



LA
PUNTA

Mes que bones!

Les tapes selectes

Escopinyes al vapor amb la nostra salsa marinera <i>Conté: crustacis, peix, diòxid de sofre i sulfits</i>	8,75 €
Bunyols de bacallà amb maionesa de llima <i>Conté: gluten, ous, peix, lactosa, diòxid de sofre i sulfits</i>	7,60 €
Croquetes de ceps i llagostins <i>Conté: gluten, ous, lactosa, diòxid de sofre i sulfits</i>	6,00 €
Les nostres patates braves amb sofregit <i>Conté: ous, lactosa, diòxid de sofre i sulfits</i>	6,25 €
Espatlla ibèrica reserva de MRB amb pa de coca amb tomàquet i oli d'oliva Arbequina <i>Conté: gluten, diòxid de sofre i sulfits</i>	23,00 €
Pop a la gallega amb escuma de patata i pebre vermell de La Vera <i>Conté: peix, lactosa, diòxid de sofre i sulfits</i>	12,50 €

Un bon principi

Els entrants de temporada

Arròs caldós amb sípia, carxofes i aletes de pollastre <i>Conté: peix, fruits secs, api, diòxid de sofre i sulfits</i>	13,00 €
Gaspatxo de cirera amb formatge Recuit de drap i anxoves de L'Escala <i>Conté: gluten, peix, lactosa, diòxid de sofre i sulfits</i>	9,80 €
La nostra amanida César amb cabdells, pollastre cruixent i parmesà <i>Conté: gluten, ous, lactosa, diòxid de sofre i sulfits</i>	12,50 €
Tataki de tonyina amb llima, alvocat, ruca i cruixent d'alga nori <i>Conté: peix, soja, diòxid de sofre i sulfits</i>	16,25 €
Tomàquet marinat amb <i>stracciatella</i> de Burrata, sardina fumada, taperots i ficoide glacial <i>Conté: pescado, lactosa, diòxid de sofre i sulfits</i>	13,80 €
Wok de verdures amb fideus <i>soba</i> , llagostins, col Kale i <i>bimi</i> <i>Conté: gluten, crustacis, ous, soja, diòxid de sofre i sulfits</i>	15,20 €

M'agrada cuidar-me

Suggeriments per a vegetarians, vegans i celíacs

Vichyssoise de coco, <i>búlgur</i> amb curri i avellana <i>Conté: gluten, lactosa, fruits secs, diòxid de sofre i sulfits</i>	9,80 €
Amanida de cuscús amb verdures, alvocat i vinagreta de llimona i menta <i>Conté: gluten, mostassa, diòxid de sofre i sulfits</i>	11,20 €
<i>Garganelli</i> amb flor de carbassó, <i>bimi</i> i pesto vermell <i>Conté: gluten, ous, cacahuets, fruits secs, diòxid de sofre i sulfits</i>	10,50 €

Una continuació sabrosa

Els plats principals de peix i carn

Bacallà amb espàrrecs verds, tomàquets confitats, romesco i cruixent d'arròs <i>Conté: gluten, peix, soja, fruits secs, diòxid de sofre i sulfits</i>	17,00 €
Llobarro amb trinxat de carbassa, tirabec saltejat i <i>mojo</i> verd de coriandre <i>Conté: peix, diòxid de sofre i sulfits</i>	17,60 €
Peix de la llotja amb verdures a la graella i patates al vapor <i>Conté: peix, soja, diòxid de sofre i sulfits</i>	17,20 €
Rap embolicat en cansalada ibèrica amb salsa d'oliva d'Aragó i espàrrecs verds <i>Conté: peix, soja, lactosa, fruits secs, diòxid de sofre i sulfits</i>	18,40 €
<i>Carré</i> de xai amb cremós d'albergínia, <i>migas</i> especiades i salsifí <i>Conté: gluten, api, diòxid de sofre i sulfits</i>	22,00 €
<i>Magret</i> d'ànec, amb puré de coliflor fumada, <i>chutney</i> de mango i alls tendres <i>Conté: lactosa, diòxid de sofre i sulfits</i>	16,00 €
Filet de vedella amb salsa Café de París, vegetals de temporada i puré de patata Ratte <i>Conté: gluten, soja, lactosa, fruits secs, diòxid de sofre i sulfits</i>	21,20 €
<i>Tagliatta</i> de vedella amb formatge parmesà, ruca i salsa de <i>vitello tonnato</i> <i>Conté: ous, soja, lactosa, diòxid de sofre i sulfits</i>	16,50 €

¡Más que buenas!

