



# Entrants Casa Gallau

## Entrantes Casa Gallau

<b>AMANIDA VERDA DE TEMPORADA DE CASA GALLAU</b> <i>ENSALADA VERDE DE TEMPORADA DE CASA GALLAU</i>	9€
<b>AMANIDA DE MATÓ ARTESÀ, FRUITA, PINYONS I VINAGRETA ARTESANA DE PERA</b> <i>ENSALADA DE REQUESÓN ARTESANO, FRUTA, PIÑONES Y VINAGRETA ARTESANA DE PERA</i>	12€
<b>MEZCLUM D'AMANIDES AMB LLAGOSTINS DEL DELTA I SALSÀ ROMESCO</b> <i>MEZCLA DE ENSALADAS CON LANGOSTINOS DEL DELTA I SALSÀ ROMESCO</i>	13€
<b>AMANIDA DE FOIE MI-CUIT, PERNIL D'ÀNEC, CONFITURES, FRUITS SECS I VINAGRETA CREMOSA</b> <i>ENSALADA DE FOIE MI-CUIT, JAMÓN DE PATO, CONFITURAS, FRUTOS SECOS Y VINAGRETA CREMOSA</i>	14€
<b>ANXOVES ARTESANES AMB OLIVADA I BUQUET DE AMANIDA</b> <i>ANCHOAS ARTESANAS CON OLIVADA Y BOUQUET DE ENSALADA</i>	14€
<b>MUSCLOS DEL DELTA A LA PLANXA</b> <i>MEJILLONES DEL DELTA A LA PLANCHA</i>	12€
<b>TONYINA VERMELLA AMB SUAU ESCABETX DE VERDURES I HERBES DEL BOSC</b> <i>ATÚN ROJO CON SUAVE ESCABECHE DE VERDURAS Y HIERBAS DEL BOSQUE</i>	17€
<b>CARGOLS DE MAR ALALLAUNA AMBLASEVAPICADA</b> <i>CARACOL DE MAR "LALLAUNA" CON SU PICADA</i>	15€
<b>PERNIL IBÈRIC TALLAT A MÀ "AUTÈNTIC DE GLA" AMB PA DE VIDRE</b> <i>JAMÓN IBÉRICO CORTADO A MANO "AUTÈNTIC DE BELLOTA" CON PAN DE CRISTAL</i>	26€
<b>BUNYOLS CASOLANS DE BACALLÀ AMB LLÀGRIMA DE ROMESCO I MAIONESA CASOLANA</b> <i>BUÑUELOS CASEROS DE BACALAO CON LÁGRIMA DE ROMESCO Y MAYONESA CASERA</i>	12€
<b>CALAMARS FRESCOS A LA ROMANA</b> <i>CALAMARES FRESCOS A LA ROMANA</i>	12€
<b>SÍPIA DE COSTA A LA PLANXA, BUQUET D'AMANIDA I SALSÀ DE CURRI I MANGO</b> <i>SEPIA DE COSTA A LA PLANCHA CON ENSALADA Y SALSÀ DE CURRY Y MANGO</i>	12€
<b>ESCAMARLANETS FRESCOS SALTEJATS AMB ALL I TOC DE BITXO PICANT</b> <i>CIGALITAS SALTEADAS CON AJO Y TOQUE PICANTE DE GUINDILLA</i>	19€
<b>XANQUET DEL DELTA FREGIDET AMB OU DE GALLINES CONTENTES</b> <i>CHANQUETE DEL DELTA FRITO CON HUEVOS DE CORRAL</i>	13€
<b>CALAMARS DE LLOTJA AMB CEBÀ CAMEL-LITZADA I ESCALOPA DE FOIE</b> <i>CALAMARES DE LONJA CON CEBOLLA CAMELIZADA Y ESCALOPA DE FOIE</i>	17€

