









































Starters

Goat cheese salad	  	16,50 €
Xató salad with anchovies, cod, red tuna	  	19,50 €
Yellowfin tuna carpaccio	   	18,90 €
Red prawn carpaccio	 	20,75 €
Angus Beef Carpaccio	 	18,50 €
Meat Cannelloni (3 units)	   	15,50 €
Seafood Cannelloni	      	18,50 €
Grilled Small Razor Clams		19,50 €
"Tallarinas" (small clams)		18,50 €
Steamed mussels		16,00 €
"Costa Dorada sauce" mussels	     	18,15 €
Batter fried squid	    	22,10 €
Grilled cuttlefish(in small pieces to share)	 	20,00 €

Meat










Grilled filet steak - Galicia	29,00 €
Grilled entrecot steak Girona with garnish.	27,00 €

VAT included

Paellas (Min. 2 person) Price / Person

Fish and shellfish paella    	24,50 €
Mixed paella (meat and fish)    	24,00 €
Black rice with clams, prawns, cuttlefish    	24,00 €
Fideuà "paella with noodles" with clams, prawns     	24,00 €
Black fideuà with prawns, clams, cuttlefish     	24,00 €

Fish and Shellfish










































Grilled cuttlefish  	20,00 €
Grilled Dorada Supreme 	24,00 €
Grilled Sea bass 	MP*
Ghef's Style Sea bass (Garlic, Sweet red Pepper powder, vinegar) 	MP*
Grilled Turbo 	MP*
Ghef's Style Turbot (Garlic, Sweet red Pepper powder, vinegar) 	MP*
Grilled prawns (±250 gr.) 	MP*
Fish of the day (Ask to the waiter) 	MP*

*Market price

Bread.....	1,50 €
Bread with tomato.....	3,00€
Gluten free bread.....	1,90 €

VAT included

Entrées

Salade au fromage de chèvre   	16,50 €
Xató (salade spécial)   	19,50 €
Yellowfin thon carpaccio.    	18,90 €
Carpaccio de crevettes  	20,75 €
Carpaccio de boeuf Angus  	18,50 €
Cannelloni de viande (3 unités)    	15,50 €
Cannelloni aux fruits de mer (1 un.)       	18,50 €
Couteaux Grillés 	19,50 €
Coquilles 	18,50 €
Moules vapeur 	16,00 €
Costa Dorada sauce" moules     	18,15 €
Calmars à la romaine      	22,10 €
Seiche grillée coupée en morceaux.  	20,00 €

(Allergènes selon ingrédients)







Viandes

Filet de boeuf de Galicia grillé avec garniture.....	29,00 €
Entrecôte de veau Girona grillé avec garniture.....	27,00 €

Paellas (Min. 2 person) Price / Person

Paella à la marinière     24,50 €
Paella de viande et poisson     24,00 €
Riz noir avec des palourdes, crevettes, sèche     24,00 €
Fideuà avec palourdes, crevettes, sèche      24,00 €
Fideuà noir avec palourdes, crevettes, sèche     24,00 €

Poissons

Seiche grillée   20,00 €
Dorada Suprême grillée  24,00 €
Corbine Grillée  PM*
Corbine du chef (Ail, Paprika, vinaigre, huile...) PM*
Turbot grillée  PM*
Turbot du chef (Ail, Paprika, vinaigre, huile...) PM*
Crevettes grillé (±250 gr.)  PM*
Poisson du jour (Demandez au serveur)  PM*

*Prix du marché

Pain	1,50 €
Pain à la tomate.....	3,00€
Pain sans gluten	1,90 €

Special menu

35,80 €

Monday to Friday noon / Lundi au Vendredi midi

Starters / Entrées

Mixed tuna salad / Salade de thon  

Meat cannelloni / Cannelloni   

Steamed mussels / Moules vapeur 

Sauteed vegetables and mushrooms / Légumes sautés aux champignons

Gazpacho (only in season) / Gazpacho (seule saison) 

Cream of the day (winter) / Crème du jour (hiver)

Second / Plat principal

Fish and shellfish paella / Paella à la marinière (Extra 4€ x pax / min 2 pax)



Black rice / Riz noir (extra 4€ x pax / min. 2 pax)    

Seafood fideuà / Fideuà (min. 2 pax)     

Grilled dorada supreme* / Dorada Suprême grillée* 

Grilled cuttlefish* / Sèche grillée*   *(accompanied trim)

Drinks / Boissons

Mineral Water 1/2 l / Refreshment / 1 Glass of wine / Beer

Eau minérale 1/2 l / Rafrâichissement / 1 Verre de vin / Bière

Dessert / Dessert

Catalan cream / Crème catalane  

Lemon Sorbet / Sorbet citron

Fruit / Fruit

Chef's desserts / Chef desserts (Extra +3€)

Catalan cream foam* / Mousse de crème Catalane*  

Coffee mascarpone mousse* / Café mousse de mascarpone*    

Citrus cloud* / Nuage agrume (mousse)*   

Tiramisú / Tiramisú    

Creamy cheese with red fruit jam and crumble*

Fromage crémeux avec confiture de fruits rouges et crumble*   

Chocolate fondant* / Coulant au chocolat*    

*Consult dessert toppings / *Consulter les garnitures de dessert

SUPPLEMENT FOR TERRACE +5% / TERRASSE SUPPLÉMENT +5%

VAT included / VTA Include