



COME
RICE
WITH ME

ENTRANTES FRÍOS · Cold starters ·*Démarrateurs à froid*

TOMATE DE TEMPORADA CON UNA CREMA SUAVE DE ALL-I-OLI Y ALBAHACA 9,95€

Seasonal tomato with a mild cream of all-i-oli and basil

Tomate de saison avec une crème douce de tout-i-oli et basilic

ⓧ Ⓥ

BOL DE LECHUGA ROMANA, TOMATE DE TEMPORADA, CEBOLLA TIERNA, ZANAHORIA DE HUERTA Y OLIVAS DE KALAMATA 9,95€

Bowl of romaine lettuce, seasonal tomato, young onion, carrot from the garden and Kalamata olives

Bol de laitue romaine, tomate de saison, jeune oignon, carotte du jardin et olives Kalamata

ⓧ Ⓥ

CARPACCIO DE GAMBA BLANCA DE VILANOVA 15,50€

Vilanova white prawn carpaccio

Carpaccio de crevettes blanches Vilanova

ⓧ

BOQUERONES EN VINAGRE CON ACEITE DE AJO Y PEREJIL 9,50€

Anchovies in vinegar with garlic oil and parsley

Anchois au vinaigre avec de l'huile d'ail et du persil

ⓧ

ENSALADILLA RUSA "ARTESANA" CON PICOS DE PAN (ESPECIALIDAD) 7,95€

Russian "artisan" salad with breadsticks (specialty)

Salade "artisanale" russe avec des gressins (spécialité)

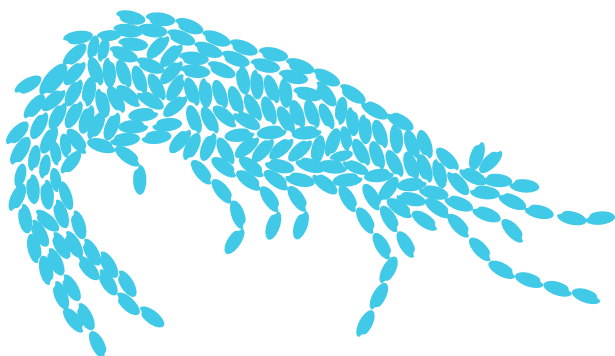
ⓧ

NUESTRAS OSTRAS PREMIUM PROCEDENTES DE NORMANDÍA 3,95€/u.

Our premium oysters from Normandy

Nos huîtres premium de Normandie

ⓧ



ⓧ Apte per a celíacs. Indicar en fer la comanda per assegurar la traçabilitat · Apto para celíacos. Indicar al hacer el pedido para asegurar la trazabilidad

Ⓥ Apte per a vegetarians · Apto para vegetarianos

ENTRANTES CALIENTES · Hot starters ·*Démarrages chauds*

MEJILLONES AL VAPOR CON LIMÓN, LAUREL Y TOMILLO 10,25€

Steamed mussels with lemon, bay leaf and thyme

Moules vapeur au citron, feuille de laurier et thym

ⓧ Ⓥ

MINI CROQUETAS DE MEJILLONES HECHAS EN CASA 8,90€

Mini homemade mussel croquettes

Mini croquettes de moules maison

ⓧ

PATATAS CON ALL-I-OLI Y PIMIENTA BLANCA RECIÉN MOLIDA 7,85€

Potatoes with all-i-oli and freshly ground white

Pommes de terre au tout-i-oli et poivre blanc fraîchement moulu

ⓧ Ⓥ

CALAMARES SALTEADOS AL WOK CON AJO, PEREJIL Y SALSA DE SOJA 15,50€

Wok sautéed squid with garlic, parsley and soy sauce

Calamars sautés au wok avec ail, persil et sauce soja

ⓧ

CALAMARES "SEVILLANOS" ENHARINADOS Y FRITOS 12,90€

"Sevillian" squid, floured and fried

Calamars "sevillans", farinés et frits

ⓧ

ORTIGUILLAS DE MAR A LA ANDALUZA 14,50€

Nettles of sea to the Andalusian

Orties de mer à l'Andalou

ⓧ

NUESTRAS PATATAS BRAVAS 7,85€

Our fried potatoes

Nos pommes de terre frites

ⓧ

MINI CROQUETAS DE GALLINA DE CORRAL HECHAS EN CASA 8,90€

Homemade mini free-range chicken kibbles

Mini croquettes de poulet fermières faites maison

ⓧ

MORRO DE CERDO IBÉRICO DE BELLOTA (MUY CRUJIENTE) 7,95€

Acorn-fed Iberian pork nose (very crispy)

