



COME

RICE

WITH ME

## ENTRANTES FRÍOS · Cold starters · Entrées froides

### TOMATE DE TEMPORADA CON UNA CREMA SUAVE DE ALL-I-OLI Y ALBAHACA

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

*Tomato de saison avec une crème à l'aioli  
et au basilic*

11,75€



### BOL DE LECHUGA ROMANA, TOMATE DE TEMPORADA, CEBOLLA TIERNA, ZANAHORIA DE HUERTA Y OLIVAS DE KALAMATA

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

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

11,75€



### CARPACCIO DE GAMBA BLANCA DE VILANOVA

Vilanova white prawn carpaccio

*Carpaccio de crevettes blanches de Vilanova*

17,50€



### BOQUERONES EN VINAGRE CON ACEITE DE AJO Y PEREJIL

Anchovies in vinegar with garlic oil and parsley

*Anchois au vinaigre avec huile d'ail et de persil*

11,85€



### ENSALADILLA RUSA CON PICOS DE PAN (PREMIO TOP 10 ESPAÑA EN EL GASTRONOMIKA 2023)

Artisan Olivier salad with breadsticks (normal or  
free gluten)

*Salade russe avec gressins (free gluten)*

9,50€



### OSTRAS GILLARDEAU DEL N° 2

Oysters Gillardeau n° 2

*Huîtres Gillardeau n° 2*

6,50€/u.



### OSTRAS GILLARDEAU DEL N° 2 CON CAVIAR NEUVIC BAERI

Oysters Gillardeau n° 2 with caviar Neuvic Baeri

*Huîtres Gillardeau n° 2 au caviar Neuvic Baeri*

14,85€/u.



 Apto para celíacos. Indicar al hacer el pedido  
para asegurar la trazabilidad

Suitable for coeliacs. Please indicate when ordering  
to ensure traceability.

Convient aux cœliaques. Veuillez l'indiquer lors de  
la commande pour assurer la traçabilité.

 Apto para vegetarianos · Suitable for vegetarians  
Convient aux végétariens

 Sin lactosa · Lactose free · Sans lactose

### ANCHOAS DE COSTA CON NUESTRA SALSA ESPECIAL DE OLIVAS Y PIPARRAS

Coastal anchovies with our special sauce of  
olives and piparras

*Anchois de la côte avec notre sauce spéciale  
d'olives et de piparras*

4,60€



### FESTIVAL DE LECHUGUITAS CON ATÚN Y NUESTRA SALSA SECRETA

Lettuce festival with tuna and our secret sauce

*Festival de la laitue et du thon et notre sauce  
secrete*

14,85€



## ENTRANTES CALIENTES · Hot starters · Entrées chaudes

### MEJILLONES AL VAPOR CON LIMÓN, LAUREL Y TOMILLO

Steamed mussels with lemon, bay leaf and thyme

*Moules vapeur au citron, feuille de laurier et thym*

13,75€



### MINI CROQUETAS DE MEJILLONES HECHAS EN CASA

Mini homemade mussel croquettes

*Mini croquettes de moules maison*

9,85€



### PATATAS CON ALL-I-OLI Y PIMIENTA BLANCA RECIÉN MOLIDA

Potatoes with all-i-oli and freshly ground pepper

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

8,95€



### CALAMARES SALTEADOS AL WOK CON AJO, PEREJIL Y SALSA DE SOJA

Wok sautéed calamari with garlic, parsley and  
soy sauce

*Calamars sautés au wok avec ail, persil et  
sauce soja*

15,90€



### CALAMARES "SEVILLANOS" ENHARINADOS Y FRITOS

Seville-style calamari coated with flour and fried

*Calamars "sévillans", farinés et frits*

14,85€



### MINI CROQUETAS DE GALLINA DE CORRAL HECHAS EN CASA

Homemade mini free-range croquettes

*Mini croquettes de poulet fermières faites  
maison*

9,75€



### TALLARINAS DE PLAYA SALTEADAS CON ACEITE DE AJO Y PEREJIL

Sautéed beach clams with garlic and parsley oil

*Palourdes de plage sautées à l'huile d'ail et de  
persil*

16,50€





### NUESTRAS PATATAS BRAVAS

Our patatas bravas  
*Nos pommes de terre frites*

8,95€  


### MORRO DE CERDO IBÉRICO DE BELLOTA (MUY CRUJIENTE)

Acorn-fed Iberian pork snout (very crispy)  
*Museau de porc ibérique nourri au gland (très croustillant)*

