

STARTERS

House salad <i>Ensalada de la casa</i>	8,00
Raf tomato salad with onion, anchovies and tuna belly <i>Ensalada de tomate Raf con ventresca de bonito y anchoas</i>	13,50
Prawns and salmon salad <i>Ensalada de langostinos y salmón</i>	12,30
Ham and beans salad <i>Ensalada de habitas y jamón</i>	12,30
Catalan "Xatonada" (cod, endives, anchovies, egg and xató sauce) <i>Ensalada de bacalao, escarola y anchoas</i>	12,30
Ghost dish ("esqueixada", "escalibada" and ham) <i>Plato fantasma</i>	13,75
Spinach and grated goat cheese warm salad <i>Ensalada tibia de espinacas y queso de cabra gratinado</i>	10,90
Cod carpaccio with avocado <i>Carpaccio de bacalao y aguacate</i>	11,90
Meat carpaccio with parmesan shavings <i>Carpaccio de ternera con parmesano</i>	15,20
Tuna tartar with guacamole sauce <i>Tartar atún con guacamole</i>	12,70
Lobster cannelloni with mushroom sauce <i>Canelones de bogavante con crema de ceps</i>	16,90
Grilled vegetables <i>Parrillada de verduras</i>	9,86
Eggplant chips with goat cheese and honey <i>Chips de berenjena con queso de cabra y miel</i>	11,24

TO SHARE

Homemade snails <i>Caracoles</i>	15,50
Fried cod balls <i>Buñuelos de bacalao</i>	11,95
Homemade croquettes <i>Croquetas caseras de carne</i>	9,80
Fried brie cheese fingers with strawberry jam <i>Crujiente de queso Brie</i>	11,90
Toast with "alioli", vegetables and anxoves <i>Tostada con alioli, berenjena, pimientos asados y anchoas</i>	11,90
Iberic ham <i>Plato de jamón Ibérico</i>	18,90
Foie shavings <i>Virutas de foie</i>	17,25
Cheese assortment with raspberry jam <i>Surtido de quesos con mermelada de frambuesa</i>	14,50
Squid fried rings <i>Calamares a la romana</i>	14,50
Sauteed squids with white beans and ham <i>Salteado de chipirones, judías y jamón</i>	16,90
White wine sauce mussels <i>Mejillones al vino blanco</i>	10,50
Seafood cazuelette <i>Cazuelita de moluscos</i>	19,80
Fried anchovies <i>Boquerones rebozados macerados en vinagre de miel</i>	10,45
Grilled octopus with volcanic salt <i>Pulpo al carbón con sal volcánica</i>	18,50

FISH AND SEAFOOD

Baked hake <i>Tronco de merluza al horno</i>	16,45	Salt roasted or baked sea bream <i>Dorada al horno o a la sal</i>	17,60
"Cadaqués" style monkfish <i>Rape al horno al estilo de Cadaqués</i>	22,90	Salt roasted or baked sea bass <i>Lubina al horno o a la sal</i>	17,60
"Santurce" style monkfish <i>Rape a la plancha al estilo de Santurce</i>	22,90	Sauteed crabs with confitted onion <i>Cigalitas salteadas con cebolla confitada</i>	15,50
Monkfish "suquet" <i>Guisado de rape al estilo pescador</i>	23,90	Grilled or baked turbot <i>Rodaballo a la brasa o al horno</i>	22,80
"Santurce" style wild sea bass <i>Lubina salvaje a la plancha al estilo de Santurce</i>	22,90		

MEAT

Grilled beef steak <i>Entrecot de ternera a la brasa</i>	16,45
Grilled beef steak with: Roquefort, pepper, mushroom, almond or moustard sauce <i>Entrecot de ternera con salsa a escoger: Pimienta, Roquefort, Almendra, Mostaza o Setas</i>	17,55
Grilled sirloin steak <i>Solomillo de ternera a la brasa</i>	19,95
Grilled sirloin steak with: Roquefort, pepper, mushroom, almond or moustard sauce <i>Solomillo de ternera con salsa a escoger: Pimienta, Roquefort, Almendra, Mostaza o Setas</i>	20,30
Sirloin steak with Oporto sauce <i>Solomillo de ternera al Oporto</i>	20,30
Salt roasted sirloin steak <i>Solomillo de ternera a la sal</i>	19,80
Sirloin steak with iberic ham <i>Solomillo de ternera con jamón de Jabugo</i>	20,80
Grilled rack of kid <i>Cabrito a la brasa</i>	16,95
Sirloin steak with onion jam and camembert cheese <i>Solomillo de ternera con confitura de cebolla y queso Camembert</i>	20,30
Bread and aperitif <i>Aperitivo y pan</i>	1,00
Bread with tomato toast <i>Tostada de pan con tomate</i>	0,65

HOT STONE

Hot Stone style beef steak <i>Entrecot de ternera a la piedra</i>	17,50
Hot Stone style sirloin beef steak <i>Solomillo de ternera a la piedra</i>	20,80
Hot Stone style Nebraska beef steak <i>Nebraska a la piedra</i>	27,60
Hot Stone style duck magret <i>Magret de pato a la piedra</i>	16,45
Hot Stone style argentinean Bifé <i>Bife argentino a la piedra</i>	19,60

COD

"a la llauna" fried cod <i>Bacalao con ajos fritos y pimentón</i>	18,40
"Rocxi" fried cod <i>Bacalao Rocxi</i>	18,40
Fried cod with: mushroom almond, roquefort or moustard sauce <i>Bacalao con crema a escoger: Ajos tiernos, Setas, Almendra o Roquefort</i>	18,40
Fried cod with vegetables cream Sauce and grated goat cheese <i>Bacalao con fondo de crema de escalivada con queso gratinado</i>	18,50
Fried cod with vegetables cream Sauce and crispy garlic <i>Bacalao con fondo de crema de escalibada y ajos crujientes</i>	18,90
Cod tasting (4 different types) <i>Degustación de bacalao</i>	18,90

RICE

"Paella" rice with mushrooms, prawns and artichokes <i>Arroz meloso con gambas, setas y alcachofas</i>	19,60	Only squid "Paella" <i>Arroz con sepia</i>	13,90
Typical spanish seafood "Paella" <i>Arroz con mariscos</i>	16,90	Prawns, mushroom and black sausage "Paella" <i>Arroz con langostinos, setas y butifarra</i>	17,55
"Paella" without the husk <i>Arroz con mariscos pelados y guisantes</i>	19,70	Creamy rice with big prawns and clams <i>Arroz caldoso de cigalas y almejas</i>	21,50
Lobster "Paella" <i>Arroz con bogavante</i>	20,80	"Fideuà" <i>Fideuà con cigalitas</i>	14,20
Black "Paella" <i>Arroz o Fideuà con sepia y tinta de calamar</i>	14,90	Spanish Paella with vegetables and meat <i>Arroz de pluma y verduras</i>	15,50