

## PER MATAR EL CUC

alguns aperitius      some appetiziers

anelles de calamar fresc a la romana (fets a casa)	9.00
anillas de calamar fresco a la romana (hechos en casa)	
fresh battered squid rings (homemade)	
calmars frais à la romaine maison	
hummus de cigró amb sèsam i oli de pebre roig	4.80
hummus de garbanzo con sésamo y aceite de pimentón rojo	
chick pea hummus with sesame seeds and red paprika oil	
hummus au sésame et à l'huile de piment rouge	
pernil ibèric	13.00
jamón ibérico	
iberian cured ham	
jambon ibérique	
patates La Deu d'Olot (les artesanes, farcides de carn)	9.00
patatas La Deu de Olot (las artesanas, rellenas de carne)	
potatoes La Deu, from Olot (handmade potatoes, stuffed with meat)	
patatas La Deu d'Olot (pommes de terre artisanes farcies à la viande)	
croquetes d'escalivada i formatge de cabra	1.75 uni
croquetas de verdura escalivada con queso de cabra	
grilled vegetable croquettes with goat cheese	
croquettes de légumes au four avec du fromage de chèvre	
croquetes de bacallà	1.75 uni
croquetas de bacalao	
cod croquettes	
croquettes de morue	
croquetes de carn d'olla	1.75 uni
croquetas de carne de cocido	
catalan stew made of meat croquettes	
croquettes de ragoût catalan de viande	
brandada de bacallà	6.80
brandada de bacalao	
salt cod brandade	
brandade de morue	
pop a la gallega amb dues textures de patata	16.60
pulpo a la gallega con dos texturas de patata	
galician-style octopus with potato in two textures	
poulpe à la galicienne aux deux textures de pommes de terre	
braves clàssiques	4.50
patatas bravas clásicas	
patates bravas (fried potatoes in spicy sauce)	
patates bravas (pommes de terre à la sauce piquante)	
guacamole	4.80

## fent boca

7 de freds i 1 de calent      cold treats

amanida bio de quinoa amb verdures i cítrics ensalada bio de quinoa con verduras y cítricos organic quinoa salad with vegetables and citrus fruits salade bio au quinoa avec legumes et agrumes	8.60
crema freda de cigrons amb menta crema fría de garbanzos con menta cold cream of chickpeas soup crème froide aux pois chiches	7.80
amanida de formatge de cabra amb escalivada i brots tendres ensalada de queso de cabra con escalivada y brotes tiernos goat cheese salad with <i>escalivada</i> (grilled vegetables) and tender shoots salade d' <i>escalivada</i> (legumes rotis) au fromage de chevre et pousses tendres	9.80
musclos amb pesto d'alfàbrega i tomàquet sec mejillones con pesto de albahaca y tomate seco mussels with basil pesto and dried tomatoes moules au pesto de basilic et tomate sechee	10.60
amanida de llentia caviar i ibèric amb vinagreta d'api i pastanaga ensalada de lenteja caviar e ibérico con vinagreta de apio y zanahoria caviar lentil and iberian ham salad with carrot and celery vinaigrette salade de lentilles caviar et iberiques avec une vinaigrette au celeri et aux carottes	11.90
salmó marinat amb maionesa d'estragó, en niu de xicoria salmón marinado con mayonesa de estragón, en nido de achicoria marinated salmon with tarragon mayonnaise in a chicory nest saumon marine a la mayonnaise d'estragon, avec un nid de chicoree	12.30
laminat de tomàquet raf i alvocat amb anxoves i salsa d'olives negres carpaccio de tomate raf y aguacate con anchoas y salsa de oliva negra sliced raf's tomato and avocado served with anchovies and black olive sauce lamelles de tomate raf et avocat avec des anchois et une sauce aux olives noires	8.90
carpaccio de vedella amb emulsió de parmesà i un toc de mostassa carpaccio de ternera con emulsión de parmesano y un toque de mostaza beef carpaccio with parmesan emulsion and a touch of mustard carpaccio de veau avec une emulsion de parmesan et un soupçon de moutarde	11.90
foie amb mermelada de figa foie con mermelada de higos foie gran with fig confiture foie gras à la confiture de figues	14.70
amanida d'espàrrecs i ventresca de tonyina amb vinagreta d'allis tendres ensalada de espárragos y ventresca de atún con vinagreta de ajos tiernos choice tuna belly and asparagus salad with tender garlic shoots vinaigrette salade d'asperges et de ventreche de thon avec une vinaigrette a l'ail frais	11.60