8,95€  


### ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA CON LA VINAGRETA DE MI AMIGO DAVID DEL MOLINO DE URDÁNIZ

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*

20,75€  


### CIGALITAS DE LA LONJA DE VILANOVA SALTEADAS

Sautéed crayfish from Vilanova fish market  
*Cigalitas du marché aux poissons de Vilanova sautées*

20,50€  


### ORTIGUILLAS DE MAR A LA ANDALUZA

Andalusian-style Mediterranean snakelocks  
*Orties de mer à l'Andalou*

17,75€  


### GAMBITA ROJA DE LA LONJA DE VILANOVA SALTEADA

Sautéed red prawns from Vilanova  
*Petites crevettes rouges sautées, arrivage de la criée de Vilanova*

20,50€  


### GAMBA ROJA MEDIANA DE LA LONJA DE VILANOVA A LA PLANCHA

Grilled medium red prawns from Vilanova  
*Crevette rouge moyenne grillée de Vilanova*

7,25€/u  


### 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...  
*Demandez à notre personnel de chambre quel poisson avons-nous aujourd'hui...*

29,75€  


#### GUARNICIONES: PATATAS FRITAS ARTESANALES O ENSALADA

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

### PARA LOS NIÑOS · For children · Pour les enfants

#### ESPAGUETIS CON TOMATE

Spaghetti with tomato  
*Spaghetti à la tomate*

13,85€  


#### MINI CROQUETAS DE GALLINA DE CORRAL HECHAS EN CASA CON PATATAS FRITAS "ARTESANAS"

Mini free-range chicken croquettes with "artisan" potato chips  
*Mini croquettes de poulet fermier avec croustilles «artisanales»*

13,85€  


#### TIRAS DE POLLO CON UN EMPANADO MUY CRUJIENTE Y PATATAS FRITAS "ARTESANAS"

Crispy chicken strips with "artisan" fries  
*Lanières de poulet avec une empanada très croustillante et des pommes de terre frites «artisanales»*

15,85€  


### NUESTROS PANES · Our breads · Nos pains

#### PAN

Bread  
*Pain*

1,60€  


#### PAN DE COCA DE FOLGUEROLES CON TOMATE

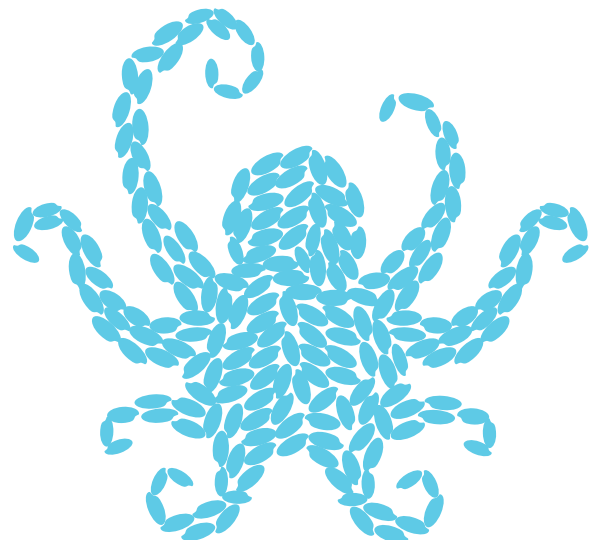
Folgueroles coca bread with tomato  
*Pain de coca Folgueroles avec tomate*

