

te
rra
ssa

RESTAURANT & COFFEE SHOP

TAPAS

	Tapa	Ración
Patatas bravas / Patates braves	3,50	5,00
Nachos con queso y guacamole		9,50
Aceitunas rellenas <i>Olives Farcides / Olives / Oliven</i>		3,00
Anchoas del Cantábrico <i>Anxoves del Cantàbric / Anchovies / Anchois</i>	5,50	9,50
Jamón Ibérico de Bellota con pan de vidrio <i>Pernil Ibèric de glà amb pa de vidre</i> <i>Iberian ham with crystal bread</i>	12,50	17,00
Bresaola <i>Bresaola de Lombardía con rúcula y parmesano</i> <i>Bresaola from Lombardía with rocket and parmesan</i>	8,00	14,00
Porchetta <i>Porchetta italiana con tomate seco</i> <i>Italian Porchetta with sun dried tomatoes</i>	7,00	12,00
Hummus con pan de pita y zanahoria <i>Hummus amb pa de pita i pastanaga</i> <i>Hummus with pita bread and carrot</i>		7,50
Pan de vidrio con tomate y aceite virgen <i>Pa de vidre amb tomàquet i oli verge</i> <i>Crystal bread with tomato and olive oil</i>	2,50	4,50
Calamares a la andaluza con mayonesa de lima <i>Calamars a l'andalusa amb maionesa de llima</i> <i>Squid / Kalamaren "Andalusian style"</i>	7,00	11,50
Gambas al ajillo <i>Gambes amb allada / Prawns / Crevettes / Garnelen</i>		11,00
Huevos estrellados con Jamón Ibérico <i>Ous estrellats amb pernil Ibèric</i> <i>Fried eggs, fries and Iberian ham</i>		11,00
Croquetas de pollo y jamón / Jamón ibérico / Boletus <i>Croquetes de pollastre i pernil / Pernil ibèric / ceps</i> <i>Croquettes of chicken and ham / Iberian ham / Mushrooms</i>	1,30	Jun
Palitos de pollo con salsa picante <i>Palets de pollastre amb salsa picant</i> <i>Chicken fingers with spicy sauce</i> <i>Bâtonnets de poulet / Hühnerfinger</i>	6,00	8,50
Alitas de pollo crujientes <i>Aletes de pollastre cruixents</i> <i>Crispy chicken wings / Ailes de poulet / Hühnerflügel</i>	5,00	8,00

SANDWICH

Bikini <i>Jamón y queso / Ham and cheese</i> <i>Croque-monsieur / Käse un Schinken</i>	5,50
Club Sandwich de Pollo <i>Pollo, lechuga, tomate y salsa César</i> <i>Pollastre, enciam, tomàquet i salsa Cèsar</i> <i>Chicken, salad, tomato, and Caesar Vinagrette</i>	8,50

MENU INFANTIL / KIDS MENU

Roggi <i>Palitos de pollo con patatas fritas</i> <i>Palets de pollastre amb patates fregides</i> <i>Chicken fingers with french fries</i> <i>Bâtonnets de poulet avec frites</i> <i>Hühnerfinger mit Pommes Frites</i>	7,00
Mickey <i>Escalopa milanese con espaguetis con tomate</i> <i>Escalopa milanese amb espaguetis amb tomàquet</i> <i>Milanese escalope with tomato spaghetti</i> <i>Escalope milanaise aux spaghettis à la tomate</i> <i>Milanese Schnitzel mit Tomatenspaghetti</i>	7,00
Nemo <i>Merluza a la romana con patatas fritas</i> <i>Lluç a la romana amb patates fregides</i> <i>Hake with french fries</i> <i>Merlu aux frites</i> <i>Seehecht mit Pommes Frites</i>	7,50

En caso de que sea alérgico a algún alimento, consulte con nuestro camarero o camarera su presencia en los platos elegidos.

