

PARA PICAR · PER PICAR · TO TASTE

Pan de cristal con tomate <i>Pa de vidre amb tomàquet</i> Glass bread with tomato	4,00€
Jamón de bellota Joselito <i>Pernil de gla Joselito</i> Joselito acorn-fed ham	29,00€
Paleta de jamón ibérico <i>Paleta de pernil ibèric</i> Iberian ham palette	21,00€
Anchoas del Cantábrico con pan de cristal <i>Anxoves del Cantàbric amb pa de vidre</i> Cantabrian anchovies with glass bread	13,00€
Ostras Demoiselle S'Agon N3 (4u) <i>Ostres Demoiselle S'Agon N3 (4u)</i> Oysters Demoiselle S'Agon N3 (4u)	14,90€
Hummus tradicional con crudités, tostaditas y chimichurri argentino <i>Hummus tradicional amb cruditès, torraderes i chimichurri argentí</i> Traditional hummus with crudités, toast and Argentinian chimichurri	9,90€
Ensaladilla rusa tradicional <i>Amanida russa tradicional</i> Traditional Russian salad	8,00€
Patatas bravas tradicionales <i>Patates braves tradicionals</i> Traditional "Bravas"	6,50€
Chips de alcachofa a la andaluza (según temporada) <i>Xips de carxofa a l'andalusa (segons temporada)</i> Andalusian style artichoke chips (only seasonal)	13,90€
Alcachofas a la brasa con romesco <i>Grilled artichokes with romesco sauce</i> Grilled artichokes with romesco sauce	14,90€
Buñuelos de bacalao con alioli (4u) <i>Bunyols de bacallà amb allioli (4u)</i> Cod fritters with aioli (4u)	6,90€

Croquetas de jamón ibérico (u)	2,50€
<i>Croquetes de pernil ibèric (u)</i>	
Iberian ham croquettes (u)	
Calamares a la andaluza	13,00€
<i>Calamars a l'andalusa</i>	
Andalusian squid	
Gambas al ajillo flambeadas	18,00€
<i>Gambes a l'allet flamejades</i>	
Flambéed garlic prawns	
Tabla de quesos afinados (trufado, manchego, suave y fuerte)	14,90€
<i>Taula de formatges afinats</i>	
<i>(trufat, manxec, suau i fort)</i>	
Cheese board of refined cheeses (truffled, manchego, soft and strong)	
Tabla de ahumados (salmón, bacalao, sardina, tostadas y lágrima de queso fresco)	18,00€
<i>Taula de fumats</i>	
<i>(salmó, bacallà, sardina, torrades i llàgrima de formatge fresc)</i>	
Smoked dishes (salmon, cod, sardine, toast and fresh cheese tear)	

ENTRANTES · ENTRANTS · STARTERS

Cazuela de mejillones de roca a la marinera	12,90€
<i>Cassola de musclos de roca a la marinera</i> Rock mussels casserole to marinara sauce	
Surtido de verduras "al dente" salteadas al wok	12,90€
<i>Assortiment de verdures "al dente" saltejades a el wok</i> Assortment of "al dente" vegetables sautéed in the wok	
Crema o sopa del dia*	10,00€
<i>Crema o sopa del dia*</i> Cream or soup of the day*	
Zamburiñas a la plancha con flor de sal y AOVE	18,00€
<i>Zamburiñas a la planxa amb flor de sal i OOVE</i> Grilled scallops with fleur de sel and EVOO	
Gambón a la plancha (5u)	21,00€
<i>Gambó a la planxa (5u)</i> Grilled big shrimp (5u)	
Burrata de Puglia, tomate, pesto y piñones	15,90€
<i>Burrata de Puglia, tomàquets, pesto i pinyons</i> Puglia burrata, tomatoes, pesto and pine nut	
Ensalada de la casa con salmón ahumado	16,90€
<i>House salad with smoked salmon</i> Amanida de la casa amb salmó fumat	
Carpaccio de vaca con parmesano, rúcula y aceite de trufa	21,00€
<i>Carpaccio de vaca amb parmesà, ruca i oli de tòfona</i> Old cow carpaccio with parmesan, arugula and truffle oil	
Huevos estrellados con jamón ibérico	16,00€
<i>Ous estrellats amb pernil ibèric</i> Scrambled eggs with Iberian ham	
Spaghetti "alle vongole", salteados con almejas y mejillones	16,90€
<i>Spaghetti "alle vongole", saltats amb cloïsses i musclos</i> Spaghetti "alle vongole", sautéed with clams and mussels	
Pasta fresca del día	18,00€
<i>Pasta fresca del dia</i> Fresh pasta of the day	

*Según temporada; *Segons temporada *According season

TARTARES · TÀRTARS · TARTARS

Steak tartar cortado a cuchillo con patatas pont neuf y tostaditas	21,00€
<i>Steak tàrtar tallat a ganivet amb patates pont neuf i torrades</i>	
<i>Knife-cut steak tartare with Pont Neuf potatoes and toasts</i>	
Tartar de salmón con ponzu de limón y dados de aguacate	21,00€
<i>Tàrtar de salmó amb ponzu de llimona i daus d'alvocat</i>	
<i>Salmon tartare with lemon ponzu and diced avocado</i>	
Tartar de atún rojo con aceite de sésamo y guacamole	25,00€
<i>Tàrtar de tonyina vermella amb oli de sèsam i guacamole</i>	
<i>Red tuna tartare with sesame oil and guacamole</i>	