3,40€

#### PAN SIN GLUTEN

Gluten-free bread  
*Pain sans gluten*

2,60€  

## ARROCES Y FIDEUÁS · Rice and fideuás · *Riz et nouilles*



### ARROZ DE LANGOSTINOS DE LA LONJA DE VILANOVA Y PIES DE CERDO RAL DESHUESADOS

Prawn (from the Vilanova fish market) rice and Ral pork trotters

*Riz aux crevettes du marché aux poissons de Vilanova et pattes de porc désossées Ral*

27,50€



### ARROZ DE VERDURITAS (CON 20 TIPOS DE VERDURA ESCOGIDOS SEGÚN TEMPORADA)

Vegetable rice (with 20 types of vegetables chosen according to season)

*Riz aux légumes (avec 20 types de légumes choisis selon la saison)*

19,75€



### ARROZ "HOMENAJE AL CERDO IBÉRICO" CON TROMPETAS DE LA MUERTE

"Tribute to the Iberian pig" rice with death trumpet

*Rice "hommage au cochon ibérique" aux trompettes de la mort*

19,75€



### FIDEUÁ

Fideua

*Fideua*

18,60€



### ARROZ NEGRO DE SEPIA DE PLAYA

Spanish beach cuttlefish black rice

*Riz noir avec seiche de plage*

19,75€



### ARROZ DE SOBRASADA DE CERDO NEGRO DE MALLORCA ELABORADA POR XESC REINA CON QUESO DE CABRA "BLAU DE L'AVI TON" DE ROBERT CAMPS

Majorcan black pork sobrasada rice with goat's cheese

*Riz sobrasada de porc noir majorquin avec fromage de chèvre*

25,75€



### ARROZ DE BOLETUS EDULIS Y CEBOLLA CAMELIZADA ACABADO CON PARMESANO REGGIANO RESERVA Y ACEITE DE TRUFA BLANCA

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*

25€



### ARROZ DE ALITAS DE POLLO Y GAMBA ROJA DE VILANOVA AL AJILLO

Chicken wings rice and red prawn from Vilanova with garlic

*Ailes de poulet riz et crevettes rouges de Vilanova avec ail*

36,50€



### ARROZ DE ORTIGUILLAS DE MAR Y PAPADA 100% BELLOTA CON ACABADO EN DIRECTO

Mediterranean snakelocks and 100% acorn-fed pork dewlap rice (live finish)

*Riz aux ortiguillas de mar et papada 100% gland avec finition vivante*

26,75€



## ARROCES MARINEROS · Seafood rice · *Riz de mer*

### ARROZ DE BOGAVANTE

Lobster rice

*Riz au homard*

29,50€



### ARROZ PARELLADA DE GAMBITA BLANCA DE VILANOVA A L'ALL CREMAT

White prawn parellada rice from Vilanova a l'all cremat

*Riz parellada de crevettes blanches de Vilanova a l'all cremat*

24,75€



### ARROZ A LA MARINERA

Seafood rice

*Riz aux fruits de mer*

22,50€



### ARROZ DE GAMBA ROJA DE LA LONJA DE VILANOVA

Red prawn rice from the Vilanova fish market

*Riz aux crevettes rouges du marché aux poissons de Vilanova*

36,50€



### ARROZ DE ALMEJAS DE CARRIL Y ALGA CODIUM (BOCADO DE MAR)

Carril clams and Codium alga rice (sea bite)

*Riz aux palourdes et alguede Codium*

28€



### ARROZ DE CANGREJOS Y GALERAS

Crabs and galleys rice

*Riz aux crabes et galères*

19€



### ARROZ DE CIGALITAS DE PLAYA

Beach crayfish rice

*Riz au homard de plage*

22,50€



### ARROZ DE NÉCORAS

Velvet crab rice

*Riz Nécoras*

30€



### ARROZ DE CARABINERO DE HUELVA

Huelva shrimp rice

*Riz carabinero de Huelva*

38€



## ARROCES CALDOSOS · Soupy race · Large riz

¡Con mucho caldo! · With lots of broth! · Avec plein de bouillon!

