



desde 1992  Familia Recasens






Para compartir

	Calamarcitos de playa a la andaluza con mayonesa de lima	14,90
	Jamón ibérico	16,90
	Anchoas del Cantábrico con salsa Espinaler (4 filetes)	9,90
	Humus libanés con aceite de sésamo y tostaditas	7,90
	Ensalada Verde con atún al Módena	11,90
	Burrata italiana con frutos secos y salsa de miel y mostaza antigua	12,50
	Pulpo a la gallega con Pimentón de la Vera	21,90
	Croquetas caseras de la “iaia Dolors” (¿De qué son hoy?) -por unidad-	2,75/u.
	Delicias de Brie con dulce de arándanos e higos	8,90
	Bravas “Recasens” con “all i oli” de albahaca y kimchee	6,50
	Yummys de boniato con mayonesa trufada	8,50




Nuestra especialidad:  
Arroces y Paellas

	Paella Marinera (langostinos, cigalas, mejillones, almejas y sepia)	21,90
	Paella “Senyoret” (langostinos, mejillones, sepia, almejas y calamarcitos) -todo pelado-	23,50
	Paella Vegetariana (Verduras de temporada)	18,90
	Arroz Negro (sepia, almejas y “all i oli”)	20,90
	Fideuà Clásica (sepia, almejas y “all i oli”)	20,90
	Fideuà Negra (cigalas, sepia y romesco)	21,90
	Arroz caldoso de bogavante	24,90
	Arroz caldoso de bacalao y verduritas	20,90
	Arroz del chef (consultar al personal de sala)	S.M.
(MÍNIMO 2 PERSONAS, PRECIOS POR PERSONA) Consulte las opciones sin gluten.		

Del mar




	Morro de bacalao a la miel con “Mató” y frutos secos	20,50
	Morro de bacalao a la muselina suave con wok de verduras	18,90
	Pescado fresco del día Consultar a nuestro personal de sala	S.M.

Las carnes

	Confit de pato con salsa de frutos rojos	16,90
	Entrecot de ternera a la brasa con su guarnición	23,90
	Solomillo de cerdo con salsa de “ceps” y parmentier	18,90






	Tenemos Beyond Burger como opción Vegana	12,50
--	--	-------

Para acompañar

	Patatas fritas artesanas	3,50
	Coca de vidrio con tomate, aceite de oliva y escamas de sal	2,50/u
	Pan sin gluten	1,90/u

Platos de noche

PLATOS DISPONIBLES EN HORARIO DE CENAS

	Parrillada de verduras con Romesco	11,90
	Mejillones gallegos al vapor	11,90
	Mejillones gallegos a la Marinera	12,90
	Calamarcitos a la plancha con ajo y perejil	13,90
	Langostinos a la plancha con ajo y perejil	12,90
	Pulpo a la brasa con parmentier	22,50

Paellas individuales (según disponibilidad)

 SIN GLUTEN |  VEGETARIANO

Menús

Milú (HASTA 12 AÑOS)

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS...

PLATOS A ELEGIR

Croquetas caseras de la “iaia Dolors”

Macarrones con salsa de tomate y queso rallado

Escalopa de pollo con patatas fritas y ketchup

..... & .....

POSTRES  
Macedonia, helado o flan

BEBIDA  
Agua mineral 50cl o refresco

\*El menú no se puede compartir.

12,90 | 16,90  
un plato | dos platos

Tintín \*

(MÍN. 2 PERS. - MÁXIMO 8 PERS.)

ENTRANTES PARA COMPARTIR  
(Todos incluidos)

Ensalada Kuletos con vinagreta balsámica  
Delicias de brie con dulce de arándanos e higos  
Entrante del día (Según temporada)

..... & .....

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Paella Marinera (Mínimo 2 pers.)  
Paella Vegetariana (Mínimo 2 pers.)

Arroz Negro (Mínimo 2 pers.)  
Fideuà Clásica (Mínimo 2 pers.)

Sugerencia del chef  
Pescado fresco del día (Según mercado)

..... & .....

BEBIDA, POSTRES O CAFÉ  
Copa de vino, caña, agua mineral (50cl) o refresco.

Podemos adaptar el menú para personas vegetarianas, veganas o con alguna intolerancia.

\* Los postres indicados con el asterisco están incluidos en el Menú Tintín.

31,90  
por persona

¡Pregunta por nuestros menús de grupos!

Postres caseros

Helados y sorbetes*	5,50	 Crema Catalana*	5,90	Coulant de chocolate con helado al gusto	6,90
 Macedonia natural*	3,90	 “Mel i mató” con nueces*	4,90	Muerte por chocolate	7,50
 Flan con nata*	4,50	Postre del día*	5,50	Sorbete de limón al Marc de Cava	6,90

IVA incluido en los precios. | Si tienes alguna alergia podemos adaptar los platos, preguntanos!