En cas que sigui al·lèrgic a algun aliment, consulti amb el nostre cambrer o camblera la seva presència als plats escollits.

In case of any food allergy, please ask our waiter or waitress if these ingredients are in the selected dishes recipe.

Au cas où vous seriez allergique a un aliment, consultez notre serveur ou serveuse de son éventuelle présence dans les plats choisis.

Falls Sie eine Nahrungsmittel-Allergie haben, fragen Sie bitte unsere Kellner oder Kellnerin nach den Zutaten unserer Speisen.

PIZZAS

Margarita	8,50
<i>Tomate y mozzarella / Tomato and mozzarella</i>	
Prosciutto	10,00
<i>Tomate, mozzarella y jamón dulce Tomato, mozzarella and ham</i>	
Peperoni	10,00
<i>Tomate, mozzarella y peperoni picante Tomato, mozzarella and spicy pepperoni</i>	
Capriciosa	10,50
<i>Tomate, mozzarella, jamón dulce, beicon y champiñones Tomato, mozzarella, ham, bacon and mushrooms</i>	
Playa Montroig	12,50
<i>Tomate, mozzarella, jamón dulce, beicon, champiñones, cebolla y aceitunas Tomato, mozzarella, ham, bacon, mushrooms, onion and olives</i>	
Bresaola	13,50
<i>Tomate, mozzarella, bresaola y rúcula Tomate, mozzarella, bresaola and rocket salad</i>	
Porchetta	12,00
<i>Tomate, mozzarella, porchetta, albahaca y tomate seco Tomate, mozzarella, porchetta, basil and sun dried tomato</i>	
Calzone	11,00
<i>Tomate, mozzarella, jamón dulce y huevo Tomato, mozzarella, ham and egg</i>	
Jamón Ibérico	14,00
<i>Tomate, mozzarella y jamón Ibérico de bellota Tomato, mozzarella and Iberian ham</i>	
Capresse	10,50
<i>Tomate, mozzarella, rodajas de tomate natural, mozzarella de Buffala y rúcula Tomato, mozzarella, sliced tomato, Buffalo mozzarella and rocket</i>	
Cuatro quesos	12,00
<i>Tomate, mozzarella, Gorgonzola, Parmesano y Emmental Tomato, mozzarella, Gorgonzola, Parmesan and Emmental</i>	
Vegetale	10,50
<i>Tomate, mozzarella y verduras de temporada Tomato, mozzarella and seasonal vegetables</i>	

PASTAS

Spaghetti Bolognesa / Carbonara / Napolitana	8,00
Linguine con gambas, ajo frito y guindilla	13,50
<i>Linguine amb gambes, all fregit i bitxo with prawns, fried garlic and chilli Aux crevettes, l'ail et le piment Mit garnelen, Gebratenem Knoblauch und Chili</i>	
Panzerotti funghi porcini a la Gorgonzola con nueces	12,00
<i>A la Gorgonzola amb Nous With Gorgonzola and Nuts Au Gorgonzola et Noix Mit Gorgonzola und Walnüssen</i>	
Pappardelle al pesto con tomate seco y langostinos	14,50
<i>al pesto amb tomàquets secs i llagostins with pesto with sun-dried tomatoes and prawns au pestou avec tomate sèche et crevettes mit Pesto mit getrockneten Tomaten und Garnelen</i>	