IVA INCLÒS. SERVEI DE PA 1.10€ - IVA INCLUIDO. SERVICIO DE PAN 1.10€

\*TOTS ELS NOSTRES PLATS ESTAN ELABORATS AMB OLI D'OLIVAVEERGE EXTRA OLEUM FLUMEN

\*LES NOSTRES FRUITES I VERDURES SÓN DE CULTIU DE PAGESOS DE LA ZONA I COOPERATIVA DE CAMBRILS

\*ELS NOSTRES PEIXOS SON DE LES LLOTGES DE TARRAGONA



## Carpaccios, Foies i Més...

## Carpaccios, Foies y Mas...

<b>CARPACCIO DE GAMBES DE TARRAGONA AMB OUS DE TRUITA DE TAVASCAN</b> <i>CARPACCIO DE GAMBAS CON HUEVOS DE TRUCHA DE TAVASCÁN</i>	14€
<b>CARPACCIO DE BACALLÀ AMB COULIS DE TOMÀQUET</b> <i>CARPACCIO DE BACALAO CON COULIS DE TOMATE</i>	12€
<b>FOIE MI-CUIT AMB TRES TEXTURES AMB REDUCCIONS I MELMELADES POC COMUNES</b> <i>FOIE MI-CUIT EN TRES TEXTURAS CON SALSAS Y MERMELADAS POCO COMUNES</i>	16€
<b>POP CUIT A BAIXA TEMPERATURA AMB MOLLES DE PEBRE VERMELL I PARMENTIER DE PATATA</b> <i>PULPO COCIDO A BAJA TEMPERATURA CON MIGAS DE PIMENTÓN Y PARMENTIER DE PATATA</i>	16€
<b>TÀRTAR DE SALMÓ SALVATGE CASA GALLAU ,TOMÀQUETS, ADVOCAT I LLÀGRIMA DE ROMESCO</b> <i>TARTAR DE SALMON SALVAJE CASA GALLAU, TOMATES, AGUACATE Y LÁGRIMA DE ROMESCO</i>	15€

## Arrossos i Guisats

## Arroces y Guisados

*Preu per Persona – Precio por persona*  
*Mínim 2 persones – Mínimo 2 Persona*

<b>PAELLA MARINERA AMB MARISC DE LA ZONA</b> <i>PAELLA MARINERA CON MARISCOS DE LA ZONA</i>	16€
<b>ARRÒS NEGRE AMB SEPIONETS I LA SEVA TINTA</b> <i>ARROZ NEGRO CON SEPIETAS Y SU TINTA</i>	16€
<b>ARRÒS DE LLAMÀNTOL</b> <i>ARROZ CON BOGAVANTE</i>	22€
<b>ARRÒS DEL “SENYORET”</b> <i>ARROZ DEL SEÑORITO</i>	19€
<b>ARRÒS CALDÓS AL GUST</b> <i>ARROZ CALDOSO AL GUSTO</i> <ul style="list-style-type: none"><li><i>Llamàntol / Bogavante</i></li><li><i>Gamba de Tarragona</i></li><li><i>Marisc de la Zona / Marisco de la Zona</i></li></ul>	23€ S/M 17€
<b>FIDEUS ROSSOS AMB ALLIOLI</b> <i>FIDEOS “ROSSEJATS” CON ALIOLI</i>	14€
<b>SUQUET DE PEIX I MARISC ESTIL ROMESQUET</b> <i>SUQUET DE PESCADO Y MARISCO ESTIL ROMESCO</i>	27€
<b>CALDERETA DE LLAMÀNTOL NACIONAL</b> <i>CALDERETA DE BOGAVANTE NACIONAL</i>	27€

