

“Más de 35 años de cocina
tradicional mediterránea
frente al mar”.

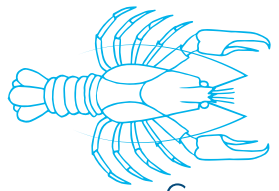
L'Àn recorà



Fotografia de la platja de Calafell en el darrer terç del segle XIX.
És un dels documents gràfics més antics que coneixem d'aquest nucli.
Foto cedida per Llibres de Matrícula.



Entrants Entrantes



Amanida variada	Ensalada variada	15,2
Amanida de formatge de cabra	Ensalada con queso de cabra.....	16,9
Amanida de burrata	Ensalada de burrata.....	17,5
Xató		18,5
Esqueixada de bacallà	Esqueixada de bacalao	18,5
Sopa de peix	Sopa de pescado	21,5

LES NOSTRES RACIONS PER COMPARTIR NUESTRAS RACIONES PARA COMPARTIR

DE VERMUTEIG DE VERMUTEO

Seitons en vinagre	Boquerones en vinagre.....	8,5
Escopinyes prèmium (conserva)	Berberechos premium (conserva)	14,3
Anxoves (unitat)	Anchoas (unidad).....	4,1
Gambeta cuïta	Gambita cocida	14,8
Amanida russa	Ensaladilla rusa.....	12,5
Pernil ibèric (100 gr.)	Jamón ibérico (100 gr.).....	24,5



DE FREIDURIA I MÉS DE FREIDURÍA Y MÁS

Patates braves	Patatas bravas	11,5
Pebrots estil “Padrón”	Pimientos tipo “Padrón”.....	11,5
Calamars a la romana	Calamares a la romana.....	21,5
Calamars a l’andalusa	Calamares a la andaluza	20,9
Peix fregit	“Pescadito” frito	18,5
“Puntilla” (calamar petit)	Puntilla de calamar	19,9
Pop a la gallega	Pulpo a la gallega	34,8

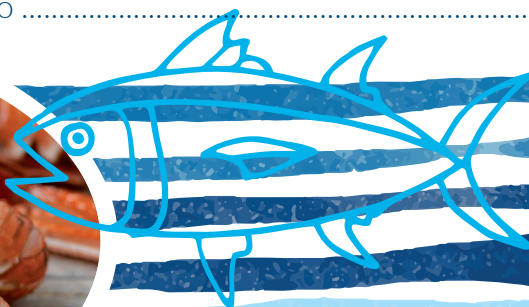


DE TAPETES DE MARISC DE MARISQUITO

Ostres Gilardeau nº 2 (unitat)	Ostras Gilardeau nº2 (unidad).....	4,95
Musclos al vapor	Mejillones al vapor.....	17,9
Musclos a la marinera	Mejillones a la marinera.....	18,9
Cargols de punxa	Cañailas	23,4
Navalles (6 unitats)	Navajas (6 unidades).....	19,9
Tallerines	Tallarinas	24,9
Cloïsses	Almejas	35,9
Gamba llagostinera (8 unitats)	Gamba langostinera (8 unidades)	24,9
Escamarlans (8 unitats)	Cigala (8 unidades).....	29,9

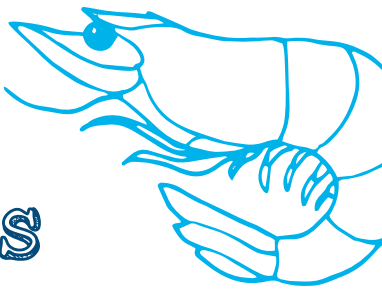


Ració de pa torrat amb tomàquet	Ración de pan tostado con tomate.....	3,2
Salsa mahonesa	Salsa mahonesa	2,5
Salsa allioli	Salsa alioli.....	2,5
Salsa romesco	Salsa romesco	3,5



Les nostres especialitats

Nuestras Especialidades



EN ARROSSOS EN ARROCES

Paella marinera	Paella marinera	26,9 *
Arròs negre	Arroz negro.....	25,9 *
Paella amb llamàntol	Paella con bogavante.....	37,9 *
Caldereta de llamàntol	Caldereta de bogavante.....	37,9 *
Arròs melós de rap amb gambes	Arroz meloso de rape con gambas.....	38,9 *

EN FIDEUS EN FIDEOS

Fideuà		25,5 *
Fideuà l'Àncora (amb gambetes i calamars	con gambitas y calamares).....	26,9 *
Fideuà negra		26,9 *
Fideuà amb llamàntol	con bogavante.....	37,9 *
Fideus caldosos mariners	Fideos caldosos mariners.....	27,9 *

* Mínim per a 2 persones (preu per persona). Mínimo para 2 personas (precio por persona).