ENTRANTES Y ENSALADAS / STARTERS AND SALADS

Ensalada César con pollo, picatostes, parmesano y beicon	8,50
<i>Amanida Cèsar amb pollastre, crostons, parmesà i bacó Caesar salad with chicken, croutons, parmesan and bacon Salade César au poulet, croûtons, le parmesan et lardons Caesarsalat mit Hähnchen, Croutons, Parmesan und Speck</i>	
Variado de tomates con ventresca de atún y balsámico	9,50
<i>Variat de tomàquets amb ventresca de tonyina i balsàmic Tomato with tuna belly and balsamic Tomate au ventre de thon et balsamique Tomaten mit Thunfischbauch und Balsamico</i>	
Ensalada de queso de cabra	9,00
<i>Amanida de formatge de cabra / Goat cheese salad Salade au fromage de chèvre / Ziegenkäsesalat</i>	
Ensalada de tomate y mozzarella	9,00
<i>Amanida de tomàquet i mozzarella Tomato and mozzarella salad Salade de tomates et mozzarella Tomaten und Mozzarella Salat</i>	
Ensalada de langostinos y brotes de alfalfa con vinagreta de piñones	11,50
<i>Amanida de llagostins i germinats d'alfalfa amb vinagreta de pinyons Shrimp salad / Salade de crevettes / Garnelen Salat</i>	
Parrillada de verduras con romesco	9,50
<i>Graellada de verdures amb romesco Grilled vegetables with romesco sauce Légumes grillés avec romesco Grillgemüse mit Romesco</i>	
Carpaccio de ternera	13,50
<i>Carpaccio de vedella / Beef carpaccio Carpaccio de boeuf / Rind Carpaccio</i>	

ARROCES / RICE *

Risotto de setas con parmesano	13,00
<i>Rissoto de bolets amb parmesà Mushroom risotto with parmesan Risotto aux champignons et parmesan Pilz-risotto mit Parmesan</i>	
Paella de marisco (Mín. 2 pers. - Precio por pers.)	14,50
<i>Paella de marisc (Mín. 2 pers. - Preu per pers.) Seafood paella / Paella fruits de mer / Fisch-paella (Min. 2 persons - price per person)</i>	
Arroz negro con sepia y gambas	13,00
<i>(Mín. 2 pers. - Precio por pers.) Arròs negre amb sípia i gambes (Mín. 2 pers. - Preu per pers.) Black rice with squid and prawns Riz noir aux calamars et aux crevettes Schwarzer reis mit Tintenfisch und Garnelen (Min. 2 persons - price per person)</i>	

CARNES / MEAT *

Entrecot de ternera a la parrilla con patatas y verdura 23,50

*Entrecot de vedella a la graella amb patates i verdura
Sirloin beefsteak / Entrecôte de boeuf / Rindfleisch-entrecote*

Solomillo de ternera con patatas especiadas y wok de verduras 22,50

*Filet de vedella amb patates especiades i wok de verdures
Beef tenderloin / Filet de boeuf / Rinderfilet*

Steak tartar con patata frita y mostaza 23,00

*Steak tartar amb patates fregides i mostassa
Steak tartar*

Costillas de cordero con patata al horno y champiñones 17,00

*Costelles de xai amb patata al forn i xampinyons
Lamb ribs with baked potato and mushrooms
Côtes d'agneau avec pommes de terre au four et champignons
Lammrippen mit Ofenkartoffel und Pilzen*

Costillas de cerdo a la barbacoa 14,50

*Costelles de porc a la barbacoa
Barbecue ribs / Travers de porc au barbecue / Grillrippchen*

Secreto cerdo ibérico con patatas fritas y champiñones 17,00

*Secret de porc Ibèric amb patates fregides i xampinyons
Iberian pork / Porc ibérique / Iberischen Schwein*

Black Angus Burger con cebolla caramelizada y queso Brie 14,50

*amb ceba caramelitzada i formatge Brie
aux oignons caramélisés et fromage brie
with caramelized onion and brie cheese
mit karamellisierten Zwiebeln und Brie-Käse*

Hamburguesa de ternera a la plancha 9,50

*Hamburguesa de vedella a la planxa / Grilled veal burger
Hamburger de veau grillé / Rindsburger vom Grill*

Extras

Queso / Cheese + 0,70

Beicon / Bacon + 1,00

Cebolla caramelizada / Caramelized onion + 1,50

Vegan Burger con cebolla frita y queso vegano 13,50

*amb ceba fregida i formatge vegà
with fried onions and vegan cheese
aux oignons et fromage végétal
mit Röstzwiebeln und veganem Käse*