**IVA INCLÒS. SERVEI DE PA 1.10€ - IVA INCLUIDO. SERVICIO DE PAN 1.10€**

\*TOTS ELS NOSTRES PLATS ESTAN ELABORATS AMB OLI D'OLIVAVEERGE EXTRA OLEUM FLUMEN

\*LES NOSTRES FRUITES I VERDURES SÓN DE CULTIU DE PAGESOS DE LA ZONA I COOPERATIVA DE CAMBRILS

\*ELS NOSTRES PEIXOS SON DE LES LLOTGES DE TARRAGONA



## Carns

### Carnes

<b>COSTELLES DE XAI A LA BRASA AMB CISTELL DE PATATES DE CAMBRILS</b> <i>COSTILLAS DE CORDERO A LA BRASA CON CESTA DE PATATAS DE CAMBRILS</i>	16€
<b>ENTRECOT DE VEDELLA GALLEGA A LA BRASA DE CARBÓ ECOLÒGIC</b> <i>ENTRECOT DE VACA GALLEGA A LA BRASA DE CARBÓN ECOLÓGICO</i>	17€
<b>SECRET DE PORC ECOLÒGIC DE MASIA ARTESANA AMB CEBA DE FIGUERES CAMEL·LITZADA</b> <i>SECRETO DE CERDO ECOLÓGICO DE MASÍA ARTESANA CON CEBOLLA CAMELIZADA</i>	16€
<b>FILET DE VEDELLA ECOLÒGICA AMB ESCALOPA DE FOIE MULARK I SALSA D'O PORTO</b> <i>SOLOMILLO DE TERNERA ECOLÓGICA CON ESCALOPA DE FOIE Y SALSA DE O PORTO</i>	19€
<b>MELÓS DE BOU AMB REDUCCIÓ DE VI DEL PRIORAT I POMA ROSTIDA</b> <i>MELOSO DE BUEY CON REDUCCIÓN DE VINO DEL PRIORATO CON MANZANA RUSTIDA</i>	16€

## Peixos i Marisc de Llotja

### Pescados y Mariscos de Lonja

<b>LLENGUADO A LA PLANXA AMB GUARNICIÓ DEL DIA</b> <i>LENGUADO A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DEL DÍA</i>	20€
<b>LLOM DE LLUÇ AMB FONS DE POMA, SALSA SUAU DEL SEU PESTO I VERDURES A LA MANTEGA</b> <i>LOMO DE MERLUZA CON FONDO DE MANZANA, SALSA SUAVE DE SU PESTO Y VERDURAS</i>	15€
<b>SUPREMA DE REMOL A LA FINA CREMA DE ROMESCO DE CAMBRILS AMB TALLARINES DE CALAMAR</b> <i>SUPREMA DE RODABALLO A LA FINA CREMA DE ROMESCO Y TALLARINES DE CALAMAR</i>	25€
<b>TRONC DE BACALLÀ CONFITAT AMB OLI "BO" OLEUM FLUMEN AMB FINA CREMA DEL SEU PIL-PIL</b> <i>TRONCO DE BACALAO CONFITADO CON ACEITE "BO" OLEUM FLUMEN Y SU PILPIL</i>	15€
<b>RAP GRATINAT AMB ALL I OLI I MIL FULLS DE PATATA I PASTANAGA</b> <i>RAPE GRATINADO CON ALIOLI Y MIL HOJAS DE PATATA Y ZANAHORIA</i>	19€
<b>"PAPILLOTTE" DE SUPREMA DE LLOBARRO AMB TÀRTAR DE VERDURETES</b> <i>"PAPILLOTTE DE SUPREMA DE LUBINA CON TARTAR DE VERDURITAS</i>	20€
<b>GRAELLADA DE PEIX I MARISC DE TARRAGONA</b> <i>PARRILLADA DE PESCADO Y MARISCO DE TARRAGONA</i>	27€
<b>ESCAMARLANS FRESCOS A LA PLANXA</b> <i>CIGALAS FRESCAS A LA PLANCHA</i>	S/M