Nez de porc ibérique nourri au gland (très croustillant)

ⓧ

TALLARINES DE PLAYA SALTEADAS 14,50€

Sauteed beach noodles

Nouilles de plage sautées

ⓧ

ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA CON LA VINAGRETA DE MI AMIGO DAVID DEL MOLINO DE URDÁNIZ 18,90€

Grilled scallops with the vinaigrette of my friend David del Molino de Urdániz

Pétoncles grillés avec la vinaigrette de mon ami David del Molino de Urdániz

ⓧ

CIGALITAS DE LA LONJA DE VILANOVA SALTEADAS Cigalitas from the fish market of Vilanova sautéed <i>Cigalitas du marché aux poissons de Vilanova sautées</i>	18,80€ ⓧ
---	-------------

GAMBITA ROJA DE LA LONJA DE VILANOVA SALTEADA Stir-fried red prawns from Vilanova <i>Petites crevettes rouges sautées, arrivage de la criée de Vilanova</i>	18,80€ ⓧ
--	-------------

GAMBA VERMELLA MITJANA DE LA LLOTJA DE VILANOVA A LA PLANXA Grilled medium red prawns from Vilanova <i>Crevette rouge moyenne grillée de Vilanova</i>	6€/u. ⓧ
--	------------

PARA LOS NIÑOS · For children · Pour les enfants

ESPAQUETIS CON TOMATE Spaghetti with tomato <i>Spaghetti à la tomate</i>	9,95€
---	-------

MINI CROQUETAS DE GALLINA DE CORRAL HECHAS EN CASA CON PATATAS FRITAS "ARTESANAS" Mini free-range chicken croquettes with "artisan" potato chips <i>Mini croquettes de poulet fermier avec croustilles «artisanales»</i>	9,95€ ⓧ
---	------------

TIRAS DE POLLO CON UN EMPANADO MUY CRUJIENTE Y PATATAS FRITAS "ARTESANAS" Chicken strips with a very crispy empanada and "artisan" fried potatoes <i>Lanières de poulet avec une empanada très croustillante et des pommes de terre frites «artisanales»</i>	13,25€ ⓧ
---	-------------

PAN (SIN GLUTEN 2,60€) Bread (Gluten-free 2,60€) <i>Pain (Sans gluten 2,60€)</i>	1,60€
---	-------

PESCADO DE LA LONJA · Fish of the day · Poisson du marché

PREGUNTAR A NUESTRO PERSONAL DE SALA QUÉ PESCADO TENEMOS HOY Ask our staff what fish do we have today... <i>Demandez à notre personnel de chambre quel poisson avons-nous aujourd'hui...</i>	29€ ⓧ
---	----------

GUARNICIONES: PATATAS FRITAS ARTESANALES O ENSALADA

Side dishes: artisan fries or salad
Accompagnements: frites artisanales ou salade

ARROCES Y FIDEUÁS · Rice and noodles · Riz et nouilles

ARROZ DE LANGOSTINOS DE LA LONJA DE VILANOVA Y PIES DE CERDO RAL DESHUESADOS	25,80€ ⓧ
---	-------------

Prawn rice from the Vilanova fish market and boneless pork feet Ral
Riz aux crevettes du marché aux poissons de Vilanova et pattes de porc désossées Ral

ARROZ DE VERDURITAS (CON 20 TIPOS DE VERDURA ESCOGIDOS SEGÚN TEMPORADA)	18,70€ ⓧ V
--	---------------

Vegetable rice (with 20 types of vegetables chosen according to season)
Riz aux légumes (avec 20 types de légumes choisis selon la saison)

ARROZ "HOMENAJE AL CERDO IBÉRICO" CON TROMPETAS DE LA MUERTE	18,70€ ⓧ
---	-------------

Rice "tribute to the Iberian pig" with trumpets of death
Rice "hommage au cochon ibérique" aux trompettes de la mort

