



Restaurant Diagonal



Des de 1968

## Per picar Para picar Compartir Compartir

### Els nostres bunyols de bacallà

Nuestros buñuelos de bacalao ..... Unitat 1,95

### Les croquetes de pollastre

Las croquetas de pollo ..... Unitat 1,65

### Croquetes de foie

Croquetas de foie ..... 6,50

### Amanida mixta amb tonyina i espàrrecs

Ensalada mixta con atún y espárragos ..... 7,50

### Amanida amb formatge de cabra

Ensalada con queso de cabra ..... 7,95

### Amanida amb poma i foie

Ensalada con manzana y foie ..... 8,75

### Coca amb pebrot escalivat i anchoves

Coca con pimiento asado y anchoas ..... 7,75

### Carpaccio de salmó

Carpaccio de salmón ..... 8,50

### Pernil de Jabugo amb pa amb tomàquet

Jamón de Jabugo con pan con tomate ..... 12,75

### Sopa del dia Sopa del día

..... 6,00

### Sopa de pescadors Sopa de pescadores

..... 7,95

### Pop a la gallega amb patates i pebre vermell

Pulpo a la gallega con patatas y pimentón ..... 15,50

### Calamars de potera a l'andalusa

Calamares de potera a la andaluza ..... 9,75

### Seitons de Blanes fregits

Anchoas de Blanes fritas ..... 7,95

### Canelons casolans de carn

Canelones caseros de carne ..... 8,75

### Canelons de peix i marisc

Canelones de pescado y marisco ..... 8,95

### Espaguetis a la bolonyesa

Espaguetis a la boloñesa ..... 8,50

### "Zamburiñas"

..... 13,50

### Musclos de Blanes a la marinera

Mejillones de Blanes a la marinera ..... 8,75

### Cloïsses amb salsa verda

Almejas con salsa verde ..... 13,50



## Arrossos Arroces Fideuàs Fideuás

Mín. 2 pers. p.p.p.

Paella mixta <i>Paella mixta</i> .....	13,95
Paella de peix i marisc <i>Paella de pescado y marisco</i> .....	15,50
Rossejat de fideus <i>Fideuá</i> .....	13,95
Arròs negre <i>Arroz negro</i> .....	13,95
Arròs amb llamàntol <i>Arroz con bogavante</i> .....	19,95

## La llotja La lonja de Blanes de Blanes

Llagostins a la graella <i>Langostinos a la parrilla</i> .....	9,85
Sèpia a la planxa amb espàrrecs verds <i>Sepia a la plancha con espárragos verdes</i> .....	9,75
Calamars a la planxa amb all i julivert <i>Calamares a la plancha con ajo y perejil</i> .....	12,50
Bacallà gratinat amb allioli <i>Bacalao gratinado con alioli</i> .....	13,95
Bacallà a la graella amb romesco i verduretes <i>Bacalao a la parrilla con romesco y verduritas</i> .....	13,75
Suquet de lluç, cloïsses i favetes <i>Suquet de merluza, almejas y habitas</i> .....	14,75
Lluç de palangre a la graella <i>Merluza de palangre a la parrilla</i> .....	13,50
Rap a la marinera amb cloïsses <i>Rape a la marinera con almejas</i> .....	16,80
Rap a la planxa <i>Rape a la plancha</i> .....	13,75
Llenguado a la graella <i>Lenguado a la parrilla</i> .....	16,95
Graellada de peix i marisc <i>Parrillada de pescado y marisco</i> .....	Mín. 2 pers. p.p.p. 28,50
* Cal encarregar-la amb 24h d'antel·lació - Por encargo con 24h de antelación	
Mariscada <i>Mariscada</i> .....	Mín. 2 pers. p.p.p. 34,00
* Cal encarregar-la amb 24h d'antel·lació - Por encargo con 24h de antelación	



## Les carns Las carnes

<b>Escalopa amb guarnició</b> <i>Escalope con guarnición</i> .....	7,95
<b>Medallons de vedella amb pebre</b> <i>Medallones de ternera a la pimienta</i> .....	9,75
<b>Pit de pollastre amb salsa al pebre o amb rocafort</b> <i>Pechuga de pollo al gusto</i> .....	8,90
<b>Entrecot a la graella o amb salsa (Vedella gallega)</b> <i>Entrecot al gusto (Ternera gallega)</i> .....	13,95
<b>Magret d'ànec amb reducció de porto</b> <i>Magret de pato con reducción de oporto</i> .....	13,95
<b>Costelles de xai amb all i julivert</b> <i>Costillas de cordero con ajo y perejil</i> .....	12,50
<b>Filet de vedella a la graella o amb salsa</b> <i>Solomillo de ternera al gusto</i> .....	18,55
<b>"Chuletón" de vedella gallega (DO Camporrado)</b> <i>Chuletón de ternera gallega (D.O. Camporrado)</i> .....	700 Gr. 23,75 1 Kg. 27,75
<b>Steak tartar</b> .....	13,50
<b>Botifarra de Sils</b> <i>Butifarra de Sils</i> .....	7,50