HELADOS / ICECREAM

Copa Fresas (Helado de Fresa, Fresas y Nata) 6,50

*Copa Maduixa (Gelats de maduixa, maduixes i nata
Strawberry cup (Strawberry icecream, strawberries and cream)*

Helados (Precio por bola) 3,00 /1bola

Gelats (Preu per bola) 5,00 /2bola

Icecream (Price per scoop)

PESCADOS / FISH *

Suprema de salmón a la plancha con verduritas y vinagreta de ajos tiernos 19,00

*Suprema de salmó a la planxa amb verduretes
i vinagreta d'alls tendres
Grilled salmon / Saumon grillé / Lachs vom Grill*

Rape a la plancha o a la romana 19,50

*Rap a la planxa o a la romana
Monkfish / Lotte / Seeteufel*

Tataki de atún rojo con wok de verduras 21,00

*Tataki de tonyina vermella con wok de verdures
Tuna tataki / Thon tataki / Thunfisch Tataki*

Bacalao con sanfaina 16,50

*Bacallà amb samfaina / Cod with roasted peppers
Morue aux ratatouille / Kabeljau mit gebratener Paprika*

Mejillones al vapor o a la marinera 11,50

*Musclos al vapor o a la marinera
Steamed mussels or a la mariniera
Moules à la vapeur ou a la mariniera
Gedämpfte oder Marinierte Miesmulchen*

Pulpo a la brasa 19,00

*Pop a la brasa / Grilled octopus / Poulpe grillé /
Gegrillter Oktopus*

Salsas / Salses / Sauces 2,50

*Pimienta verde, setas, romesco o alioli / Pebre verd, bolets,
romesco o allioli / Green pepper, mushrooms, romesco or ailoli /
Poivre vert, chamignons, romesco ou alioli /
Grüne Pfeffersauce, Pilze, Romesco oder Aioli*

NUESTROS DULCES / DESERTS

Coulant de chocolate 7,00

Coulant de xocolata / Chocolate coulant

Tatin de manzana con helado de vainilla 6,50

*Tatin de poma amb gelat de vainilla
Apple tatin with vanilla ice cream*

Tiramisú 6,00

Crema Catalana 4,50

Pastel de limón 6,00

Pastís de llimona / Lemon Pie

Pastel de queso 6,50

Pastís de formatge / Cheesecake

* **Cocina sólo en horario de restaurante**

Cuina només en horari de restaurant | Kitchen is only open during restaurant time

La cuisine est ouverte uniquement en horaire du restaurant | Küche ist Nur Während Restaurant Uhrzeit Geöffnet

IVA Incluido. Precios en Euros | VAT included. Prices in Euros

REFRESCOS Y AGUA / SOFT DRINKS AND WATER

Refrescos / Soft drinks	2,60
Fever Tree	2,90
Zumo de Frutas / Fruit juice	2,50
Agua Mineral con o sin gas 1/2 litro Still or sparkling water 1/2 litre	1,80
Agua Mineral 1 litro Still water 1 litre	2,40
Cacaolat / Milk chocolat	2,70

CERVEZAS / BEER

Barril Copa / Draught beer (33cl)	2,60
Barril Jarra / Draught beer (50cl)	3,70
Estrella Damm, Free Damm, Daura 	2,80
Voll-Damm	3,20
Coronita, Heineken, Alhambra Reserva	3,60

APERITIVOS / APERITIF

Martini, Campari, Pastis, Ricard, Pernod	3,50
Bitter Cinzano, Bitter Kas	3,00
Malaga Virgen, Fino La Ina, Tio Pepe	3,50

