 €

MARISCOS

1. Pulpo a la Gallega "A feira" 18,95 €
2. Navajas a la plancha 13,90 €
3. Almejas a la marinera 18,00 €
4. Gambas al ajillo 15,90 €
5. Gambas a la plancha 19,90 €
6. Langostinos a la plancha 14,90 €
7. Bogavante a la parrilla 29,00 €
8. Mariscada con bogavante 46,50 €
(Mejillones, almejas, navajas, gambas, langostinos, cigalas, sepia, 1/2 bogavante, etc...)

PESCADOS

1. Merluza a la plancha 14,95 €
2. Merluza a la gallega 16,90 €
3. Merluza a la vasca 16,90 €
4. Bacalao a la vizcaina 16,90 €
5. Bacalao a la llauna 15,90 €
6. Bacalao del chef 16,90 €
7. Lenguado a la plancha 17,90 €
8. Dorada a la espalda 15,90 €

CARNES

1. Chuletón gallego a la parrilla 27,50 €
2. Entrecot a la parrilla 15,90 €
3. Solomillo a la parrilla 21,50 €
4. Solomillo strogonoff 23,50 €
5. Pierna de cordero lechal asada al estilo castilla 18,50 €
6. Cochinillo de Segovia asado al horno 16,50 €
7. Rabo de toro estofado a la antigua con arroz blanco 15,40 €
8. Escalopa de ternera a la milanese 10,20 €
9. Pollo asado 9,50 €
10. Butifarra de Vic con sus monchetas 10,20 €

SALSAS PARA CARNES

1. Pimienta verde 2,50 €
2. Roquefort 2,50 €
3. Café de París 2,90 €

PAN

1. Pan 1,10 €
2. Pan con tomate 1,45 €
3. Pan con tomate y ajo 1,55 €

CARTA DE VINOS

VINOS TINTOS

RIBERA DUERO D.O. (Joven) (Burgos / Soria / Segovia / Valladolid)

1. Martín Berdugo barrica (0,50 cl.)	13,90 €
2. Martín Berdugo barrica	16,40 €
3. Melior (bodegas Matarromera)	16,40 €
4. Carmelo Rodero	16,60 €
5. Protos cosecha	17,90 €

RIBERA DUERO D.O. (Crianza) (Burgos / Soria / Segovia / Valladolid)

6. Fuente Espina (0,38 cl.)	13,60 €
7. Protos	25,90 €
8. Carmelo Rodero	29,20 €
9. Pesquera	28,90 €
10. Matarromera	34,00 €
11. Pago de los Capellanes	30,60 €
12. Pago de Carraovejas	39,00 €
13. Hacienda Monasterio	44,00 €

RIBERA DUERO D.O. (Reserva) (Burgos / Soria / Segovia / Valladolid)

14. Protos	37,90 €
15. Pesquera	39,80 €
16. Matarromera	49,90 €
17. Hacienda Monasterio	59,60 €
18. Dehesa de los Canónigos	59,85 €

RIBERA DUERO D.O. (Grán Reserva) (Burgos / Soria / Segovia / Valladolid)

19. Protos Grán Reserva	54,40 €
20. Matarromera Grán Reserva	79,50 €
21. Vega Sicilia Valbuena 5º Año	112,50 €

SOMONTANO D.O. (Huesca)

22. Enate Único (Caber. Souv. Merlot)	15,50 €
---------------------------------------	---------

CASTILLA LEÓN V.T. (León)

23. Yllera (crianza)	17,20 €
24. Mauro (crianza)	39,50 €

TORO D.O. (Valladolid / Zamora)

25. Numantiha (reserva)	53,10 €
-------------------------	---------

NAVARRA V.T. (Navarra)

26. Pago Cirsus (crianza)	17,50 €
---------------------------	---------

RIBEIRA SACRA D.O. (Lugo / Ourense)

27. Castro Condaz	17,50 €
28. Finca El Curvado	26,50 €

RIOJA D.O. (Joven) (La Rioja)

29. Marqués de Griñón	13,20 €
30. Luis cañas	13,70 €
31. El Pedal (bodegas Finca La Emperatriz)	16,50 €

RIOJA D.O. (Crianza) (La Rioja)