catalan cuisine  
in downtown bcn

## arrossos, pastes i pizzas

### rice, pastas and pizzas

risotto de bacallà, pebrots i espinacs frescos risotto de bacalao, pimientos y espinacas frescas cod risotto with fresh peppers and spinach risotto de morue, avec poivrons et epinards frais	12.90
paella (arròs del senyoret) paella (arroz del senyoret, con las gambas peladas) paella (with all bones and shells removed) paella (fruits de mer sans arêtes ni coquilles)	14.20
fideuada amb cloïsses, gambes i sípia fideuada, con almejas, gambas y sepia fideuada with clams, cuttlefish and shrimps (noodles paella) fideuada aux palourdes, de crevettes roses et de seiche (paella de vermicelles)	14.20
arròs negre amb allioli suau de wasabi arroz negro con allioli suave de wasabi black rice with wasabi allioli (kind of paella cooked in cuttlefish ink) riz noir à l'ailloil de wasabi (sorte de paella à l'encre de calmar)	14.20
linguine amb carbonara de pernil ibèric linguine con salsa carbonara de jamón ibérico linguini with iberian cured ham carbonara sauce linguine à la carbonara au jambon ibérique	10.40
raviolis amb formatge blau, gorgonzolla, nous i ametlla garapinyades raviolis con queso azul, gorgonzolla, nueces y almendra garrapiñada ravioli with gorgonzola, blue cheese, almonds and sugared almond sauce raviolis à la sauce gorgonzola, bleu, noix et amandes caramélisées	10.40
papardelle amb cloïsses i gambes papardelle con almejas y gambas papardelle with clams and prawns papardelle aux palourdes et aux crevettes	10.40
pizza margarita	9.80
pizza reina (pernil dolç, orenga i mozzarella) pizza reina (jamón de york, orégano y mozzarella) cooked ham pizza with tomato, mozzarella and oregano pizza jambon d'york, tomate, mozzarella et origan	10.30
pizza de 4 formatges pizza de 4 quesos four cheese pizza pizza quatre fromages	10.30
pizza vegetal pizza vegetal vegetable pizza pizza végétale	10.30
pizza barbacoa (mozzarella, vedella, orenga i salsa barbacoa) pizza barbacoa (mozzarella, ternera, orégano y salsa barbacoa) barbecue pizza pizza barbecue	10.30