### ARROZ CALDOSO DE ALMEJAS DE CARRIL

Carril clams soupy rice

*Riz aux palourdes et algue de Codium*

30€



### ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE "AL ESTILO DE NUESTRO AMIGO MANEL"

Our friend Manel's lobster soupy rice

*Riz au bouillon de homard "à la manière de notre ami Manel"*

33,50€



### ARROZ CALDOSO DE NÉCORAS

Velvet crab rice

*Riz à la soupe au crabe*

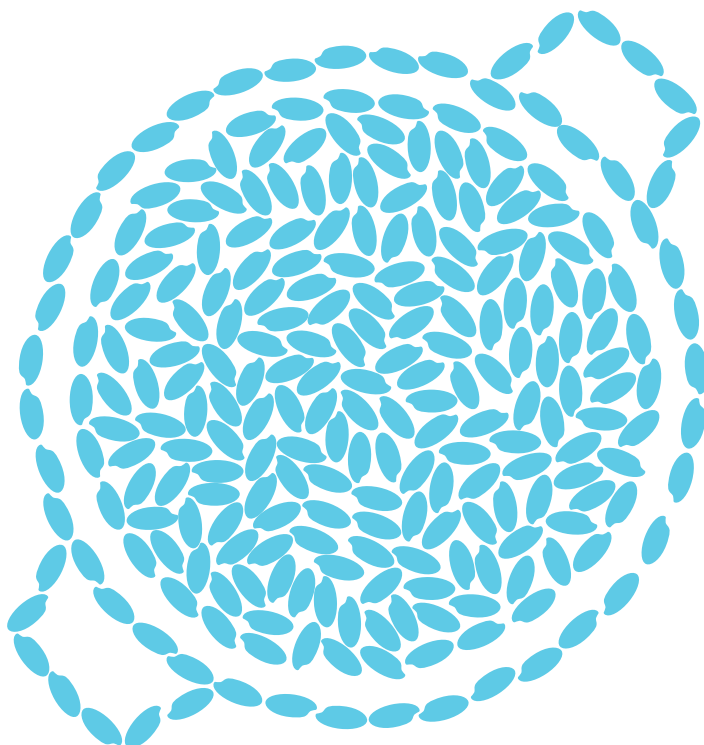
34€



#### ● TODOS LOS ARROCES MÍNIMO 2 PERSONAS Y PRECIO POR PERSONA

All the rice dishes require a minimum of 2 people. Price per person.

Tous les plats de riz sont proposés à partir de 2 personnes et le prix est par personne.







O

O



GOD

SAVE

THE RICE



O

O



# VERMUTS

## VERMUTS · Vermouth · Vermouth

<b>VERMUT NATURAL</b> Natural Vermouth Vermouth naturel	5€
<b>VERMUT TINTO</b> Red vermouth Vermouth rouge	4,85€
<b>VERMUT BLANCO</b> White vermouth Vermouth blanc	4,85€

## APERITIVOS · Snacks · Pour grignoter

<b>BOLSA DE PATATAS CHIPS CON NUESTRA SALSA ESPECIAL DE VERMUT CASERA HECHA EN CASA</b> Potato chips with our special home-made vermouth sauce <i>Frites de pommes de terre avec notre sauce au vermouth maison</i>	3,10€ 🚫🍷
<b>ACEITUNAS DE KALAMATA</b> Kalamata olives <i>Olives de Kalamata</i>	4,50€ 🚫🍷
<b>ACEITUNAS RELLENAS DE ANCHOA</b> Olives stuffed with anchovies <i>Olives farcies aux anchois</i>	3,85€ 🚫🍷
<b>ACEITUNAS VERDES</b> Green olives <i>Olives vertes</i>	4,105€ 🚫🍷
<b>ACEITUNAS MIXTAS</b> Mixed olives <i>Mélange d'olives</i>	4,40€ 🚫🍷