32. Marques de Arviza	16,70 €
33. Luis Cañas (0,50 cl.)	14,90 €
34. Ramón Bilbao	16,50 €
35. Viña Salceda	15,20 €
36. Finca La Emperatriz	18,10 €
37. Luis Cañas	18,30 €
38. Muga	26,80 €

RIOJA D.O. (Reserva) (La Rioja)

39. Viña Pomal (0,38 cl.)	13,60 €
40. Luis Cañas (0,50 cl.)	17,90 €
41. Coto de Imaz	17,90 €
42. Finca La Emperatriz	26,80 €
43. Viña Pomal	24,50 €
44. Marqués de Murrieta	28,40 €
45. Luis Cañas (reserva familiar)	32,80 €
46. Viña Ardanza	33,20 €
47. "Martelo" (reserva especial de la casa)	29,90 €
48. 200 Monjes	47,80 €
49. El Tractor (vino de autor)	39,80 €

RIOJA D.O. (Grán Reserva) (La Rioja)

50. Muga Prado Enea	56,30 €
---------------------	---------

BIERZO D.O. (León)

51. Casar de Burbia (Mencia)	19,10 €
------------------------------	---------

COSTES DEL SEGRE D.O. (Lleida)

52. Castell de Raimat (Caber. Souvig.)	18,00 €
53. Castell Del Remei Oda	22,50 €

PENEDÉS D.O. (Barcelona / Tarragona)

54. Torres Coronas (crianza)	13,90 €
55. Torelló Raimonda (reserva)	22,90 €

PRIORAT D.O. (Tarragona)

56. Nunci	31,20 €
57. Clos de L'Obac	79,90 €

EMPORDÁ COSTA BRAVA D.O. (Girona)

58. Oliver Conti Ara (crianza)	20,90 €
--------------------------------	---------

MONTSANT D.O. (Tarragona)

59. El Veïnat (garnacha)	16,80 €
60. Acústic	21,10 €

VINOS BLANCOS

RIAS BAIXAS D.O. (Albariño)

(A coruña / Pontevedra)

1. Torre La Moreira (0,38 cl.)	10,50 €
2. Torre La Moreira	17,50 €
3. Martín Códax	17,90 €
4. Sin Palabras	18,20 €
5. Terras Vellas	22,70 €
6. Terras Gauda	21,80 €
7. Pazo Señoráns (0,50 cl.)	13,75 €
8. Pazo Señoráns	22,50 €
9. Pazo Señoráns (selección añada)	39,90 €

RIBEIRO

(Ourense)

10. Cunqueiro	16,40 €
11. Cunqueiro III Milenium	21,50 €

BIERZO D.O. (Godello)

(Castilla-León)

12. El Castro de Valtuille (Godello)	19,40 €
--------------------------------------	---------

VALDEORRAS D.O. (Godello)

(Ourense)

13. Martenova (Godello)	17,30 €
14. Valdesil sobre lías (Godello)	22,50 €

RIOJA D.O.

(La Rioja)

15. Finca La Emperatriz Viura	14,90 €
-------------------------------	---------

PENEDES D.O.

(Barcelona / Tarragona)

16. Mas Tinell l'Alba blanc de lluna	15,20 €
17. Ermita D' Espiells (Juvé & Camps)	17,50 €
18. Princeps Muscat "afrutado"	15,30 €

(Canals & Munné)

EMPORDA D.O.

(Girona)

19. Perelada Blanc Pescador	13,10 €
-----------------------------	---------

RUEDA D.O.

(Ávila / Valladolid / Segovia)

20. Prius (verdejo)	12,90 €
21. José Pariente (verdejo)	18,20 €

NAVARRA V.T.

(Navarra)

22. Pago de Cirsus (Chardonnay)	17,30 €
---------------------------------	---------

VINOS ROSADOS

ITALIA

(Lombardia)

1. Lambrusco Bellavita Emilia	9,90 €
-------------------------------	--------

PORTUGAL

(Norte de Portugal)

2. Mateus Rosé	12,50 €
----------------	---------

NAVARRA V.T.

