

STARTERS

House (mixed) salad <i>Ensalada de la casa</i>	11,00
Raf tomato salad with onion, anchovies and tuna belly <i>Ensalada de tomate Raf con ventresca de bonito y anchoas</i>	15,90
Prawns and salmon salad <i>Ensalada de langostinos y salmón</i>	13,90
“Burrata” cheese salad with iberic ham <i>Ensalada de burrata y jamón</i>	13,90
Ghost dish (“esqueixada”, “escalibada” and ham) <i>Plato fantasma</i>	14,75
Tuna and salmon tartar with guacamole sauce <i>Tartar atún y salmón con guacamole</i>	15,70
Lobster cannelloni with mushroom sauce <i>Canelones de bogavante con crema de ceps</i>	16,90
Grilled vegetables <i>Parrillada de verduras</i>	12,50
Eggplant chips with goat cheese and honey <i>Chips de berenjena con queso de cabra y miel</i>	11,00
Toast with “alioli”, vegetables and anxoves <i>Tostada con alioli, escalibada y anchoas</i>	12,90
“Bao” with fried calamari and Kimchi mayonese <i>Bao de calamares con mayonesa de kimchi</i>	5,50(u)

Gluten free bread <i>Pan sin gluten</i>	2,00
Bread with tomato toast <i>Tostada de pan con tomate</i>	0,75

TO SHARE

Homemade snails <i>Caracoles</i>	16,90
Fried cod balls (6 units) <i>6 Buñuelos de bacalao</i>	15,00
Homemade croquettes (6 units) <i>6 Croquetas caseras de carne</i>	13,20
Fried brie cheese fingers with strawberry jam <i>Crujiente de queso Brie</i>	11,90
“Bravas” potatoes with egg and ham <i>Patatas cabreadas</i>	12,50
Iberic ham <i>Jamón Ibérico</i>	19,90
“Foie” shavings <i>Virutas de foie</i>	24,50
Squid fried rings <i>Calamares a la romana</i>	17,50
Sauteed squids with beans and mushrooms <i>Salteado de chipirones, habitas y setas</i>	18,50
White wine sauce mussels <i>Mejillones al vino blanco</i>	11,50
Seafood cazuelette <i>Cazuelita de closca</i>	25,00
Grilled octopus with potato parmentiere <i>Pulpo al carbón con parmentier de patata</i>	20,50

FISH AND SEAFOOD

Hot stone tuna with asian sauce (a bit spicy) <i>Atún a la piedra</i>	20,50	Salt roasted sea bream <i>Dorada a la sal</i>	18,60
“Santurce” monkfish (garlic, vinegar and rep pepper) <i>Rape a la plancha al estilo de Santurce</i>	23,90	Baked sea bream with sauce and potatoes <i>Dorada al horno</i>	18,60
Monkfish “suquet” (sauce, potatoes and mussels) <i>Suquet de rape</i>	24,90	Sauteed crabs with poached onion <i>Cigalitas con cebolla confitada</i>	18,00
“Santurce” style wild sea bass <i>Lubina salvaje al estilo Santurce</i>	22,90	Grilled turbot <i>Rodaballo a la brasa</i>	23,80
		Baked turbot with sauce and potatoes <i>Rodaballo al horno</i>	24,80

MEAT

Grilled beef entrecôte <i>Entrecot de ternera a la brasa</i>	20,90
Grilled beef entrecôte with: Roquefort, pepper, mushroom, almond or moustard sauce <i>Entrecot de ternera con salsa a escoger: Pimienta, Roquefort, Almendra, Mostaza o Setas</i>	22,50
Grilled fillet steak <i>Solomillo de ternera a la brasa</i>	22,95
Grilled fillet steak with: Roquefort, pepper, mushroom, almond or moustard sauce <i>Solomillo de ternera con salsa a escoger: Pimienta, Roquefort, Almendra, Mostaza o Setas</i>	24,50
Fillet steak with Oporto sauce <i>Solomillo de ternera al Oporto</i>	24,55
Salt roasted fillet steak <i>Solomillo de ternera a la sal</i>	23,95
Fillet steak with iberic ham sauce <i>Solomillo de ternera con jamón de Jabugo</i>	25,50
Grilled kid ribs <i>Cabrito a la brasa</i>	18,95
Fillet steak with onion jam and camembert cheese <i>Solomillo de ternera con confitura de cebolla y queso Camembert</i>	24,50
Steak tartare <i>Steak tartar</i>	22,95

HOT STONE

Hot Stone style beef steak <i>Entrecot de ternera a la piedra</i>	20,90
Hot Stone style fillet steak <i>Solomillo de ternera a la piedra</i>	22,95
Hot Stone style Nebraska beef steak <i>Nebraska a la piedra</i>	35,00
Hot Stone style duck magret <i>Magret de pato a la piedra</i>	19,45
Hot Stone style argentinean Bifé <i>Bife argentino a la piedra</i>	26,00

COD

“A la llauna” fried cod (with garlic and red pepper) <i>Bacalao a la llauna</i>	18,50
Grilled cod with tomato jam and foie <i>Bacalao confitura tomate y foie</i>	19,50
Fried cod with: mushroom almond, roquefort or garlic sauce <i>Bacalao con crema a escoger: Ajos tiernos, Setas, Almendra o Roquefort</i>	18,50
Fried cod with vegetables cream Sauce and grated goat cheese <i>Bacalao con fondo de crema de escalivada y queso gratinado</i>	18,90
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>	19,90

RICE

“Paella” with mushrooms, prawns and artichokes <i>Arroz meloso con gambas, setas y alcachofas</i>	21,00	Only squid “Paella” <i>Arroz banda</i>	15,90
Typical spanish seafood “Paella” <i>Arroz marinera</i>	19,90	Prawns, mushroom and black sausage “Paella” <i>Arroz con langostinos, setas y butifarra</i>	21,50
Seafood “Paella” without the husk <i>Arroz parellada</i>	20,90	Soupy rice with big prawns and clams <i>Arroz caldoso de cigalas y almejas</i>	24,50
Lobster “Paella” <i>Arroz con bogavante</i>	25,90	“Fideuà” <i>Fideuà con cigalitas</i>	18,90
Black “Paella” <i>Arroz negro</i>	18,90	Spanish Paella with vegetables and meat <i>Arroz de montaña</i>	19,50