## petits plats

## grans paladors

# menjar calent, bon aliment

de carn i de peix                      meat and fish

entrecot de vedella amb patata parisina i saltat tricolor d'hortalisses entrecot de ternera con patata parisina y sateado tricolor de hortalizas sirloin steak with parisian potato and tricolour sautéed vegetables entrecote avec pommes parisiennes et legumes sautes tricolores	18.60
cua de rap a la llauna, fesols de La Vall, pols de bull negre i marduix cola de rape a la llauna (frito y horneado), habitas, polvo de butifarra negra y majorana fried and oven-baked grouper tail, baby broad beans, black butifarra sausage and marjoram queue de lotte frite puis passee au four, haricots secs, boudin noir et origan	15.70
costelles de xai, hummus de remolatxa i grillons de pera conference a la planxa costillas de cordero, hummus de remolacha y gajos de pera conference a la plancha lamb ribs, beet hummus and grilled conference pear slices cotelettes d'agneau, hoummos a la betterave et quartiers de poire conference grilles	13.80
morro de bacallà amb romesco, ceba tendra amb moscatell i oliva negra en 2 textures lomo de bacalao con romesco, cebolla tierna con moscatel y oliva negra en 2 texturas cod fillet with romesco, tender onion with muscatel and black olives in 2 textures filet de morue sauce romesco, petits oignons avec du muscat et olive noire dans 2 textures	16.80
presa de porc ibèric amb salsa de mostassa antiga i arròs vermell presa de cerdo ibérico con salsa de mostaza antigua y arroz rojo special iberian pork with aged mustard sauce and red rice epaule de porc iberique avec une sauce a la moutarde ancienne et du riz rouge	14.90
tataki de tonyina macerat amb soia i guacamole de pèsols tataki de atún macerado con soja y guacamole de guisantes tuna tataki macerated with soy sauce and guacamole with peas tataki au thon marine avec soja et guacamole de petits pois	15.10
pollastre a la catalana amb cava i ceba perla caramel·litzada pollo a la catalana con cava y cebolla perla caramelizada catalan-style chicken with cava and caramelized pearl onion poulet a la catalane avec du cava et des oignons perles caramelises	12.20
turbot amb mantega noissete de tàpares i pinyons turbot con mantequilla noissete de alcaparras y piñones turbot with noissete butter with capers and pine nuts turbot, noisette de beurre avec capres et pignons	21.30
hamburguesa premium de vedella de Girona, ceba mostassa, tomàquet i parmesà hamburguesa premium de ternera de Girona, cebolla, mostaza, tomate y parmesano premium hamburger with beef from Girona with onion, mustard, tomato and parmesan hamburger premium de veau de Gerone avec oignons, moutarde, tomate et parmesan	14.00
orada a la planxa amb refregit d'all tendre i hortet de verdures saltades suprema de dorada con refrito de ajos tiernos y huerto de verduras salteadas sea bream supreme served with fried tender garlic shoots and sautéed garden vegetables supreme de dorade avec de l'ail frais frit et petits legumes sautes	13.40

## Nous i Pinyons, Postres de Minyons

### els més dolços

### our desserts

after eight de pera after eight de pera pear after eight after eight à la poire	5.80
coulant de xocolata amb sorbet de gerds (18 min.) coulant de chocolate con sorbete de frambuesas (18 min.) chocolate coulant with raspberry sorbet (18 min.) coulant de chocolat au sorbet aux framboises (18 min.)	6.80
pinya colada (gelatina de rom, escuma de coco i pinya seca) piña colada (geltina de ron, espuma de coco y piña seca) piña colada (rum gelatine, coconut foam and dried pineapple) piña colada (gelée de rhum, crème de coco et ananas sec)	5.70
tatin de poma amb cremós de vainilla i grosella tatin de manzana con cremoso de vainilla y grosella apple tarte tatin with vanilla custard and currant tarte tatin aux pommes à la groseille et à la glace à la vanille	5.90
pastís de pastanaga amb formatge fresc i taronja confitada pastel de zanahoria con queso fresco y naranja confitada carrot cake with cream cheese and candied orange carrot cake au fromage frais et à l'orange confite	5.40
cremós de mató de Montserrat amb nous caramel·litzades i mel de milflors cremoso de requesón de Montserrat con nueces caramelizadas y miel de milflores creamy cottage cheese from Montserrat with caramelized nuts and wild flower honey cremeux au fromage blanc de Montserrat avec noix caramélisées et miel de plantes aromatiques	5.90
mousse de crema catalana amb carquinyolis i caramel de sucre de canya mousse de crema catalana con carquiñoles y caramelo de azúcar de caña catalan cream mousse with "carquiñoles" (toasted almond biscuits) and cane sugar caramel mousse de creme catalane avec croquignoles et du caramel de sucre de canne	5.50
gelat de ratafia amb avellanes i carambola helado de ratafia con avellanas y carambola ratafia ice cream with hazelnuts and carambola (star fruit) glace au ratafia avec noisettes et pomme de goa	5.50

el plaer de menjar