## LATAS · Cans · Canettes

<b>BERBERECHOS CON LIMÓN O CON NUESTRA SALSA ESPECIAL DE VERMUT HECHA EN CASA</b> Common cockles with lemon or with our special homemade vermouth sauce <i>Coques au citron ou notre sauce spéciale vermouth maison</i>	16,00€ 🚫🍷
---	--------------

## DEL MAR · From the sea · De la mer

<b>OSTRAS GILLARDEAU DEL N°2</b> Oysters Gillardeau n° 2 <i>Huîtres Gillardeau n° 2</i>	6,50€/u 🚫🍷
<b>OSTRAS GILLARDEAU DEL N° 2 CON CAVIAR NEUVIC BAERI</b> Oysters Gillardeau n° 2 with caviar Neuvic Baeri <i>Huîtres Gillardeau n° 2 au caviar Neuvic Baeri</i>	14,85€/u. 🚫🍷
<b>ANCHOAS DE COSTA CON NUESTRA SALSA ESPECIAL DE VERMUT (DOS FILETES)</b> Anchovies from the coast with our special vermouth sauce (two fillets) <i>Anchois avec notre sauce spéciale au vermouth (deux filets)</i>	4,60€ 🚫🍷
<b>BOQUERONES EN VINAGRE CON ACEITE DE AJO Y PEREJIL</b> Anchovies in vinegar with garlic oil and parsley <i>Anchois au vinaigre avec de l'huile d'ail et du persil</i>	11,85€ 🚫🍷
<b>CARPACCIO DE GAMBA BLANCA DE VILANOVA</b> Vilanova white prawn carpaccio <i>Carpaccio de crevettes blanches Vilanova</i>	17,50€ 🚫🍷 
<b>WOK · Wok</b>	
<b>CALAMARES SALTEADOS AL WOK CON AJO, PEREJIL Y SALSA DE SOJA SIN GLUTEN</b> Wok sautéed calamari with garlic, parsley and gluten-free soy sauce <i>Calamars sautés au wok avec ail, persil et soja</i>	15,90€ 🚫🍷
<b>CIGALITAS DE LA LONJA DE VILANOVA SALTEADAS</b> Sautéed crayfish from Vilanova fish market <i>Cigalitas du marché aux poissons de Vilanova sautées</i>	20,50€ 🚫🍷
<b>GAMBITA ROJA DE LA LONJA DE VILANOVA SALTEADA</b> Stir-fried red prawns from Vilanova <i>Petites crevettes rouges sautées, arrivage de la criée de Vilanova</i>	20,50€ 🚫🍷
<b>TALLARINAS DE PLAYA SALTEADAS</b> Sautéed beach clams <i>Nouilles de plage sautées</i>	16,85€ 🚫🍷

