

# NUESTROS BOCADILLOS/ OUR SANDWICHES / NOS SAND- WICHES

## De la lonja de Vilanova, bocadillo de calamares con salsa kimchee

Squid with kimchee sauce  
Calamars avec sauce kimchee  
€9,75

## De tortilla de patatas hecha al momento

Freshly-made Spanish omelette  
Omelette de pommes de terre faite à l'instant  
€8,50

## TAPAS

### Nuestro pan con tomate

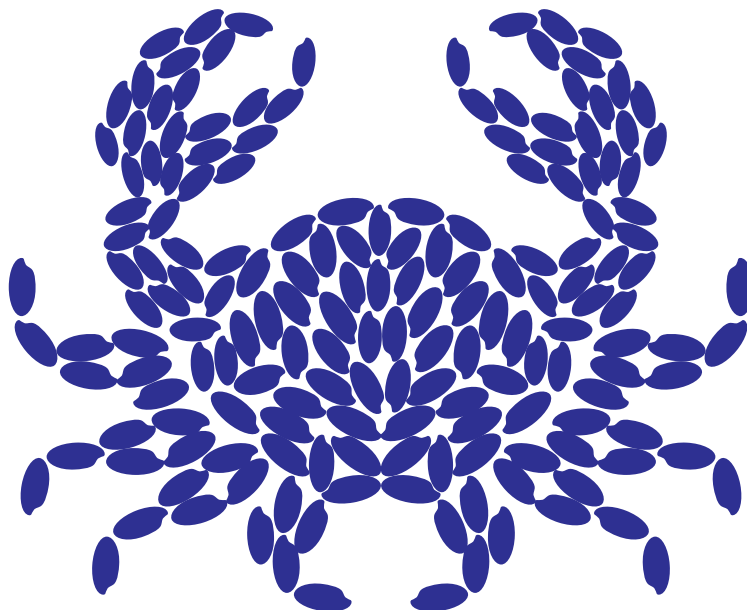
Our bread with tomatoe  
Notre pain à la tomate  
€2,80

### Festival de lechuguitas con atún y nuestra vinagreta de soja

Assorted lettuce leaves with tuna and soy vinaigrette  
Festival de pousses de laitue au thon et à la vinaigrette au soja  
€12,50

### Tomate de temporada con una crema suave de all-i-oli y albahaca

Seasonal tomato salad with a mild dressing of garlic and basil  
Salade saison de tomates avec une légère crème d'all-i-oli et basilic  
€9,75



# TAPAS

## Ensaladilla rusa "artesana" con picos de pan (especialidad)

Home-made Russian salad with mini breadsticks (house speciality)

*Macédoine de légumes mayonnaise et gressins (spécialité)*

€6,95

## Gazpacho (en temporada)

Gazpacho (in season)

*Gazpacho (selon saison)*

€6,50

## Tartar de atún rojo del Mediterráneo

Tartar of red Mediterranean tuna

*Tartar de thon de la Méditerranée*

€15,50



## Boquerones en vinagre

Fresh anchovies in vinegar

*Anchois au vinaigre*

€8,50

## Nuestras patatas bravas

Potato wedges with a spicy sauce

*Pommes-de-terre, sautées, sauce piquante*

€6,95

## Patatas con all-i-oli y pimienta blanca recién molida

Home-made chips with garlic sauces and fresh-ground white pepper

*Pommes-de-terre all-i-oli y poivre blanc*

€6,95

## Mini croquetas de gallina de corral, hechas en casa

Free-range chicken mini croquettes

*Mini croquettes de poulet fermier faites maison*

€8,50

## Mini croquetas de gallina de corral, hechas en casa sin gluten

Free-range chicken mini croquettes gluten free

*Mini croquettes de poulet fermier faites maison gluten free*

€9,50

## Mini croquetas de mejillón, hechas en casa

Homemade mini mussel croquettes

*Mini croquettes de moule faites maison*

€8,50



# TAPAS

## Calamares salteados al wok con ajo y perejil

Wok-sautéed squid with garlic and parsley

*Calmars sautés au wok avec ail et persil*

€14,90

## Calamares "sevillanos" enharinados y fritos

Sevillian style squid (lightly floured and fried)