FIDEUÁ Fideua <i>Fideua</i>	17,70€
--	--------

ARROZ NEGRO DE SEPIA DE PLAYA	18,70€ ⓧ
--------------------------------------	-------------

Black rice of beach cuttlefish
Riz noir avec seiche de plage

ARROZ DE BOLETUS EDULIS Y CEBOLLA CAMELIZADA ACABADO CON PARMESANO REGGIANO RESERVA Y ACEITE DE TRUFA BLANCA	22,90€ ⓧ
---	-------------

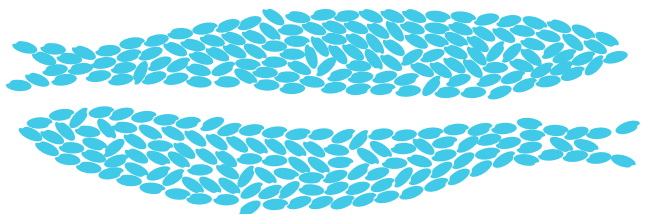
Boletus edulis and caramelized onion rice finished with Reggiano Reserva parmesan and white truffle oil
Boletus edulis et riz à l'oignon caramélisé avec de l'huile de parmesan Reggiano Reserva et de la truffe blanche

ARROZ DE ALITAS DE POLLO Y GAMBA ROJA DE VILANOVA AL AJILLO	31,50€ ⓧ
--	-------------

Chicken wings rice and red prawn from Vilanova with garlic
Ailes de poulet riz et crevettes rouges de Vilanova avec ail

● TOTS ELS ARROSSOS MÍNIM 2 PERSONES I PREU PER PERSONA

Todos los arroces mínimo 2 personas y precio por persona



ARROCES MARINEROS · Sea rices · Riz de mer

ARROZ DE BOGAVANTE 27,10€
Lobster rice
Riz au homard

ARROZ PARELLADA DE GAMBITA BLANCA DE VILANOVA A L'ALL CREMAT 22,60€
White prawn parellada rice from Vilanova a l'all cremat
Riz parellada de crevettes blanches de Vilanova a l'all cremat

ARROZ A LA MARINERA 20,80€
Rice with seafood
Riz aux fruits de mer

ARROZ DE GAMBA ROJA DE LA LONJA DE VILANOVA 34,70€
Red prawn rice from the Vilanova fish market
Riz aux crevettes rouges du marché aux poissons de Vilanova

ARROZ DE ALMEJAS DE CARRIL Y ALGA CODIUM (BOCADO DE MAR) 24€
Rice soup with clams and alga codium
Riz aux palourdes et alguede Codium

ARROZ DE CANGREJOS Y GALERAS 17,70€
Crabs and galleys rice
Riz aux crabes et galères

ARROZ DE CIGALITAS DE PLAYA 20,80€
Beach lobster rice
Riz au homard de plage

ARROZ DE NÉCORAS 25€
Nécoras rice
Riz Nécoras

ARROZ DE CARABINERO DE HUELVA 36,50€
Carabinero rice from Huelva
Riz carabinero de Huelva

ARROCES CALDOSOS · Broth rice · Large riz

ARROZ CALDOSO DE ALMEJAS DE CARRIL 24,50€
Rice soup with clams and alga codium
Riz aux palourdes et alguede Codium

ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE "AL ESTILO DE NUESTRO AMIGO MANEL" 30,25€
Lobster broth rice "in the style of our friend Manel"
Riz au bouillon de homard "à la manière de notre ami Manel"

ARROZ CALDOSO DE NÉCORAS 28€
Soupy rice with crab
Riz à la soupe au crabe

ARROZ DEL DÍA · Rice of the day · Riz du jour

PARA ELEGIR - MÍNIMO 2 PERSONAS 11,50€
TO CHOOSE - MINIMUM 2 PEOPLE
CHOISIR - MINIMUM 2 PERSONNES

De lunes a viernes mediodía, excepto el mes de agosto, días festivos, puentes y fiestas locales Barcelona, Tarragona y nacionales

Monday to Friday noon, except the month of August, public holidays, bridges and local Barcelona, Tarragona and national holidays.

Du lundi au vendredi midi, sauf le mois d'août, les jours fériés, les ponts et les fêtes locales de Barcelone, Tarragone et les jours fériés.