## FRITOS · Frits · Fritos



### NUESTRAS PATATAS BRAVAS

Our patatas bravas  
*Nos pommes de terre frites*

8,95€



### PATATAS CON ALL-I-OLI Y PIMIENTA BLANCA RECIÉN MOLIDA

Potatoes with all-i-oli and freshly ground white pepper

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

8,95€



### MINI CROQUETAS DE GALLINA DE CORRAL HECHAS EN CASA

Homemade mini free-range chicken croquettes

*Mini croquettes de poulet fermières faites maison*

9,75€



### ORTIGUILLAS DE MAR A LA "ANDALUZA"

Andalusian-style Mediterranean snakelocks

*Orties de mer à l'Andalou*

17,75€



### MINI CROQUETAS DE MEJILLONES HECHAS EN CASA

Mini homemade mussel croquettes

*Mini croquettes de moules maison*

9,85€



### CALAMARES "SEVILLANOS" ENHARINADOS Y FRITOS

"Sevillian" squid, floured and fried

*Calamars "sévillans", farinés et frits*

14,85€



### MORRO DE CERDO IBÉRICO DE BELLOTA

Acorn-fed Iberian pork nose

*Nez de porc ibérique nourri au gland*

8,95€



## FRÍOS · Cold · Froid

### TOMATE DE TEMPORADA CON UNA CREMA SUAVE DE ALL-I-OLI Y ALBAHACA

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*

11,75€



### ENSALADILLA RUSA CON PICOS DE PAN (PREMIO TOP 10 ESPAÑA EN EL GASTRONOMIKA 2023)

Artisan Olivier salad with breadsticks

*Salade russe avec gressins*

9,50€



## VAPOR · Steam · Vapeur

### MEJILLONES AL VAPOR CON LIMÓN, LAUREL Y TOMILLO

Steamed mussels with lemon, bay leaf and thyme

*Moules vapeur au citron, feuille de laurier et thym*

13,75€



# COCKTAILS

MOJITO | 9,00€

MOJITO DE JAGGER | 9,00€

MOJITO DE FRESA | 9,00€

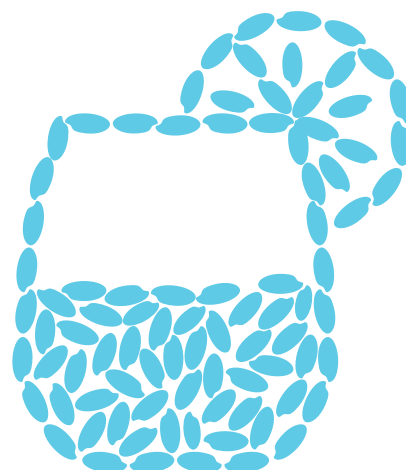
MOJITO SIN ALCOHOL | 8,00€

CAIPIRINHA | 9,00€

CAIPIRINHA SABORES | 9,00€

SAN FRANCISCO | 9,00€

SAN FRANCISCO SENSE ALCOHOL | 8,00€





RICE  
TOSS  
YOU

**Todos los mediodías**  
Every Noon • Tous les midis

**Noches\* : viernes, sábado y vísperas de festivo**  
Nights\* : Friday, Saturday and holiday eves  
Soirées\* : vendredi, samedi et veilles de fêtes

**Durante el verano, todas las noches**  
During the summer, every night  
Pendant l'été, tous les soirs

# ALL FOR ONE

## POSTRES · Desserts · Desserts

### MANZANAS AL HORNO “DE CUCHARADA” CON CANELA, VAINILLA DE TAHITÍ, HELADO DE VAINILLA Y CARAMELO

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

8,95€



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

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

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

6,95€



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

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€)

8,25€



### BROWNIE CON HELADO DE VAINILLA Y CHOCOLATE FUNDIDO

Brownie with vanilla ice cream and melted chocolate

Brownie avec glace vanille et chocolat fondu

8,95€

### BROWNIE CON HELADO DE VAINILLA Y CHOCOLATE FUNDIDO SIN GLUTEN

Brownie with vanilla ice cream and gluten-free melted chocolate

Brownie avec glace vanille et chocolat fondu sans gluten

9,85€



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

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

8,95€



### TARTA DE QUESO HECHA EN CASA “BRUTAL”

Homemade cheesecake “Great”.

Cheesecake maison “Brutal”

8,95€



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

Costa Rican sweet pineapple cubes with burnt Crema catalana foam

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

8,95€

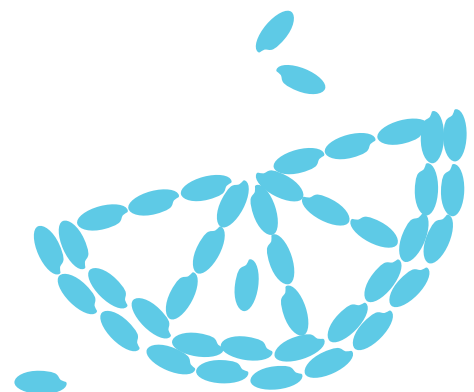


### CATANIAS VIA DE VILAFRANCA DEL PENEDÉS (6 UNIDADES)

Catanias Via from Vilafranca del Penedès (6 units)

Catanias Via de Vilafranca del Penedès (6 unités)