## Plats vegetarians Platos vegetarianos

<b>Pasta del dia</b> <i>Pasta del día</i> .....	8,50
<b>Croquetes veganes de pastanaga i ceba</b> <i>Croquetas veganas de zanahoria y cebolla</i> .....	5 Unitats 6,60
<b>Crema de temporada</b> <i>Crema de temporada</i> .....	6,00
<b>Amanida vegetariana del dia</b> <i>Ensalada vegetariana del día</i> .....	7,50
<b>Espàrrecs verds a la planxa</b> <i>Espárragos verdes a la plancha</i> .....	7,75

Si vostè té al·lèrgies o és intolerant a algun tipus d'aliment, consulti al nostre personal. Tenim informació disponible sobre els plats que oferim.

*Si usted es alérgico o tiene alguna intolerancia alimentaria, consulte a nuestro personal. Tenemos información disponible sobre los platos que ofrecemos.*



## VINS NEGRES / VINOS TINTOS / RED WINES

	COPA	1/2	3/4
<b>Vi de la casa</b> Vino de la casa / Wine of the house	<b>2,50€</b>	<b>5,50€</b>	<b>9,45€</b>
<b>D.O. Empordà</b> 5 Finques (Garnatxa Negre, C. Sauvignon, Merlot, Syrah, Samsó, Monastrell, C. Franc)			<b>19,90€</b>
<b>Migjorn</b> (Garnatxa Negre, Merlot, Samsó, Syrah, Ull de Llebre, C. Franc)			<b>13,25€</b>
<b>Jardins Negre</b> (Cabernet Sauvignon, Garnatxa Negre, Merlot)			<b>12,75€</b>
<b>D.O. Pla de Bages</b> Abadal Negre (Cabernet Franc, Ull de Llebre)			<b>14,50€</b>
<b>D.O. Penedès</b> Rovellats Bru de Tardor (Garnatxa Negre, Merlot, Cabernet Sauvignon)			<b>14,25€</b>
<b>D.O. Conca de Barberà</b> Els Nanos Negre (Ull de Llebre, Cabernet Sauvignon)			<b>13,35€</b>
<b>D.O. Costers del Segre</b> Gotim Bru (Ull de Llebre, Syrah, Merlot, Garnatxa Negre, Cabernet Sauvignon)			<b>14,90€</b>
<b>D.O. Montsant</b> Finca Cucó Selecció criança (Samsó, Garnatxa Negre)			<b>13,90€</b>
<b>D.O.Q. Priorat</b> GR-174 (Garnatxa Negra, C. Sauv. Samsó, Syrah, Merlot, C. Franc, Ull de Llebre)			<b>18,50€</b>
<b>D.O. Somontano</b> Enate Único (Merlot, Cabernet Sauvignon)		<b>9,75€</b>	<b>13,95€</b>
<b>D.O.C. Rioja</b> Coto de Imaz Reserva (Tempranillo)			<b>16,90€</b>
<b>Ramón Bilbao Crianza (Tempranillo)</b>			<b>15,90€</b>
<b>Coto Mayor Crianza (Tempranillo)</b>			<b>14,75€</b>
<b>D.O. Ribera del Duero</b> Protos Roble (Tinta Fina)			<b>15,75€</b>
<b>D.O. Cigales</b> Museum Reserva (Tinta del país)			<b>19,90€</b>



## VINS BLANCS / VINOS BLANCOS / WHITE WINES

	COPA	$\frac{1}{2}$	$\frac{3}{4}$
<b>Vi de la casa</b> Vino de la casa / Wine of the house	2,50€	5,50€	9,45€
<b>D.O. Alella</b> Raventós i Blanc (Pansa Blanca)		9,85€	14,35€
<b>D.O. Empordà</b> Cigonyes Blanc (Macabeu)			13,50€
<b>Mo</b> (Macabeu, Chardonnay, Muscat)			12,90€
<b>Cap de Creus Nacre</b> (Macabeu, Lledoner blanc)			14,40€
<b>Indispensable Blanc</b> (Macabeu, Sauv. Blanc, Moscat, Garnatxa)			12,75€
<b>D.O. Pla de Bages</b> Amor Propi (Picapoll, Sauvignon)			13,45€
<b>D.O. Penedès</b> Manuela de Naverán (Chardonnay)			16,90€
<b>Gessamí</b> (Muscat d'Alexandria, Sauvignon Blanc, Gewürz)			15,95€
<b>Gregal</b> (Gewürztraminer, Malvasía)			14,95€
<b>Viña Sol</b> (Macabeu, Parellada)		7.00€	13,45€
<b>D.O. Montsant</b> La Germana (Macabeu, Muscat de grà menut)			12,90€
<b>D.O.C. Rioja</b> El Marido de mi Amiga - Semi (Sauvignon Blanc, Malv)			13,45€
<b>El Coto Mayor Blanc</b> (Sauvignon Blanc)			13,45€
<b>D.O. Rueda</b> Camino del Puerto Hermanos Lurton (Verdejo)			13,40€
<b>D.O. Rias Baixas</b> Coviar (Albariño)			13,75€
<b>Vi d'Agulla</b> Blanc Pescador (Macabeu, Parellada, Xarel·lo)			11,90€