*Calamars a la sevillane enarinis et frits*

€12,50

## Zamburiñas a la plancha con vinagreta de jengibre y tocino ibérico de bellota

Grilled scallops with a ginger vinaigrette and ham

*Pétoncles au grill avec vinaigrette au gingembre et lardons ibériques*

€16,80

## Revuelto de gamba blanca de Vilanova al ajillo y huevos ecológicos

Ecological scrambled eggs with red prawns and garlic

*Mélange de petites crevettes rouge, à l'ail et oeufs écologiques*

€14,75

## Revuelto de sepia de playa, patatas y huevos ecológicos

Scrambled eggs with cuttlefish and chips

*Oeufs brouillés avec sèches de platge et pommes-de-terre*

€14.85

## Gamba roja fresca de Vilanova a la plancha (precio por unidad)

Grilled fresh Vilanova red prawn (price per unit)

*Gamba rouge fraîche de Vilanova au grill (prix à l'unité)*

€7,25

## Langostino de Vilanova a la plancha (precio unidad)

Grilled king prawn from Vilanova (price per unit)

*Langoustine de Vilanova au grill (prix à l'unité)*

€5,25

## Mejillones al vapor con limón, laurel y tomillo

Steamed mussels with lemon, bay and thyme

*Moules à la vapeur, avec citron, laurier et thym*

€9,90

## Cigalitas de la lonja de Vilanova salteadas

Stir-fried crayfish

*Petites langoustines sautées de Vilanova*

€15,75

## TAPAS

### **Gambita roja de la lonja de Vilanova salteada**

Stir-fried red prawns from Vilanova

*Petites revettes rouges sautées*

€15,90

### **Ortiguillas de mar a la andaluza**

Battered and fried sea anemone

*Petites orties de mer à l'andalouse*

€14,90

### **Morro de cerdo ibérico de bellota**

Acorn fed Pig's nose

*Tête de porc ibérique nourri au gland*

€7,10

## ARROCES CALDOSO/RICE SOUP DISHES

### BOUILLONS DE RIZ

#### **Arroz caldoso de almejas**

Rice soup with clams

*Riz aux palourdes dans son bouillon*

€20,50

#### **Arroz caldoso de nécoras**

Rice and crab broth

*Riz aux étrilles dans son bouillon*

€22,50

#### **Arroz caldoso de bogavante "al estilo de nuestro amigo Manel"**

Our friend uit lobster manel's rice soup

*Bouillon de riz de homards de notre ami « Manel »*

€28,50

#### **Arroz caldoso de caravintero de Huelva**

Rice broth with red prawns from Huelva

*Riz juteux de gambon écarlate de Huelva*

€33,00

# PLATILLOS

## **Dados de salmón con teriyaki, sésamo tostado y wasabi**

Cube of salmon with teriyaki sauce, toasted sesame and wasabi  
*Dés de saumon avec teriyaki, graines de sésame grillées avec wasabi*  
€11,90

## **Callos guisados**

Stewed Tripe  
*Tripes façon ragout*  
€7,95

## **Caracoles guisados con panceta**

Stewed snails with bacon  
*Ragout d'escargots avec du lard*  
€7,95

## **Salteado de entraña de ternera de Girona con chimichurri**

Stir fried beef from Girona with a chimichurri sauce  
*Sauté d'onglet de veau de Girona avec sauce chimichurri*  
€11,50