IVA INCLÒS. SERVEI DE PA 1.10€ - IVA INCLUIDO. SERVICIO DE PAN 1.10€

\*TOTS ELS NOSTRES PLATS ESTAN ELABORATS AMB OLI D'OLIVAVEERGE EXTRA OLEUM FLUMEN

\*LES NOSTRES FRUITES I VERDURES SÓN DE CULTIU DE PAGESOS DE LA ZONA I COOPERATIVA DE CAMBRILS

\*ELS NOSTRES PEIXOS SON DE LES LLOTGES DE TARRAGONA



# Els Nostres Peques

## Nuestros Peques

<b>MACARRONS AMB SALSA DE TOMÀQUET CASOLANA Ò SALSA BOLONYESA</b> <i>MACARRONES CON SALSA DE TOMATE CASERA O SALSA BOLOÑESA</i>	9€
<b>NUGGETS CRUIXENTS DE POLLASTRE AMB PATATES FREGIDES DE CASA</b> <i>NUGGETS CRUJIENTES DE POLLO CON PATATAS CASERAS</i>	10€
<b>PIZZA ARTESANA DE PERNIL I FORMATGE</b> <i>PIZZA ARTESANA DE JAMÓN Y QUESO</i>	9€
<b>CROQUETES DE PERNIL IBÈRIC AMB PATATES FREGIDES CASOLANA</b> <i>CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO CON PATATAS FRITAS CASERAS</i>	9€
<b>CANELONS DE VEDELLA ARTESANS AMB BEIXAMEL SUAU</b> <i>CANELONES DE TERNERA ARTESANOS CON BECHAMEL SUAVE</i>	13€
<b>COSTELLES DE XAI AMB PATATES FREGIDES</b> <i>COSTILLAS DE CORDERO CON PATATAS FRITAS</i>	12€

## Postres

<b>COULANT FONDANT DE XOCOLATA AMB AMETLLA CAMEL-LITZADA</b> <i>COULANT FONDANT DE CHOCOLATE CON ALMENDRA CAMELIZADA</i>	6€
<b>BROWNIE DE XOCOLATA I NOUS AMB GELAT DE VAINILLA</b> <i>BROWNIE DE CHOCOLATE Y NUECES CON HELADO DE VAINILLA</i>	6€
<b>GELAT AL GUST ( VAINILLA, XOCOLATA, TORRO, SORBET DE LLIMONA, NATA, MOKA)</b> <i>HELADO AL GUSTO (VAINILLA, CHOCOLATE, TURRÓN, SORBETE DE LIMÓN, NATA, MOKA)</i>	5€
<b>REBOSTERIA DOLÇA</b> <i>REPOSTERÍA DULCE</i>	6€
<b>CREMA DE IOGURT GREC AMB FRUITS VERMELLS</b> <i>CREMA DE YOGURT GRIEGO CON FRUTOS ROJOS</i>	6€
<b>CRÊPES SUSETTE AMB GELAT DE VAINILLA</b> <i>CRÊPES SUSETTE CON HELADO DE VAINILLA</i>	5€
<b>CREMA CATALANA AMB CRUIXENT DE CANYELLA</b> <i>CREMA CATALANA CON CRUJIENTE DE CANELA</i>	7€
<b>PISSARRA DE FORMATGES</b> <i>PIZARRA DE QUESOS</i>	6€
<b>AIGUA DE MELÓ AMB COCO GELAT (NOMÉS AL ESTIU)</b> <i>AGUA DE MELÓN CON HELADO DE COCO ( SOLO EN VERANO)</i>	6€
<b>CRÊPES SUZETTE AMB GELAT DE VAINILLA</b> <i>CRÊPES SUZETTE CON HELADO DE VAINILLA</i>	12€
<b>PASTIS DE POMA CASOLANA "TATIN"</b> <i>TARTA DE MANZANA CASERA "TATIN"</i>	8€