FIDEUÀ NEGRA CON "ALL-I-OLI"

Black fideuà with all-i-oli
Fideuà noir avec tout-i-oli

ARROZ DE POLLO Y VERDURITAS 11,50€
Chicken rice and vegetables
Riz au poulet et légumes

ARROZ DE GALERAS CON MEJILLONES Y SEPIA DE PLAYA 11,50€
Galley rice with mussels and beach cuttlefish
Riz d'office aux moules et seiches de plage

ARROZ DE CANGREJOS CON MEJILLONES Y SEPIA DE PLAYA 11,50€
Crab rice with mussels and beach cuttlefish
Riz crabe aux moules et seiches de plage

ARROZ DE CALAMARES CON MEJILLONES 11,50€
Squid rice with mussels
Riz calmar aux moules

ARROZ DE CHAMPIÑÓN Y GÍRGOLAS CON SEPIA DE PLAYA Y MEJILLONES DE ROCA 11,50€
Mushroom rice and oyster mushrooms with beach cuttlefish and rock mussels
Riz aux champignons et pleurotes avec seiches de plage et les moules de roche

ARROZ DE SEPIA CON MEJILLONES 11,50€
Cuttlefish rice with mussels
Riz de seiche aux moules

ARROZ MAR Y MONTAÑA DE POLLO DE CORRAL Y GAMBA BLANCA DE VILANOVA CON MEJILLONES Y SEPIA DE PLAYA 11,50€
Sea and mountain rice free range chicken and white prawn from Vilanova with mussels and beach cuttlefish
Poulet fermier de riz de mer et de montagne et crevettes blanches de Vilanova avec moules et seiche de plage

POSTRES · Desserts · Desserts

MANZANAS AL HORNO "DE CUCHARADA" CON CANELA, VAINILLA DE TAHITÍ, HELADO DE VAINILLA Y CARAMELO

7,95€



Baked "scoop" apples with cinnamon, Tahitian vanilla, vanilla ice cream and caramel

Pommes "scoop" au four à la cannelle, vanille de Tahiti, glace vanille et caramel

NARANJAS CARAMELIZADAS CON MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO

6,95€



Caramelized oranges with white chocolate mousse

Oranges caramélisées avec mousse au chocolat blanc

ARROZ CON LECHE ELABORADO CON ARROZ BOMBA SELECCIONADO (OPCIONAL SIN LACTOSA, SUPLEMENTO DE 1€)

6,95€



Rice pudding made with selected bomba rice (optional without lactose, supplement of 1€)

Riz au lait fait avec du riz Bomba sélectionné (facultatif sans lactose, supplément de 1€)

SOPA DE COCO CON DADOS DE PIÑA DULCE DE COSTA RICA, HECHA CON LECHE NATURAL DE COCO

8,25€



Coconut soup with diced sweet pineapple from Costa Rica, made with natural coconut milk

Soupe de noix de coco aux ananas doux coupés en dés du

FLAN DE HUEVO ECOLÓGICO CASERO (CON NATA CASERA, SUPLEMENTO DE 1,75€)

4,95€



Homemade organic egg custard (with homemade cream, supplement of € 1,75€)

Crème aux oeufs bio maison (avec crème maison, supplément de 1,75 €)

SORBETE DE LIMÓN CON CAVA

6,95€



Lemon sorbet with cava

Sorbet au citron avec cava

MOUSSE DE CHOCOLATE CON INFUSIÓN DE FRUTOS ROJOS Y PIMIENTA SICHUAN

6,95€



Chocolate mousse with infusion of red berries and Sichuan pepper

Mousse au chocolat avec infusion de fruits rouges et de poivre du Sichuan

YOGURT GRIEGO CON UNA INFUSIÓN DE FRUTOS ROJOS Y PIMIENTA SICHUAN

5,95€



Greek yogurt with an infusion of red berries and Sichuan pepper

Yaourt grec à l'infusion de fruits rouges et de poivre du Sichuan

DADOS DE PIÑA DULCE DE COSTA RICA CON ESPUMA DE CREMA CATALANA QUEMADA

7,95€



Costa Rican sweet pineapple cubes with burnt Catalan cream foam

Cubes d'ananas doux du Costa Rica avec mousse de crème catalane brûlée

BROWNIE CON HELADO DE VAINILLA Y CHOCOLATE FUNDIDO

7,95€

Brownie with vanilla ice cream and melted chocolate

Brownie avec glace vanille et chocolat fondu

BROWNIE CON HELADO DE VAINILLA Y CHOCOLATE FUNDIDO SIN GLUTEN

8,95€



Brownie with vanilla ice cream and gluten-free melted chocolate

Brownie avec glace vanille et chocolat fondu sans gluten

BOLA DE HELADO: CHOCOLATE, FRESA, VAINILLA, TURRÓN, LIMÓN, NATA O LECHE MERENGADA (únicamente la de vainilla, leche merengada y la de limón son aptos para celíacos)

2,85/u.