CAFÉS Y TÉS / COFFEE AND TEA

Café Espresso / Espresso	1,30
Café cortado / Espresso macchiato	1,60
Café con leche / Flat white coffee	1,90
Café Descafeinado / Decaffeinated coffee	1,60
Carajillo (Ron, Anís o Brandy) Coffee with Liquor (Rum, Anise or Brandy)	2,40
Café Cappuccino / Cappuccino	2,40
Bombón (Café y leche condensada) Bonbon (coffee and condensed milk)	2,10
Café Irlandés / Irish Coffee	4,20
Café Baileys (Café, Baileys, nata y cacao) Baileys Coffee (Coffee, Baileys, cream and cacao)	4,20
Té (Earl Grey, Verde, Rojo, ...) Tea (Earl Grey, Green, Red, ...)	1,60
Infusión (Rooibos, Poleo menta, Manzanilla,...) Infusion (Mint, Camomile, ...)	1,60

LICORES / LIQUOR

Malibú, Licor 43, Ponche Caballero Tia Maria, Batida de Coco	4,00
Baileys, Fernet Branca, Cointreau	4,50
Aguardiente, Pacharán, Tequila	4,50
Licores de Futas, Cremas de Licor	3,50
Brandy Magno, Torres 5, Veterano	4,00
Brandy Carlos I, Duque de Alba, Remy Martin	6,00

GINEBRA / GIN

Larios, Gordons	4,50
Beefetear, Bombay, Tanqueray Segrams, Puerto Indias	5,50
G'Vine, Bulldog, Hendricks Gin Mare, Bombay Sapphire	6,50

WHISKY

JB, Ballantines, Cutty Sark	5,00
Four Roses, Antiquary	5,50
Jack Daniels, Cardhu, Chivas, Glenfiddish	6,50

RON / RUM

Havana 3, Bacardi	4,50
Cacique, Barceló, Brugal	5,00
Havana 7	6,50

VODKA

Eristoff, Smirnoff	4,50
Absolut	5,00

CÓCTELES / COCKTAILS

	Sin Alcohol	Con Alcohol
Mojito	6,00	7,50
Caipirinha	6,00	7,50
Margarita		7,50
San Francisco	6,00	7,50
Aperol Spritz		7,00

VINOS TINTOS / RED WINES

	Copa	Botella
De Muller, D.O. Tarragona	2,70	9,80
Torres Corona, D.O. Catalunya	2,90	11,00
Camins del Priorat, D.O. Priorat		22,00
Viña Salceda, D.O. Rioja	2,90	12,00
Ramon Bilbao, D.O. Rioja		13,00
Marques Riscal Reserva, D.O. Rioja		18,50
Finca Resalso, D.O. Ribera del Duero	3,20	14,00
Pesquera Crianza, D.O. Ribera del Duero		22,00
Pétalos del Bierzo, D.O. Bierzo		18,50

VINOS BLANCOS / WHITE WINES

	Copa	Botella
Clot d'Encís, D.O. Terra Alta	2,70	9,50
Modernista, D.O. Terra Alta		12,50
Viña Esmeralda, D.O. Penedès	2,90	12,50
Marques Riscal, D.O. Rioja	3,00	13,00
Martivilli Sauvignon, D.O. Rueda	2,90	12,50
Perro Verde, D.O. Rueda		14,00
Quinta Apolonia Belondrade, D.O. Castilla y León		20,00

ROSADOS / ROSÉ WINES

	Copa	Botella
Clot d'Encís, D.O. Terra Alta	2,70	9,50
Torres de Casta, D.O. Catalunya	2,90	10,00
Chivite Gran Feudo, D.O. Navarra	2,70	9,00
Marques Riscal Rosado, D.O. Rioja	3,00	11,00
Quinta Clarisa, D.O. Rueda		16,00

CHAMPAGNE

Pommery Brut Royal		36,00
Moët & Chandon Brut Impérial		45,00

CAVA

	Copa	Botella
Anna Codorniu Brut Nature	3,50	13,00
Gramona Brut Impérial		22,00

SANGRÍA

	Copa	Botella
Sangría	2,90	11,00
Sangría de Cava		12,50