IVA INCLÒS. SERVEI DE PA 1.10€ - IVA INCLUIDO. SERVICIO DE PAN 1.10€

\*TOTS ELS NOSTRES PLATS ESTAN ELABORATS AMB OLI D'OLIVAVEERGE EXTRA OLEUM FLUMEN

\*LES NOSTRES FRUITES I VERDURES SÓN DE CULTIU DE PAGESOS DE LA ZONA I COOPERATIVA DE CAMBRILS

\*ELS NOSTRES PEIXOS SON DE LES LLOTGES DE TARRAGONA



# Starters Casa Gallau

## Entrées Casa Gallau

<b>SEASON GREEN SALAD 'CASA GALLAU'</b> <i>SALADE VERTE DE SAISON 'CASA GALLAU'</i>	9€
<b>HOME-MADE MILK CURD SALAD, FRUIT, PINE NUTS WITH PEAR VINAIGRETTE</b> <i>SALADE DE CAILLÉ MAISON , FRUITS, PIGNONS ET SA VINAIGRETTE À LA POIRE</i>	12€
<b>MESCLUM SALAD WITH PRAWN FROM 'EL DELTA' AND ROMESCO SAUCE</b> <i>SALADE DE MESCLUM AVEC CREVETTES DE 'EL DELTA' ET SAUCE ROMESCO</i>	13€
<b>FOIE MI-CUIT SALAD, DUCK HAM , JAMS , DRIED FRUITS AND CREAMY VINAIGRETTE</b> <i>SALADE DE FOIE MI-CUIT, JAMBON DE CANARD, CONFITURES, FRUITS SECS ET VINAIGRETTE CRÉMEUSE</i>	14€
<b>HOME-MADE ANCHOVIES WITH OLIVES SAUCE AND SALAD BOUQUET</b> <i>ANCHOIS MAISON AVEC PÂTE D'OLIVES ET BOUQUET DE SALADE</i>	14€
<b>GRILLED MUSSELS FROM 'EL DELTA'</b> <i>MOULES GRILLÉES DE 'EL DELTA'</i>	12€
<b>RED TUNA IN SOFT VEGETABLE MARINADE AND HERBS OF THE FOREST</b> <i>THON ROUGE EN ESCABÈCHE LÉGER DE LÉGUMES ET HERBES FORESTIERS</i>	17€
<b>SEA SNAILS' A LA LLAUNA' WITH MINCE</b> <i>ESCARGOTS DE MER A "LA LLAUNA" À LA SAUCE DE HACHIS</i>	15€
<b>HAND CUT ACORN-FED IBERIAN CURED HAM WITH DOUGH BREAD</b> <i>JAMBON IBÉRIQUE DE GLAND COUPER LA MAIN AVEC FOUGASSE</i>	26€
<b>HOME-MADE COD FRITTERS WITH ROMESCO AND MAYONNAISE</b> <i>BEIGNETS DE MORUE MAISON AVEC ROMESCO ET MAYONNAISE</i>	12€
<b>FRESH SQUID RINGS IN BATTER</b> <i>CALAMARS FRAIS A LA ROMAINE</i>	12€
<b>GRILLED COAST CUTTLEFISH, SALAD BOUQUET WITH MANGO AND CURRY SAUCE</b> <i>SEICHE DE CÔTE GRILLÉE, BOUQUET DE SALADE AVEC SAUCE DE MANGUE ET CURRY</i>	12€
<b>SAUTÉED SMALL NORWAY LOBSTERS WITH GARLIC AND A LITTLE OF HOT PEPPER</b> <i>LANGOUSTINES PETIT SAUTÉES AVEC AIL ET PEAU DE PIMENT CHAUD</i>	19€
<b>FRIED WHITEBAITS FROM 'EL DELTA' WITH ORGANICS EGGS</b> <i>NONNAT FRIT AVEC ŒUFS BIOLOGIQUES</i>	13€
<b>FRESH SQUIDS WITH CARAMELIZED ONIONS AND FOIE GRAS ESCALOPE</b> <i>CALMARS FRAIS AUX OIGNONS CARAMÉLISÉS ET ESCALOPE DE FOIE GRAS</i>	17€