Las tapas selectas

Berberechos al vapor con nuestra salsa marinera <i>Contiene: crustáceos, pescado, dióxido de azufre y sulfitos</i>	8,75 €
Buñuelos de bacalao con mahonesa de lima <i>Contiene: gluten, huevo, pescado, lactosa, dióxido de azufre y sulfitos</i>	7,60 €
Croquetas de setas botón y langostinos <i>Contiene: gluten, huevo, lactosa, dióxido de azufre y sulfitos</i>	6,00 €
Nuestras patatas bravas con sofrito <i>Contiene: huevo, lactosa, dióxido de azufre y sulfitos</i>	6,25 €
Paleta ibérica reserva de MRB con pan de coca con tomate y aceite de oliva Arbequina <i>Contiene: gluten, dióxido de azufre y sulfitos</i>	23,00 €
Pulpo a la gallega con espuma de patata y pimentón de la Vera <i>Contiene: pescado, lactosa, dióxido de azufre y sulfitos</i>	12,50 €

Un buen principio

Los entrantes de temporada

Arroz caldoso con sepia, alcachofas y alitas de pollo <i>Contiene: pescado, frutos secos, dióxido de azufre y sulfitos</i>	13,00 €
Gazpacho de cereza con queso Requit de drap y anchoas de L'Escala <i>Contiene: gluten, pescado, lactosa, dióxido de azufre y sulfitos</i>	9,80 €
Nuestra ensalada César con cogollos, pollo crujiente y parmesano <i>Contiene: gluten, huevo, lactosa, dióxido de azufre y sulfitos</i>	12,50 €
Tataki de atún con lima, aguacate, rúcula y crujiente de alga nori <i>Contiene: pescado, soja, dióxido de azufre y sulfitos</i>	16,25 €
Tomate marinado con <i>stracciatella</i> de Burrata, sardina ahumada, alcaparrones y ficoidea glacial <i>Contiene: pescado, lactosa, dióxido de azufre y sulfitos</i>	13,80 €
Wok de verduras con fideos soba, langostinos, col Kale y <i>bimi</i> <i>Contiene: gluten, crustáceos, huevo, soja, dióxido de azufre y sulfitos</i>	15,20 €

Me gusta cuidarme

Sugerencias para vegetarianos, veganos y celíacos

Vichysoisse de coco, <i>bulgur</i> al curry y avellana <i>Contiene: gluten, lactosa, frutos secos, dióxido de azufre y sulfitos</i>	9,80 €
Ensalada de cuscús con verduras, aguacate y vinagreta de limón y menta <i>Contiene: gluten, mostaza, dióxido de azufre y sulfitos</i>	11,20 €
<i>Garganelli</i> con flor de calabacín, <i>bimi</i> y <i>pesto</i> rojo <i>Contiene: gluten, huevo, cacahuetes, frutos secos, dióxido de azufre y sulfitos</i>	10,50 €

Una sabrosa continuación

Los platos principales de pescado y carne

Bacalao con espárragos verdes, tomates confitados, romesco y crujiente de arroz <i>Contiene: pescado, frutos secos, dióxido de azufre y sulfitos</i>	17,00 €
Lubina con <i>trinxat</i> (trinchado) de calabaza, tirabeque salteado y mojo verde de cilantro <i>Contiene: pescado, dióxido de azufre y sulfitos</i>	17,60 €
Pescado de la lonja con verduras a la parrilla y patata al vapor <i>Contiene: pescado, soja, lactosa, dióxido de azufre y sulfitos</i>	17,20 €
Rape envuelto en panceta ibérica con salsa de aceituna de Aragón y espárragos verdes <i>Contiene: pescado, soja, lactosa, frutos secos, dióxido de azufre y sulfitos</i>	18,40 €
Carré de cordero con cremoso de berenjena, migas especiadas y salsifí <i>Contiene: gluten, apio, dióxido de azufre y sulfitos</i>	22,00 €
<i>Magret</i> de pato, con puré de coliflor ahumada, <i>chutney</i> de mango y ajos tiernos <i>Contiene: lactosa, dióxido de azufre y sulfitos</i>	16,00 €
Solomillo de ternera con salsa Café de París, vegetales de temporada y puré de patata Ratte <i>Contiene: gluten, soja, lactosa, frutos secos, dióxido de azufre y sulfitos</i>	21,20 €
<i>Tagliatta</i> de ternera con queso parmesano, rúcula y salsa de <i>vitello tonnato</i> <i>Contiene: huevo, soja, lactosa, dióxido de azufre y sulfitos</i>	16,50 €

More than just good!

