

Tapepear

Pá de Vidre amb Tomaquet i AOVE.	3,90€
Pan de Cristal con Tomate y AOVE ¹ Crystal Bread with Tomato and Olive Oil	
Torrada d’Anxova de Santoña ‘El capricho’	3,90€
Tostada de Anchoa de Santoña ‘El capricho’ ^{1 4} Toasted bread with Santoña Anchovies ‘El capricho’	
Torrada de Sardina Fumada amb Tomàquet Confitat.	4,50€
Tostada de Sardina Fumada con Tomate Confitado ^{1 4 8} Smoked Sardine Toast with Tomato Confit	
Pernil de gla 80gr ‘Consortcio’	26,90€
Jamón de bellota 80gr ‘Consortcio’ 80g acorn-fed Iberian ham ‘Consortcio’	
Ceviche de Corball	14,90€
Ceviche de Corvina ^{4 7} Sea Bass Ceviche	
Ostra Fresca N2 al Natural.	Uni/3,90€
Ostra Fresca N2 al Natural ¹² Fresh Oysters, No. 2	
Patates Braves de la Lola.	7,90€
Patatas Bravas de la Lola ^{1 6 7 8 10 13} Lola’s Patatas Bravas	
Ignasis amb Botifarra del perol i El nostre ‘Pico de Gallo’	14,90€
Nachos con Butifarra del perol y Nuestro Pico de Gallo ^{1 3 6 7 14} Nachos with Butifarra del Perol and Our Pico de Gallo	
Xurros Bravos.	7,90€
Churros Bravos ^{1 6 7 8 10 13}	
Croquetes de Pernil Ibèric (6Uni)	11,90€
Croquetas de Jamón Ibérico (6Uni) ^{1 7} Iberian Ham Croquettes (6 pcs)	
Croquetes de Gamba amb Foie(6Uni)	12,90€
Croquetas de Gamba con Foie (6Uni) ^{1 4 7 12} Prawn and Foie Gras Croquettes (6 pcs)	
Pop a la Gallega	21,90€
Pulpo a la Gallega ⁴ Galician-Style Octopus	
Tempura de Verdures amb Salsa Soja.	8,90€
Tempura de Verduras con Salsa soja ^{1 6} Vegetable Tempura with Soy Sauce	
Calamars a la Romana	14,90€
Calamares a la Romana ^{1 4} Fried Squid Rings	
Cruixent de Gamba amb Chili Dolç, Pinya i Festucs.	14,90€
Crujiente de Gamba con Chili Dulce, Piña y Pistachos ^{1 2 3 8} Crispy Prawns with Sweet Chili, Pineapple and Pistachios	
Brioix de Cua de Toro amb Cremós d’Apionabo.	14,90€
Brioix de Rabo de Toro con Cremoso de Apionabo ^{1 7 11 14} Oxtail Brioche with Creamy Celeriac	
Bocata de Calamars amb Alli-Oli i Xile	12,90€
Bocata de Calamares con Ali-Oli y Chile ^{1 4 6 7 8 10 13} Fried Squid Sandwich with Alioli and Chili	
Musclos a la Marinera	12,90€
Mejillones a la Marinera ^{2 14} Sailor-style Mussels	
Musclos al Vapor	11,90€
Mejillones al Vapor ^{2 14} Sreamed Mussels	
Zamburiñas a la Planxa.	Uni/3,90€
Zamburiñas a la Plancha ² Grilled Scallops	

Entrants Entrantes Starters

Assortiment de formatges amb Codony Casolà	18,90€
Surtido de Queso con Membrillo Casero ^{5 7} Cheese Assortment with Homemade Quince	
Xató ‘Casa Pepe’	14,90€
Xató ‘Casa Pepe’ ^{1 3 4 8 14}	
Parellada de Verdures amb Salsa Romesco	12,90€
Parrillada de verduras con salsa romesco ^{1 3 8 14} Grilled Vegetable Plattèr with Romesco Sauce	
Amanida de Ventresca, Tomàquet i Alvocat amb Brots de Coriandre.	14,90€
Ensalada de Ventresca, Tomate y Aguacate con Brotes de Cilantro ⁴ Tomato, Avocado and Ventresca Salad	
Carpaccio de Bacallà amb vinagreta d’olivada, tomàquet confitat i festuc	18,90€
Carpaccio de Bacalao con vinagreta de olivada, tomate confitado y pistacho ^{1 4 8} Cod Carpaccio with Olive Tapenade Vinaigrette, Confit Tomato, and Pistachio	
Cor de Carxofa Saltejat amb Pernil Ibèric	14,90€
Corazón de alcachofa Salteado con jamón Ibérico Sautéed Artichoke Heart with Iberian Ham	

Carns Carnes Meats

Entrecot de Vedella a la Brasa amb la seva Guarnició (300gr)	21,90€
Entrecot de Ternera a la Brasa con Su Guarnición (300gr) Grilled Beef Entrecôte with Its Garnish (300g)	
Steak Tartar.	22,90€
Magret d’ànec a La Taronja	21,90€
Magret de Pato a La Naranja ¹⁴ Duck Magret with Orange Sauce	

Peixos Pescados Fish

Bacallà amb Samfaina	24,90€
Bacalao con Samfaina ^{1 4} Cod with Catalan-style Sautéed Vegetables	
Fricandó de Rap.	26,90€
Fricandó de Rape ^{1 2 4 12 14} Monkfish Fricandó	

Paellas

Arròs Negre de Calamars i Alls Tendres	22,90€
Arroz Negro de Calamares y Ajos Tiernos ^{2 4 12 14} Squid Ink Rice with Tender Squid and Spring Garlic	
Arròs d’Anguila Fumada i Pollastre del Corral.	26,90€
Arroz de Anguila Ahumada y Pollo del Corral ^{2 4 6 7 12 14} Smoked Eel and Free-Range Chicken Rice	
Arròs de Secret Ibèric i Shimeji Blanc.	22,90€
Arroz de Secreto Ibérico y Shimeji Blanco ^{6 7 14} Iberian Pork Secreto and White Shimeji Mushroom Rice	
Arròs de Carxofes amb Bacallà i Ali-oli	22,90€
Arroz de Alcachofas con Bacalao y Ali-oli ^{2 4 7 12} Artichoke Rice with Cod and Aioli	

Paella de Costella de Vedella a Baixa Temperatura	24,90€
Paella de Costilla de Ternera a Baja Temperatura ^{6 7 14} Scallop Paella	
Arroz Caldoso de Pulpo y Gambas	24,90€
Arroz Caldoso de Pulpo y Gambas ^{2 4 12} Brothy Rice with Octopus and Prawns	
Fideuà de rap	22,90€
Fideúa de Rape ^{2 4 12 14} Fideuà with monkfish	

(Preu per persona/min 2 pers)
(Price per person/min 2 pers)

1



CONTIENE GLUTEN

2



CRUSTÁCEOS

3



HUEVOS

4



PESCADO

5



CACAHUETES

6



SOJA

7



LACTEOS

8



FRUTOS DE CÁSCARA

9



APIO

10



MOSTAZA

11



GRANOS DE SÉSAMO

12



MOLUSCO

13



ALTRAMUCES

14



SULFITOS