IVA INCLÒS. SERVEI DE PA 1.10€ - IVA INCLUIDO. SERVICIO DE PAN 1.10€

\*TOTS ELS NOSTRES PLATS ESTAN ELABORATS AMB OLI D'OLIVAVEERGE EXTRA OLEUM FLUMEN

\*LES NOSTRES FRUITES I VERDURES SÓN DE CULTIU DE PAGESOS DE LA ZONA I COOPERATIVA DE CAMBRILS

\*ELS NOSTRES PEIXOS SON DE LES LLOTGES DE TARRAGONA



## Carpaccios, Foies and more... Carpaccios, Foies et plus...

<b>TARRAGONA'S SHRIMPS CARPACCIO WITH TAVASCAN'S TROUT ROE</b> <i>CARPACCIO DE CREVETTES ROSES DE TARRAGONE AVEC ŒUFS DE TRUITE DE TAVASCAN</i>	14€
<b>COD CARPACCIO WITH TOMATO COULIS</b> <i>CARPACCIO DE MORUE AU COULIS DE TOMATE</i>	12€
<b>THREE TEXTURES FOIE MI-CUIT WITH REDUCTIONS AND JAMS</b> <i>FOIE MI-CUIT TROIS TEXTURES AVEC RÉDUCTIONS ET CONFITURES</i>	16€
<b>LOW TEMPERATURE COCKED OCTOPUS WITH RED PEPPER AND PARMENTIER PURÉE</b> <i>POULPE CUISINÉ A BASSE TEMPERATURE À LA CAYENNE ET PURÉE PARMENTIER</i>	16€
<b>WILD SALMON TARTARE 'CASA GALLAU', TOMATO, AVOCADO AND ROMESCO</b> <i>TARTARE DE SAUMON SAUVAGE' CASA GALLAU', TOMATES, AVOCAT ET ROMESCO</i>	15€

## Rice and Stews Riz et Ragoûts

Price per Person – Prix par Personne  
Minimum 2 people – Moins 2 Personnes

<b>SEAFOOD PAELLA WITH LOCAL SHELLFISH</b> <i>PAELLA À LA MARINIÈRE AVEC FRUITS DE MER</i>	16€
<b>BLACK RICE WITH SMALL CUTTLFISH IN HIS INK</b> <i>RIZ NOIR ET PETIT SEICHES A L'ENCRE DE SEICHE</i>	16€
<b>LOBSTER RICE</b> <i>RIZ DE HOMARD</i>	22€
<b>RICE 'DEL SENYORET' (Fishery fish, shrimps, mussels, fresh cuttlefish...)</b> <i>RIZ 'DEL SEÑORITO' (Halle aux poissons, crevettes roses, moules, seiches...)</i>	19€
<b>RICE BROTH (Choose one)</b> <i>RIZ AU BOUILLON (Choisir un)</i> <ul style="list-style-type: none"><li>Lobster / Homard</li><li>Tarragona's Shrimps / Crevettes Roses de Tarragone</li><li>Local Shellfish / Fruits de Mer</li></ul>	23€ S/M 17€
<b>NOODLES ROSSEJAT (COOKED IN FISH BROTH)</b> <i>ROSSEJAT DE VERMICELLES (CUITES AU BOUILLON DE POISSON)</i>	14€
<b>FISH AND SHELLFISH SUQUET (STEW) ROMESCO STYLE</b> <i>SUQUET (RAGOÛT) DE POISSON ET FRUITS DE MER</i>	27€
<b>SPANISH LOBSTER CALDERETA (STEWED LOBSTER CASSEROLE)</b> <i>CALDERETA DE HOMARD ESPAGNOL (SORTE DE CASSOLETTE DE HOMARD CUISINÉ)</i>	27€