## **Secreto de cerdo ibérico con aires orientales**

Oriental style pork  
*Secret de porc avec son aire oriental*  
€12,50

## **Tapa de arroz (hoy es de.....)**

Top of rice (today is.....)  
*Tapa de riz (aujourd'hui, c'est.....)*  
€8,90

# ARROCES Y FIDEUAS

## RICE AND NOODLEDISHES

### RIZ ET FIDEUAS

MÍNIMO 2 PERSONAS Y PRECIO POR PERSONA/MINIMUM 2 PEOPLE, PRICE PER PERSON  
2 PERSONNES MINIMUM, PRIX PAR PERSONNE

#### Fideuá

Fideua (noodles with seafood)  
*Sorte de paella à base de vermicelles*  
€16,50

#### Arroz de verduritas (con 20 vegetales escogidos según temporada)

Rice with vegetables  
*Riz aux petits légumes (avec 20 légumes choisi selon saison)*  
€17,50

#### Arroz negro de sepia de playa

Black rice with all i oli (garlic and oil sauce)  
*Riz noir à la sèche de plage*  
€17,50

#### Arroz "homenaje al cerdo ibérico " con trompetas de la muerte

Iberian pork rice with black chanterelle mushrooms  
*Riz "hommage au porc ibérique " aux trompettes de la mort*  
€17,50

#### Arroz mar y montaña de pies de cerdo deshuesados y langostinos de la lonja de vilanova

Sea and mountain rice with deboned pig's feet and king prawns from vilanova  
*Riz mer et montagne avec des pieds de porc désossés  
et des crevettes de vilanova*  
€23,50

#### Arroz de ceps y cebolla caramelizada acabado con parmesano y aceite de trufa blanca

Rice with mushrooms and caramelised onions, parmesan cheese and white truffle oil  
*Riz de cèpes et oignons caramélisés fini avec du parmesan  
et huile de truffe*  
€19,50

#### Arroz de alitas de pollo y gamba roja de Vilanova al ajillo

Rice with chicken wings and red prawns from Vilanova served with garlic  
*Riz de petites ailes de poulet et crevettes rouges de Vilanova à l'ail*  
€26,00

#### Arroz de almejas de Carril y oreja de cerdo ibérico de bellota

Rice with Galician clams and corn-fed pig's ear  
*Riz de Palourdes de Carril et Oreilles de Cochon Ibérique*  
€20,00

# ARROCES MARINEROS

## FISHERMAN STYLE RICE DISHES/RIZ DE LA MER

MÍNIMO 2 PERSONAS Y PRECIO POR PERSONA

MINIMUM 2 PEOPLE, PRICE PER PERSON

2 PERSONNES MINIMUM, PRIX PAR PERSONNE

### Arroz de cangrejos y galeras

Crab and mantis shrimp rice  
*Riz aux crabes, cigales de mer*  
€16,50

### Arroz de nécoras

Velvet swimcrab rice  
*Riz aux étrilles*  
€20,00

### Arroz a la marinera con marisco

Fisherman style rice with shellfish  
*Riz façon marinière aux fruits de mer*  
€19,50

### Arroz de cigalitas de playa

Mantis shrimp rice / Beach shrimp rice  
*Riz aux petites langoustines de plage*  
€19,50

### Arroz de bogavante

Lobster rice  
*Riz au homard*  
€25,50

### Arroz de almejas y alga codium (bocado de mar)

Rice soup with clams  
*Riz aux palourdes dans son bouillon*  
€20,00

### Arroz de gamba roja de Vilanova

Vilanova red prawn rice  
*Riz à la gamba rouge de vilanova*  
€32,00

### Arroz parellada de gamba blanca de Vilanova al all cremat

Rice with white Vilanova prawn  
*Riz aux crevettes blanches de Vilanova (gout aillé)*  
€20,50

### Arroz de Langosta de Vilanova

Rice with lobster from Vilanova  
*Riz de Langouste de Vilanova*  
€55,00



## POSTRES / DESSERTS / DESSERTS

### Arroz con leche elaborado con arroz bomba seleccionado

Rice pudding made with special "bomba" rice  
*Riz au lait (variété de riz bomba extra)*