(Navarra)

3. Homenaje rosado	12,50 €
--------------------	---------

CHAMPAGNE

(Francia)

1. Moët Chandón Imperial (0,38 cl.)	36,30 €
2. Moët Chandón Imperial	48,90 €
3. Louis Roederer (Brut Premier)	55,30 €
4. Don Perignon (de Moët Chandón)	175,00 €
5. Cristal Louis Roederer (Brut, 2000)	250,00 €

SANGRIAS

1. Sangria de vino (1 litro)	14,50 €
2. Sangria de cava (1 litro)	16,70 €

SIDRA

1. Magners original-Irish (568 ml.)	4,20 €
2. Asturiana " El Gaitero " (700 ml.)	7,50 €

EMPORDÀ COSTA BRAVA D.O.

(Girona)

4. Perelada Cresta Rosa	11,90 €
-------------------------	---------

PENEDES D.O.

(Barcelona / Tarragona)

5. Torres de Casta	13,20 €
6. Vinya Escudé (Merlot)	13,90 €
7. Torelló Petjades (Merlot)	16,90 €

CATALUNYA D.O.

(Catalunya)

8. Marqués de la Concordia	12,30 €
----------------------------	---------

CAVA

(Catalunya)

1. Benjamín Codorniu (0,20 cl.)	6,90 €
2. Marqués de la Concordia (Brut Nature)	14,50 €
3. Anna Codorniu (Brut Nature)	17,50 €
4. Canals & Munné (Brut Grán reserva)	18,20 €
5. Torelló (Brut Reserva)	21,40 €
6. Torelló (Brut Nature Grán Reserva)	27,00 €
7. Juvé & Camps (Brut Nature Reserva Familia)	28,00 €
8. Recaredo (Brut Nature)	29,90 €

CAVA ROSADO

1. Juvé & Camps (Brut Rosé)	23,80 €
2. Elena de Mestres (Brut Nature)	29,90 €

CERVEZAS DE IMPORTACIÓN

R.P. CHECA	Pilsner Urquell	(Rubia)	2,95 €	ALEMANIA	Warsteiner	(Rubia)	2,95 €
R.P. CHECA	Bud. Budwar	(Rubia)	2,95 €	ALEMANIA	Paulaner	(Rubia)	2,95 €
BELGICA	Lefte Blonde	(Rubia)	3,50 €	ALEMANIA	Paulaner (0,50 cl.)	(Rubia)	4,50 €
BELGICA	Lefte Vielle Cuvée	(Tostada)	4,40 €	ALEMANIA	Beck's	(Rubia)	2,75 €
BELGICA	Lefte Brune	(Negra)	3,80 €	ALEMANIA	Löwenbräu	(Rubia)	2,95 €
BELGICA	Hoegaarden	(Blanca trigo)	3,30 €	ALEMANIA	Franziskaner (0,50 cl.)	(Rubia turbia trigo)	3,60 €
BELGICA	Chimay Azul	(Negra)	4,50 €	ALEMANIA	Franziskaner (0,50 cl.)	(Negra Dunkel trigo)	3,60 €
BELGICA	Chimay Blanca	(Blanca)	4,50 €	HOLANDA	Heineken	(Rubia)	2,50 €
BELGICA	Chimay Roja	(Tostada)	4,30 €	HOLANDA	Desperados	(Rubia & Tequila)	3,10 €
BELGICA	Duvel	(Rubia)	4,30 €	ITALIA	Peroni	(Rubia)	2,75 €
BELGICA	Stella Artois	(Rubia)	2,95 €	MEXICO	Corona	(Rubia)	2,90 €
IRLANDA	Guinness Draught	(Negra)	4,10 €	ARGENTINA	Quilmes	(Rubia)	2,95 €
IRLANDA	Murphy's	(Rojiza)	3,50 €	U.S.A.	Budwaiser	(Rubia)	2,90 €
DINAMARCA	Carlsberg	(Rubia)	2,75 €	FRANCIA	Kronenbourg	(Rubia)	2,75 €