IVA INCLÒS. SERVEI DE PA 1.10€ - IVA INCLUIDO. SERVICIO DE PAN 1.10€

\*TOTS ELS NOSTRES PLATS ESTAN ELABORATSAMB OLI D'OLIVAVEERGE EXTRA OLEUM FLUMEN

\*LES NOSTRES FRUITES I VERDURES SÓN DE CULTIU DE PAGESOS DE LA ZONA I COOPERATIVA DE CAMBRILS

\*ELS NOSTRES PEIXOS SON DE LES LLOTGES DE TARRAGONA



## Meats

### Viandes

<b>CHARCOAL-GRILLED LAMB CHOPS WITH CAMBRILS POTATOES</b> <i>CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES SUR LA BRAISE ET POMMES DE TERRE DE CAMBRILS</i>	16€
<b>CHARCOAL-GRILLED ENTRECOTE OF GALICIAN VEAL</b> <i>ENTRECÔTE DE VEAU GALICIEN GRILLÉE SUR LA BRAISE</i>	17€
<b>ORGANIC HANDMADE PORC SLICE WITH FIGUERES CARAMELIZED ONIONS</b> <i>TRANCHE DE PORC BIOLOGIQUE AVEC OIGNON DE FIGUERES CARAMELISÉ</i>	16€
<b>ORGANIC VEAL TENDERLOIN WITH 'MULARKS' FOIE ESCALOPE AND PORT WINE SAUCE</b> <i>FILET DE VEAU BIOLOGIQUE AVEC ESCALOPE DE FOIE DE 'MULARKS' ET À LA SAUCE AU PORTO</i>	19€
<b>BEEF CHEEK WITH A REDUCTION OF WINE FROM EL PRIORAT AND ROAST PEAR</b> <i>FONDANT DE BŒUF À LA RÉDUCTION DE VIN D'EL PRIORAT ET À LA POIRE RÔTIE</i>	16€

## Fish and Shellfish

### Poissons et Fruits de Mer

<b>GRILLED SOLE WITH GARNISH</b> <i>SOLE GRILLÉE ET GARNITURE</i>	20€
<b>HAKE LOIN ON BED OF GRILLED APPLE, SOFT PESTO SAUCE AND VEGETABLES IN BUTTER</b> <i>DOS DE COLIN SUR FOND DE POMME GRILLÉ, SAUCE PESTO LÉGER ET LÉGUMES À LA BEURRE</i>	15€
<b>TURBOT SUPREME WITH FINE ROMESCO CREAM FROM CAMBRILS AND SQUID TAGLIATELLE</b> <i>SUPRÊME DE TURBOT À LA CRÈME DE ROMESCO DE CAMBRILS ET TAGLIATELLES DE CALMAR</i>	25€
<b>FILET OF PICKED COD WITH PASTA FULLADA</b> <b>OIL "BO" OLEUM FLUMEN WITH PIL-PIL CREAM</b> <i>TRONÇON DE MORUE CONFITE À L'HUILE "BO" OLEUM FLUMEN À LA CRÈME DE PIL-PIL</i>	15€
<b>ANGLER FISH AU GRATIN WITH ALL I OLI AND PUFF PASTRY OF POTATO AND CARROTS</b> <i>LOTTE DE MER GRATINÉ ET A L'AÏLLOLI ET FEUILLETÉ DE POMME DE TERRE ET DE CAROTTE</i>	19€
<b>SEA BASS SUPREME EN PAPILOTE WITH VEGETABLES TARTARE</b> <i>SUPRÊME DE BAR EN PAPILOTE AVEC TARTARE DE LÉGUMES</i>	20€
<b>GRILLED FISH AND SHELLFISH PLATTER FROM TARRAGONA</b> <i>POISSONS ET FRUITS DE MER DE TARRAGONA</i>	27€
<b>GRILLED FRESH NORWAY LOBSTERS</b> <i>LANGOUSTINES FRAIS GRILLÉES</i>	S/M