CARNES · CARNIS · MEATS

Solomillo de ternera con gratén dauphinois crujiente y pimientos del padrón	23,00€
<i>Filet de vedella amb dauphinois gratinat cruixent i pebrots de Padró</i>	
<i>Beef fillet with dauphinois au gratin crispy and Padrón peppers</i>	
Solomillo de ternera rossini con patatas bastón y salsa oporto	26,00€
<i>Filet de vedella rossini amb patates bastó i salsa oporto</i>	
<i>Rossini beef tenderloin with cane potatoes and port sauce</i>	
Pluma ibérica con verduritas y chimichurri	23,50€
<i>Ploma ibèrica amb verduretes i chimichurri</i>	
<i>Iberian feather with vegetables and chimichurri</i>	
Hamburguesa PASSEIG	18,00€
(Carne Angus, lechuga, queso cheddar, tomate, bacon y salsa Jack Daniel's)	
<i>Hamburguesa PASSEIG</i>	
<i>(Carn Angus, enciam, formatge cheddar, tomàquet, bacó i salsa Jack Daniel's)</i>	
<i>"PASSEIG" Hamburger</i>	
<i>(Angus beef, lettuce, cheddar cheese, tomato, bacon and Jack Daniel's sauce)</i>	
Chuletón de maduración de vaca (origen Galicia) 1KG	60,00€
<i>Mitjana de maduració de vaca (origen Galícia) 1KG</i>	
<i>Cow maturation ribeye (Galicia origin) 1KGt</i>	

PESCADOS · PEIXOS · FISH

Pulpo a la brasa, al pimentón ahumado sobre patata mortero y aceite de oliva	23,00€
<i>Pop a la brasa, al pebre vermell fumat sobre patata morter i oli de oliva</i> Grilled octopus with smoked paprika on mortar potato and olive oil	
Cazuela de rodaballo al horno, patata panadera, cebolla confitada, tomates cherrys y albahaca	25,00€
<i>Cassola de turbot al forn, patata forera, ceba confitada, tomàquets cherrys i alfàbrega</i> Baked turbot casserole, baked potato, candied onion, cherrys and basil	
Suprema de corvina a la plancha sobre puré de cítricos y compota de tomate a las finas hierbas	21,00€
<i>Suprema de corbina a la planxa sobre puré de cítrics i compota de tomàquet a les fines herbes</i> Grilled sea bass supreme on citrus puree and tomato compote with fine herbs	
Lomo de bacalao a las texturas de guisantes, crema, polvo, crujiente y natural	22,00€
<i>Llom de bacallà a les textures de pèsols, crema, pols, cruixent i natural</i> Cod fillet with the textures of peas, cream, powder, crunchy and natural	
Arroz caldoso de bogavante (1 pers)	38,00€
<i>Arròs caldós de llamàntol (1 pers)</i> Lobster broth rice (1 pers)	
Arroz caldoso de bogavante (2 pers)	52,00€
<i>Arròs caldós de llamàntol (2 pers)</i> Lobster broth rice (2 pers)	
Paella marinera (1 pers)	25,00€
<i>Paella marinera (1 pers)</i> Seafood Paella (1 pers)	
Lubina salvaje a la sal 900-1100 gr	55,00€
<i>Lubina salvatge a la sal 900-1100 gr</i> Wild sea bass in salt 900-1100 gr	
Mariscada	60,00€
<i>Mariscada</i> Seafood platter	

POSTRES · POSTRES · DESSERTS

Crema catalana <i>Crema catalana</i> Catalan cream	6,50€
Coulant de chocolate con helado de vainilla <i>Coulant de xocolata amb gelat de vainilla</i> Chocolate coulant with vanilla ice cream	8,00€
Trufas de chocolate , pan, aceite y escamas de sal <i>Trufes de xocolata, pa, oli i escates de sal</i> Chocolate truffles, bread, oil and salt flakes	6,90€
Torrija caramelizada en baileys con helado <i>Torrija caramel·litzada en baileys amb gelat</i> Caramelized French toast in baileys with ice cream	8,00€
Tarta de queso <i>Pastís de formatge</i> Cheesecake	7,90€
Copa de helado (1 sabor a elegir) <i>Copa de gelat (1 gust a escollir)</i> Ice cream cup (1 taste to choose)	5,00€
Copa de helado (2 sabores a elegir) <i>Copa de gelat (2 gust a escollir)</i> Ice cream cup (2 taste to choose)	7,00€

Sabores de helado

(Vainilla, chocolate, fresa, café, coco, caramelo, sorbete de limón)

Sabors de gelat

(Vainilla, xocolata, maduixa, cafè, coco, caramel, sorbet de llimona)

Ice cream flavors

(Vanilla, chocolate, strawberry, coffee, coconut, caramel, lemon sorbet)

Si padece de cualquier tipo de alergia o intolerancia alimentaria, por favor, comuníquelo a nuestro personal.

Si pateix de qualsevol mena d'al·lèrgia o

intolerància alimentària, si us plau, comunicuï'l al nostre personal.

If you have any type of food allergy or intolerance, please let our staff know.