GUISATS MARINERS GUIOS MARINEROS

(Plats recomanats per compartir entre 2 persones Platos recomendados para compartir 2 personas)

Lluç a la marinera	Merluza a la marinera	59,9
Rap a la marinera	Rape a la marinera	69,9
Sarsuela	Zarzuela.....	65,9

LES NOSTRES SAFATES DE LA MAR

NUESTRAS BANDEJAS DEL MAR

Degustació de peix i marisc (recomanat per a 2 persones)		92,4
Degustación de pescado y marisco (recomendado para 2 personas)		
(lluç, sèpia, calamar, gamba llagostinera, escamarlà, cloïssa, musclo merluza, sepia, calamar, gamba langostinera, cigala, almeja, mejillón)		

Degustació de marisc (recomanat per a 2 persones)		104,5
Degustación de marisco (recomendado para 2 personas)		
(llamàntol, gamba llagostinera, escamarlà, llagostí, navalla, cloïssa, musclo bogavante, gamba langostinera, cigala, langostino, navaja, almeja, mejillón)		

Graellada de peix i marisc (recomanat per a 3-4 persones)		166,5
Parrillada de pescado y marisco (recomendado para 3-4 personas)		
(rap, lluç, sèpia, calamar, gamba llagostinera, escamarlà, cloïssa, musclo rape, merluza, sepia, calamar, gamba langostinera, cigala, almeja, mejillón)		

Mariscada l'Àncora (recomanat per a 3-4 persones recomendado para 3-4 personas)		188,9
(llamàntol, gamba llagostinera, escamarlà, llagostí, gamba vermella, corn amb pues, navalla, cloïssa, musclo bogavante, gamba langostinera, cigala, langostino, gamba roja, cañailla, navaja, almeja, mejillón)		

TOTS ELS NOSTRES PLATS TAMBÉ PER
EMPORAR TODOS NUESTROS PLATOS
TAMBIÉN PARA LLEVAR



Peixos e mariscos

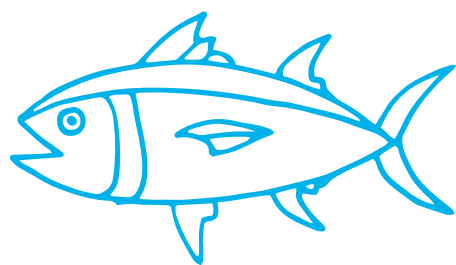
Pescado y marisco

Dorada.....	27,9
Llobarro Lubina.....	27,9
Lluç Merluza precio por pieza de 220 gr. aprox. (unidad)	9,8
Rap Rape precio por pieza de 240 gr. aprox. (unidad)	15,5
Llenguado Lenguado	34,5
Sardines Sardinas.....	19,5
Sípia Sepia.....	26,9
Calamarcets Calamarcitos.....	24,5
Broqueta de rap amb gambes	
Brocheta de rape con gambas.....	38,9
Turbot a la donostiarra	
Rodaballo..... (1 kg. aprox.)	46,9 /kg

Recomanat per compartir 2 persones
Recomendado para compartir 2 personas

Carns Carnes

Botifarra Butifarra	13,4
Cabrit a la milanesa Cabrito	19,9
Costelles i mitjanes de xai	
Costillas y michanas de cordero.....	22,9
Secret ibèric Secreto ibérico	29,9
Presa ibèrica Presa ibérica	25,9
Entrecot	27,4
Filet Solomillo.....	33,9



del nostre viver de marisc propi Y de nuestro vivero de marisco propio

Llamàntol Canadenc

Bogavante Canadiense..... 36,4€ / ½kg

Llamàntol Nacional

Bogavante Nacional..... 48,9€ / ½kg

Llagosta del Mediterrani

Langosta del Mediterráneo 84,9€ / ½kg

Tant el llamàntol com la llagosta
els podem preparar:

• A la brasa • A la planxa • A l'estil Balear
{amb ous fregits i patates} - supl. de 15€

Tanto el bogavante como la langosta

los podemos preparar:

• A la brasa • A la plancha • Al estilo Balear
{con huevos fritos y patatas} - supl. de 15€