€6,00

### Virutas de piña dulce de Costa Rica con crema catalana quemada

Fresh pineapple shavings with caramelised catalan custard  
*Carpaccio d'ananas frais et crème catalane brûlée*

€7,75

### Naranjas caramelizadas con mousse de chocolate blanco

Caramelised oranges with white chocolate mousse  
*Oranges caramélisées et mousse au chocolat blanc*

€6,90

### Sorbete de limón con cava

Lemon sorbet with cava  
*Sorbet citron au cava*

€6,75

### Brownie con helado de vainilla y chocolate fundido

Brownie with vanilla ice cream and chocolate  
*Brownie avec glace vanille et chocolat chaud*

€8,75

### Sopa de coco con virutas de piña dulce de Costa Rica

Coconut soup with Costa Rica pineapple  
*Soupe de noix de coco avec lamelles d'ananas doux de Costa Rica*

€7,75

### Flan de huevo artesano

Egg flan  
*Flan aux œufs*

€4,95

### Mousse de chocolate negro de Cuba con frutos rojos

Dark cuban chocolate mouse with red fruit infusion  
*Mousse au chocolat noir de Cuba avec infusion de fruits rouges*

€6,75

### Manzanas al horno "de cuchara" con canela, vainilla de Tahití, helado de vainilla y caramelo

Apples to the oven with vanilla ice-cream  
*Pommes au four avec cannelle, sucre, vanille du tahiti  
avec glace à la vanille et au caramel*

€7,50

### Yogurt griego con infusión de frutos rojos y pimienta de Sechuan

Greek Greek yoghurt with red fruits  
*Yogurt grèque avec coulis de fruits rouges et poivre de Séchouan*

€5,25

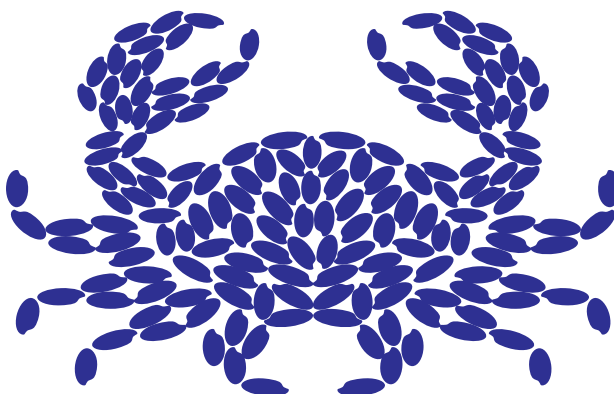
# PARA LOS NIÑOS / CHILDREN'S / ENFANTS

**Espaguetis con tomate**  
Spaguetti in tomato sauce  
*Spaguetti à la sauce tomate*  
€9,75

**Pollo empanado con patatas fritas "artesanas"**  
Breaded chicken served with chips  
*Poulet pané avec pommes-de-terre frites*  
€11,50

**Mini croquetas de gallina de corral con patatas fritas "artesanas"**  
Free-range chicken mini croquettes with chips  
*Mini croquettes de poulet fermier avec pommes-de-terre frites maison*  
€9,75

**Mini croquetas de gallina de corral con patatas fritas "artesanas"**   
Free-range chicken mini croquettes with chips  
*Mini croquettes de poulet fermier avec pommes-de-terre frites maison*  
€10,75



**Pa / Pan / Pain**  
€1,50  
€2,50 gluten free

 **APTO PARA CELÍACOS. INDICAR AL HACER EL PEDIDO PARA ASEGURAR TRAZABILIDAD.**

 **SUITABLE FOR CELIACS, PLEASE INFORM US WHEN ORDERING TO ENSURE TRACKING**

 **PTE POUR CELIAQUES, INDIQUER AU MOMENT DE LA COMMANDE**

**PRECIOS IVA INCLUIDO**  
PRICES VAT INCLUDED  
PRIX TVA INCLUE