## VINS ROSATS / VINOS ROSADOS / ROSE WINES

	COPA	$\frac{1}{2}$	$\frac{3}{4}$
<b>Vi de la casa</b> Vino de la casa / Wine of the house	<b>2,50€</b>	<b>5,50€</b>	<b>9,45€</b>
<b>D.O. Empordà</b> Ullones (Garnatxa Negre)			<b>14,75€</b>
<b>Indispensable Rosat</b> (Garnatxa Negre)			<b>12,75€</b>
<b>Jardins Rosé</b> (Ull de Llebre, Samsó, Merlot, Syrah)			<b>12,90€</b>
<b>D.O. Pla de Bages</b> Abadal Rosat (Cabernet Sauvignon, Sumoll)			<b>14,50€</b>
<b>D.O. Penedès</b> Torres de Casta (Samsó, Garnatxa Negre)		<b>7,60€</b>	<b>13,50€</b>
<b>D.O. Cigales</b> Vinea Rosat (Tempranillo)			<b>12,90€</b>
<b>Vins d'Agulla</b> Mustillant rosat (Syrah, Merlot)			<b>13,95€</b>
<b>Cresta Rosa</b> (Ull de Llebre, Merlot, Cabernet Sauvignon)			<b>12,50€</b>

## REFRESCS / SOFT DRINKS

Coca-Cola 350 ml	2,35€
Fanta (Orange or Lemon) 350 ml	2,35€
Tonic Water	2,00€
Mineral Water 50cl.	2,25€
Mineral Water 1 Lt.	2,95€
Juices (Orange, Peach, Pineapple)	2,00€

## CERVESES / BEERS BOTTLE

Moritz / Epidor / Heineken	2,50€
Beer Without Alcohol	2,50€

## BARRIL / DRAUGHT

Moritz 0,2	1,95€
Moritz 0,3	2,50€
Moritz 0,5	3,50€

## APERITIUS / APERITIVOS

Martini / Bitter	4,25€
Campari	4,25€
Campari Orange	5,75€
Tio Pepe	2,25€
Ricard / Pernod	2,75€
Porto	2,75€
Kir Royal	3,50€



## D.O. CAVA / SPARKLING WINE

	COPA	$\frac{3}{4}$
<b>Cava de la Casa - House sparkling wine</b>	<b>3,00€</b>	
<b>Gramona Imperial Brut Gran Reserva</b> 50 xarel.lo, 40 macabeu i 10 chardonnay - 60 mesos		<b>26,00€</b>
<b>Juvé i Camps Reserva de la Família</b> 55 xarel.lo, 35 macabeu i 10 parellada - 36 mesos		<b>26,00€</b>
<b>Llopart Brut Nature Reserva</b> macabeu, xarel.lo, parellada i chardonnay		<b>17,75€</b>
<b>Parxet Brut</b> Pansa blanca, macabeu i parellada - 36 mesos		<b>16,00€</b>
<b>Stars Brut &amp; Brut Vintage</b> 40 xarel.lo, 30 parellada i 30 macabeu		<b>14,50€</b>
<b>Permont's Brut Nature</b> 40 macabeu, 40 xarel.lo i 20 parellada		<b>12,75€</b>
<b>Família Oliveda Brut Jove</b> Macabeu, xarel.lo i parellada		<b>12,00€</b>
<b>Stars Brut Touch of Rosé Vintag</b> 85 garnatxa i 15 pinot noir		<b>14,50€</b>



## CAFES / TEA & COFFEE

Café negro / Black Coffe	1,25€
Café c/ Leche / Coffe with Milk	1,75€
Capuccino	2,50€
Tes Premium	1,90€
"Carajillo"	2,35€
Irish Coffee	6,25€

## LICORS / LIQUEURS

Baileys / Tía María	4,75€
Whisky (JB, Ballantine's)	4,25€

## SANGRIA

Sangria Vino / Wine Sangría 1 L.	9,95€
Sangria Vino / Wine Sangría 50 cl.	6,90€
Sangria Vino Copa / Wine Sangría Glass	3,25€
Sangria Cava / Sparkling Sangría 1 L.	14,50€

## BRANDIES

Veterano / Soberano	3,75€
103 / Magno / Carlos III	3,75€

## LONG DRINKS

Cuba-Libre / Gin & Tonic	2,25€
Vodka & Orange	2,75€
Mojito / Sex on the Beach	2,75€