6,50€





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

8,95€

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

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

**SORBETE DE LIMÓN CON CAVA**

7,85€

Lemon sorbet with cava

*Sorbet au citron avec cava*

**HELADO DE QUESO CREMA CON ESPUMA DE INFUSIÓN DE FRUTOS ROJOS**

8,75€

Crema cheese ice cream with red berry infusion foam

*Crème glacée au crema cheese et mousse aux fruits rouges*

**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)**

3€/u

Ice cream scoop: chocolate, strawberry, vanilla, nougat, lemon or Meringued 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 coéliqués)*

**PARA HARMONIZAR CON NUESTROS POSTRES · To harmonize with our desserts · S'harmoniser avec nos desserts**

**COPA DE LICOR DE JENGIBRE NATURAL**

6€

Glass of natural ginger liquor

*Verre de liqueur de gingembre naturel*

**COPA DE MOSCATEL FLORALIS**

6€

Glass of Muscatel Floralis

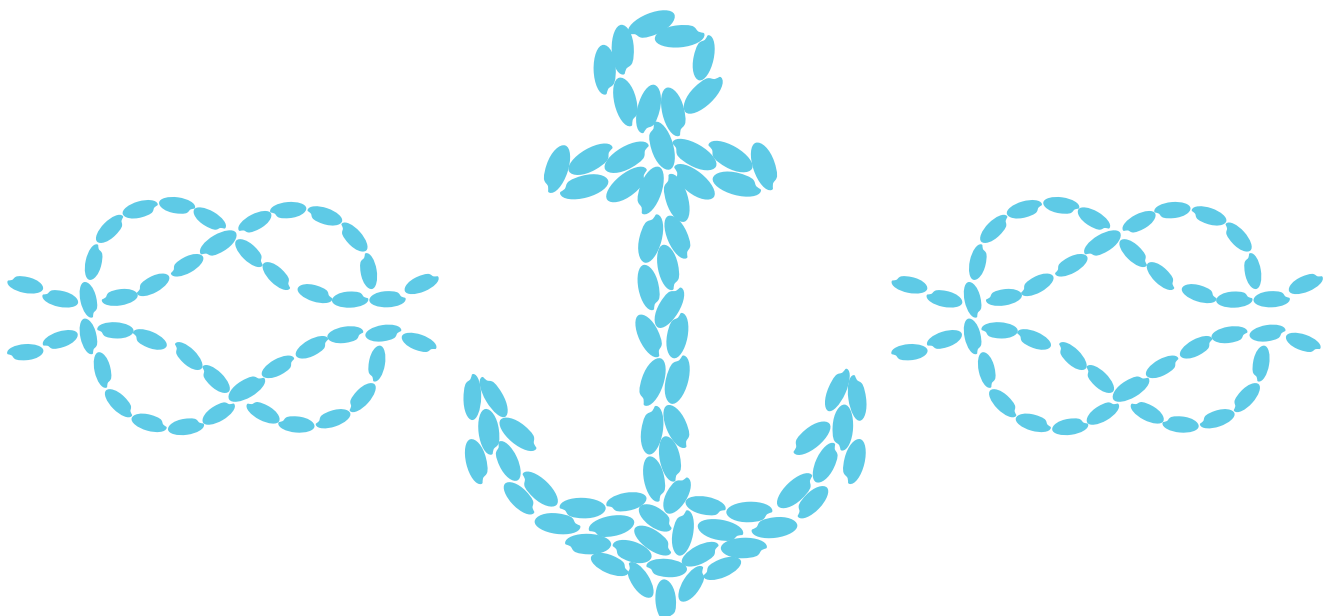
*Verre de Muscat Florali*

**COPA EL MAESTRO SIERRA AMOROSO MEDIUM**

4,50€

Glass of El Maestro Sierra Amoroso Medium

*Verre de El Maestro Sierra Amoroso Medium*



PARCA  
ELLA

Take my rice away



[pedidos.larrosseria.com](https://pedidos.larrosseria.com)