IVA INCLÒS. SERVEI DE PA 1.10€ - IVA INCLUIDO. SERVICIO DE PAN 1.10€

\*TOTS ELS NOSTRES PLATS ESTAN ELABORATS AMB OLI D'OLIVAVEERGE EXTRA OLEUM FLUMEN

\*LES NOSTRES FRUITES I VERDURES SÓN DE CULTIU DE PAGESOS DE LA ZONA I COOPERATIVA DE CAMBRILS

\*ELS NOSTRES PEIXOS SON DE LES LLOTGES DE TARRAGONA



# Kids Menu

## Menu per Enfants

**PENNE WITH HOME-MADE TOMATO SAUCE OR BOLOGNESE SAUCE** 9€  
*MACARONIS À LA TOMATE MAISON O BOLOGNAISE*

**CHICKEN NUGGETS AND HOME-MADE CHIPS** 10€  
*NUGGETS DE POULET ET FRITES MAISON*

**COOKED HAM AND CHEESSE HOME-MADE PIZZA** 9€  
*PIZZA MAISON DE JAMBON D'YORK ET FROMAGE*

**IBERIAN HAM CROQUETES AND HOME-MADE CHIPS** 9€  
*CROQUETTES DE JAMBON IBERIQUE ET FRITES MAISON*

**HOME-MADE VEAL CANNELLONI WITH BÉCHAMEL SAUCE** 13€  
*CANNELLONIS MAISON DE VEAU À LA SAUCE BÉCHAMEL*

**LAMB CHOPS WITH CHIPS** 12€  
*CÔTELETTES D'AGNEAU ET FRITES*

## Desserts

**CHOCOLATE COULANT WITH CARAMELIZED ALMONDS** 6€  
*COULANT DE CHOCOLAT ET AMANDES CARAMELISÉS*

**CHOCOLATE BROWNIE WITH WALNUTS AND VANILLA ICE-CREAM** 6€  
*BROWNIE AU CHOCOLAT AVEC NOIX À LA GLACE À LA VANILLE*

**ICE CREAM TO TASTE (VANILLA, CHOCOLATE, NOUGAT, LEMON, CREAM, COFFEE)** 5€  
*GLACE AU CHOIX (VANILLE, CHOCOLAT, TOURON, CITRON, CRÈME CHANTILLY, CAFÉ)*

**SWEET PASTRY** 6€  
*PÂTISSERIES DOUX*

**GREEK YOGURT WITH RED BERRY** 6€  
*YAOURT GREC ET FRUITS ROUGES*

**CATALAN CUSTARD WITH CINNAMON CRUNCHY** 7€  
*CRÈME CATALANE À LA CROUSTILLANT DE CANNELLE*

**ASSORTED CHEESES** 6€  
*ASSORTIMENT DE FROMAGES*

**MELON WATER WITH COCONUT ICE CREAM (ONLY IN SUMMER)** 6€  
*EAU DE MELON À LA GLACE DE NOIX DE COCO (ÉTÉ SEULEMENT)*

**CRÊPE SUZETTE WITH VANILLA ICE CREAM** 12€  
*CRÊPE SUZETTE À LA GLACE DE VANILLE*

**HOME-MADE APPLE TARTE TATIN** 8€  
*TARTE TATIN MAISON AUX POMMES*

**IVA INCLÒS. SERVEI DE PA 1.10€ - IVA INCLUIDO. SERVICIO DE PAN 1.10€**

\*TOTS ELS NOSTRES PLATS ESTAN ELABORATS AMB OLI D'OLIVA VERGE EXTRA OLEUM FLUMEN

\*LES NOSTRES FRUITES I VERDURES SÓN DE CULTIU DE PAGESOS DE LA ZONA I COOPERATIVA DE CAMBRILS

\*ELS NOSTRES PEIXOS SON DE LES LLOTGES DE TARRAGONA