Selection of *tapas*

Steamed cockles with our seafood sauce <i>Contains: crustacean, fish, sulfur dioxide and sulphites</i>	8,75 €
Cod fritters with lime mayonnaise <i>Contains: gluten, egg, fish, lactose, sulfur dioxide and sulphites</i>	7,60 €
Porcini mushroom and prawn croquettes <i>Contains: gluten, egg, lactose, sulfur dioxide and sulphites</i>	6,00 €
Homemade patatas bravas (spicy potatoes) with tomato sauce <i>Contains: egg, lactose, sulfur dioxide and sulphites</i>	6,25 €
MRB Reserva Iberian shoulder of ham on coca flatbread with tomato and Arbequina olive oil <i>Contains: gluten, sulfur dioxide and sulphites</i>	23,00 €
Galician-style octopus with foam of potato and smoked La Vera paprika <i>Contains: fish, lactose, sulfur dioxide and sulphites</i>	12,50 €

A good start

Seasonal *entrées*

Creamy rice of cuttlefish, artichokes and chicken wings <i>Contains: fish, nuts, sulfur dioxide and sulphites</i>	13,00 €
Cherry gazpacho cold soup with Recuit de drap cheese and L'Escala anchovies <i>Contains: gluten, fish, lactose, sulfur dioxide and sulphites</i>	9,80 €
Our César salad with lettuce hearts, crispy chicken and Parmesan <i>Contains: gluten, egg, lactose, sulfur dioxide and sulphites</i>	12,50 €
Tuna <i>tataki</i> with lime, avocado, arugula and crispy nori seaweed <i>Contains: fish, soya bean, sulfur dioxide and sulphites</i>	16,25 €
Tomato marinated with Burrata <i>stracciatella</i> , smoked sardine, caper berries and glacial <i>ficoidea</i> <i>Contains: fish, lactose, sulfur dioxide and sulphites</i>	13,80 €
Vegetable and soba noodle wok with shrimp, Kale cabbage and bimi <i>Contains: gluten, crustacean, egg, soya bean, sulfur dioxide and sulphites</i>	15,20 €

Suggestions for vegetarians, vegans and celiacs

Vichyssoise of coconut, curried <i>bulgur</i> and hazelnut <i>Contains: gluten, lactose, nuts, sulfur dioxide and sulphites</i>	9,80 €
Couscous salad with vegetables, avocado and lemon and mint dressing <i>Contains: gluten, mustard, sulfur dioxide and sulphites</i>	11,20 €
<i>Garganelli</i> with zucchini flower, <i>bimi</i> and red <i>pesto</i> <i>Contains: gluten, egg, peanuts, nuts, sulfur dioxide and sulphites</i>	10,50 €

A tasty follow-up

Main fish and meat courses

Cod with green asparagus, confit tomato, <i>romesco</i> sauce and rice cracker <i>Contains: fish, nuts, sulfur dioxide and sulphites</i>	17,00 €
Sea bass with trinxat (mashed/sliced) style pumpkin, sautéed snow peas green coriander <i>mojo</i> <i>Contains: fish, sulfur dioxide and sulphites</i>	17,60 €
Fish of the day with grilled vegetables and steamed potatoes <i>Contains: fish, soya bean, lactose, sulfur dioxide and sulphites</i>	17,20 €
Monkfish wrapped in Iberian bacon with Aragon olive and green asparagus sauce <i>Contains: fish, soya bean, lactose, nuts, sulfur dioxide and sulphites</i>	18,40 €
Rack of lamb with creamy eggplant, spicy crumbs and salsify <i>Contains: gluten, celery, sulfur dioxide and sulphites</i>	22,00 €
<i>Magret</i> of duck with smoked cauliflower <i>purée</i> , mango <i>chutney</i> and green onions <i>Contains: lactose, sulfur dioxide and sulphites</i>	16,00 €
Sirloin steak with Café de Paris sauce, seasonal vegetables and mashed Ratte potatoes <i>Contains: gluten, soya bean, lactose, nuts, sulfur dioxide and sulphites</i>	21,20 €
Tagliatta de ternera con queso parmesano, rúcula y salsa de vitello tonnato <i>Contains: egg, soya bean, lactose, sulfur dioxide and sulphites</i>	16,50 €

Le meilleur !