Les torrades de pa de pagès Las torradas de pan de payés

Amb pernil ibèric Con jamón ibérico	25,9
Amb anxoves i escalivada Con anchoas y escalibada.....	19,9
Amb tonyina i escalivada Con atún y escalibada.....	18,9

Pels més petits (fins 12 anys) Para los más pequeños (hasta 12 años)

Fingers de pollastre Fingers de pollo	14,9
Pasta Bolonyesa Pasta boloñesa	12,5
Croquetes de carn d'olla (4 unitats) Croquetas de cocido (4 unidades)	8,2
Ració de patates fregides Ración de patatas fritas	7,2



Postres Postres

POSTRES DE LA CASA

"Mel i mató" de la Poble de Montornés	7,2
Crema catalana	7,2
Flam d'ou amb nata Flan de huevo con nata.....	7,2
Flam de mató Flan de mató.....	6,5
Sorbet de llimona Sorbete de limón	7,2
Suc de taronja natural Zumo de naranja natural	6,9
Gelat de vainilla amb suc de taronja Helado de vainilla con zumo de naranja.....	7,5
Tarta de formatge Tarta de queso	7,5
Coulant de xocolata Coulant de chocolate.....	7,9
Teula d'ametlla amb gelat de vainilla Teja de almendra con helado de vainilla	7,9
Catanies (bombons tradicionals d'ametlla torrada caramelitzada, pasta d'ametlla, avellana, llet i cobertura de cacau bombones tradicionales de almendra tostada caramelizada, pasta de almendra, avellana, leche y cobertura de cacao)	7,2
La nostra pinya colada "Frozen" (amb alcohol) Nuestra piña colada "Frozen" (con alcohol)	7,9

ALTA REBOSTERIA BY ALTA REPOSTERÍA BY *Fargó*

Intens de brownie amb crumble cruixent i gelat de vainilla	
Intenso de brownie con crumble crujiente y helado de vainilla	8,5
Bombó de praliné amb intens cremós i avellanes, i gelat de torró	
Bombón de praliné con intenso cremoso y avellanas, y helado de turrón	8,5
Lemon pie amb salsa de fruits vermells i merenga	
Lemon pie con salsa de frutos rojos y merenga	8,5
Sacher amb crumble, xocolata i gelat de vainilla	
Sacher con crumble, chocolate y helado de vainilla	8,5

GELATS ARTESANS HELADOS ARTESANOS

Sorbet de mandarina Sorbete de mandarina Ametlla torrada amb torró Xixona	
Almendra tostada con turrón Jijona Cítrics amb gerds Cítricos con frambuesa	
Xocolata "gran cru" el 72% cacau Chocolate "gran cru" 72% cacao.....	8,2
El nostre sorbet líquid Nuestro sorbete líquido	6,5

GELATS FRIGO HELADOS FRIGO

Trufes gelades Trufas heladas	6,9
Vienetta	6,9
Copa Brasil.....	5,9
Negritón.....	4,9
Magnum frac / ametlles almendras	4,9
Cornetto nata / vainilla	4,9

ACOMPANYEU LES SEVES POSTRES AMB... ACOMPAÑE SUS POSTRES CON...

Copa de Pedro Ximénez.....	6
Copa de Gramona Vi de Gel	6



“Venite ad me omnes qui stomacho laboratis et ego restaurabo vos”

«En 1765 abría sus puertas el primer restaurante en el sentido moderno de la palabra. Un mesonero apellidado Boulanger inauguraba una casa de comidas 'Champs d'odiso'. Además del nombre propio colocó un letrero ante la puerta escrito en latín que rezaba: "Venite ad me omnes qui stomacho laboratis et ego restaurabo vos". La frase venía a decir lo siguiente: "Venid a mi casa hombres que tenéis el estómago débil que yo os restauraré". La última palabra tuvo tanto éxito que a partir de entonces todas las casas de comidas que se abrieron recibieron el nombre de 'Restaurante'».

L'Àn

977 69 47 77

[RESERVES RESERVAS]



Tots els preus tenen l'IVA inclòs | Sol·liciti informació en matèria d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries al nostre personal | Aquest establiment compleix amb la normativa vigent de consum de peix fresc segons RD. 1420/2006

Todos los precios tienen el IVA incluido | Solicite información en materia de alergias e intolerancias alimentarias a nuestro personal | Este establecimiento cumple con la normativa vigente de consumo de pescado fresco según RD. 1420/2006