Ice cream scoop: chocolate, strawberry, vanilla, nougat, lemon or meringue milk (only the vanilla and lemon are suitable for coeliacs)

Cuillère à crème glacée: chocolat, fraise, vanille, nougat, citron ou lait de meringue (seuls la vanille et le citron conviennent aux coeliaques)

TORRIJA CARAMELIZADA CON PAN DE BRIOCHE Y HELADO DE LECHE MERENGADA (BRUTAL)

8,10€

Caramelised French toast with brioche bread and meringue milk ice cream (Brutal)

Pain doré caramélisé avec pain brioché et glace au lait meringué (Brutal)

CATANIAS DE VILAFRANCA DEL PENEDÉS (6 UNIDADES)

5,25€



Catanias de Vilafranca del Penedés (6 units)

Catanias de Vilafranca del Penedés (6 unités)

PARA HARMONIZAR CON NUESTROS

POSTRES · To harmonize with our desserts · S'harmoniser avec nos desserts

COPA DE MALVASÍA DE SITGES "PECAT NOBLE" VINO DULCE DE PODREDUMBRE NOBLE

5,90€

Glass of Malvasía de Sitges "Pecat Noble" Sweet wine of noble rot

Verre de Malvasía de Sitges "Pecat Noble" Vin doux de pourriture noble

COPA DE LICOR DE JENGIBRE NATURAL

5,90€

Glass of natural ginger liquor

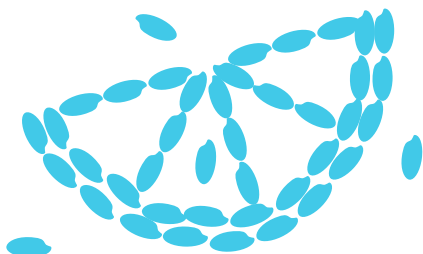
Verre de liqueur de gingembre naturel

COPA DE MOSCATEL FLORALIS

3€

Glass of Muscatel Floralis

Verre de Muscat Florali



VERMUTS

VERMUTS

APERITIVOS · Snacks · Pour grignoter

OLIVAS RELLENAS DE ANCHOA | 3,25€
Olives stuffed with anchovies
Olives farcies aux anchois

ACEITUNAS DE KALAMATA | 3,95€
Kalamata olives
Olives de Kalamata

FRÍOS

TOMATE DE TEMPORADA CON UNA CREMA SUAVE DE ALL-I-OLI Y ALBAHACA | 9,95€
Seasonal tomato with a mild cream of all-i-oli and basil
Tomate de saison avec une crème douce de tout-i-oli et basilic

ENSALADILLA RUSA "ARTESANA" CON PICOS DE PAN (ESPECIALIDAD) | 7,95€
Russian "artisan" salad with breadsticks (specialty)
Salade "artisanale" russe avec des gressins (spécialité)

VAPOR

MEJILLONES AL VAPOR CON LIMÓN, LAUREL Y TOMILLO | 10,25€
Steamed mussels with lemon, bay leaf and thyme
Moules vapeur au citron, feuille de laurier et thym

DEL MAR

NUESTRAS OSTRAS PREMIUM PROCEDENTES DE NORMANDIA | 3,95/u.€
Our premium oysters from Normandy
Nos huîtres premium de Normandie

BOQUERONES EN VINAGRE CON ACEITE DE AJO Y PEREJIL | 9,50€
Anchovies in vinegar with garlic oil and parsley
Anchois au vinaigre avec de l'huile d'ail et du persil

CARPACCIO DE GAMBA BLANCA DE VILANOVA | 15,50€
Vilanova white prawn carpaccio
Carpaccio de crevettes blanches Vilanova