Les tapas sélectionnées

Coques à la vapeur avec notre sauce marinère <i>Contient : crustacés, poisson, dioxyde de soufre et sulfites</i>	8,75 €
Beignets de morue avec mayonnaise au citron vert <i>Contient : gluten, œuf, poisson, lactose, dioxyde de soufre et sulfites</i>	7,60 €
Croquettes de cèpes et crevettes <i>Contient : gluten, œuf, lactose, dioxyde de soufre et sulfites</i>	6,00 €
Nos patatas bravas avec sofregit <i>Contient : œuf, lactose, dioxyde de soufre et sulfites</i>	6,25 €
Palette ibérique réserve de MRB avec pain de coca aux tomates et à l'huile d'olive Arbequina <i>Contient : gluten, dioxyde de soufre et sulfites</i>	23,00 €
Poulpe à la galicienne avec mousse de pommes de terre et paprika de La Vera <i>Contient : poisson, lactose, dioxyde de soufre et sulfites</i>	12,50 €

Un bon début

Les entrées de saison

Riz dans son jus de cuisson avec seiches, artichauts et ailes de poulet <i>Contient : poisson, noix, dioxyde de soufre et sulfites</i>	13,00 €
Gaspacho aux cerises avec fromage Recuit de drap et anchois de L'Escala <i>Contient : gluten, poisson, lactose, dioxyde de soufre et sulfites</i>	9,80 €
Notre salade César avec cœurs de laitue, poulet croustillant et parmesan <i>Contient : gluten, egg, lactose, dioxyde de soufre et sulfites</i>	12,50 €
Tataki de thon avec citron vert, avocat, roquette et croustillant d'algue nori <i>Contient : poisson, soja, dioxyde de soufre et sulfites</i>	16,25 €
Tomate marinée avec stracciatella de Burrata, sardine fumée, câprons et phycoïdée glaciale <i>Contient : poisson, lactose, dioxyde de soufre et sulfites</i>	13,80 €
Wok de légumes avec nouilles soba, crevettes, chou frisé et bimi <i>Contient : gluten, crustacés, œuf, soja, dioxyde de soufre et sulfites</i>	15,20 €

J'aime prendre soin de moi

Suggestions pour les végétariens, les végétaliens et les coeliaques

Vichyssoise à la noix de coco, boulghour au curry et noisettes <i>Contient : gluten, lactose, noix, dioxyde de soufre et sulfites</i>	9,80 €
Salade de couscous aux légumes, avocat et vinaigrette au citron et à la menthe <i>Contient : gluten, moutarde, dioxyde de soufre et sulfites</i>	11,20 €
Garganelli à la fleur de courgette, bimi et pesto rouge <i>Contient : gluten, œuf, arachides, noix, dioxyde de soufre et sulfites</i>	10,50 €

Une suite savoureuse

Les plats principaux de poisson et viande

Thon blanc grillé avec crémeux de carottes à l'orange et légumes marinés <i>Contient : poisson, nuts, dioxyde de soufre et sulfites</i>	17,00 €
Loup de mer avec trinxat (découpée/hachée) de citrouille, pois mange-tout sauté et mojo vert à la coriandre <i>Contient : poisson, dioxyde de soufre et sulfites</i>	17,60 €
Poisson de la criée avec légumes grillés et pommes de terre cuites à la vapeur <i>Contient : poisson, soja, lactose, dioxyde de soufre et sulfites</i>	17,20 €
Lotte enveloppée dans du lard ibérique avec sauce aux olives d'Aragon et asperges vertes <i>Contient : poisson, soja, lactose, noix, dioxyde de soufre et sulfites</i>	18,40 €
Carré d'agneau avec crémeux d'aubergine, chapelure épicée et salsifis <i>Contient : gluten, céleri, dioxyde de soufre et sulfites</i>	22,00 €
Magret de canard avec purée de chou-fleur fumé, chutney de mangue et ail tendre <i>Contient : lactose, dioxyde de soufre et sulfites</i>	16,00 €
Filet de bœuf avec sauce au Café de Paris, légumes de saison et purée de pommes de terre Ratte <i>Contient : gluten, soja, lactose, noix, dioxyde de soufre et sulfites</i>	21,20 €
Tagliatta de veau au fromage parmesan, roquette et sauce vitello tonnato <i>Contient : œuf, soja, lactose, dioxyde de soufre et sulfites</i>	16,50 €



LA
PUNTA