WOK · Wok

CALAMARES SALTEADOS AL WOK CON AJO, PEREJIL Y SALSA DE SOJA SIN GLUTEN | 15,50€
Wok sautéed squid with garlic, parsley and soy sauce
Calamars sautés au wok avec ail, persil et sauce soja

CIGALITAS DE LA LONJA DE VILANOVA SALTEADAS | 18,80€
Cigalitas from the fish market of Vilanova sautéed
Cigalitas du marché aux poissons de Vilanova sautées

GAMBITA ROJA DE LA LONJA DE VILANOVA SALTEADA | 18,80€
Stir-fried red prawns from Vilanova
Petites crevettes rouges sautées, arrivage de la criée de Vilanova

TALLARINAS DE PLAYA SALTEADAS | 14,50€
Sautéed beach noodles
Nouilles de plage sautées

FRITURAS

NUESTRAS PATATAS BRAVAS | 7,85€
Our fried potatoes
Nos pommes de terre frites

PATATAS CON ALL-I-OLI Y PIMIENTA BLANCA RECIÉN MOLIDA | 7,85€
Potatoes with all-i-oli and freshly ground white pepper
Pommes de terre au tout-i-oli et poivre blanc fraîchement moulu

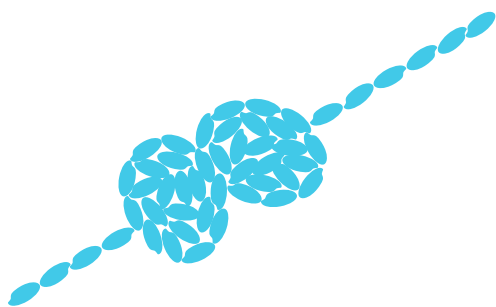
MINI CROQUETAS DE GALLINA DE CORRAL HECHAS EN CASA | 8,90€
Homemade mini free-range chicken kibbles
Mini croquettes de poulet fermières faites maison

MINI CROQUETAS DE MEJILLONES HECHAS EN CASA | 8,90€
Mini homemade mussel croquettes
Mini croquettes de moules maison

CALAMARES "SEVILLANOS" ENHARINADOS Y FRITOS | 12,90€
"Sevillian" squid, floured and fried
Calamars "sévillans", farinés et frits

MORRO DE CERDO IBÉRICO DE BELLOTA | 7,95€
Acorn-fed Iberian pork nose
Nez de porc ibérique nourri au gland

ORTIGUILLAS DE MAR A LA "ANDALUZA" | 14,50€
Nettles of sea to the Andalusian
Orties de mer à l'Andalou



COCKTAILS

MOJITO* | 7,00€

MOJITO DE JAGGER | 7,00€

MOJITO DE FRESA | 7,00€

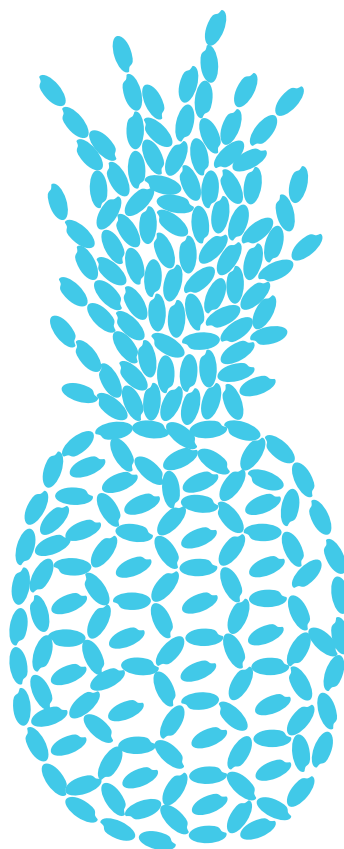
CAIPIGRISSIMA | 7,00€

CAIPIROSKA | 7,00€

CAIPIRINHA | 7,00€

SAN FRANCISCO* | 7,00€

(* Mojito i San Francisco sin alcohol · alcohol-free · sans alcool 6,00 €



BEBIDAS · Drinks · Boissons

APEROL SPRITZ | 6,00€

VERMUT BLANCO | 4,20€

VERMUT TINTO | 4,20€

VERMUT NATURAL | 4,85€



O

O



G O O D

S A V E

T H E R I C E



O

O

