



“Plus de 35 ans de front
de mer Cuisine méditerranéenne.”

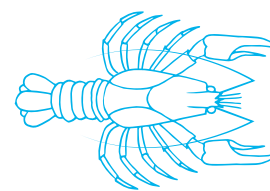
L'Àn recorà



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.



Entrées Entrantes



€

Salade verte	Ensalada variada	15,2
Salade au fromage de chèvre	Ensalada cabra	16,9
Salade de burrata	Ensalada de burrata	17,5
Xató (morue en salade sauce romesco)	Xató	18,5
Esqueixada (morue crue en salade)	Esqueixada de bacalao	18,5
Soupe de poisson de la grand mère Lines (since 1984)	Sopa de pescado	21,5

NOS RATIONS À PARTAGER NUESTRAS RACIONES PARA COMPARTIR

POUR FAIRE LE VERMOUTH DE VERMUTEO

Anchois au vinaigre	Boquerones	8,5
Coques premium (conserves)	Berberechos	14,3
Anchois (à l'unité)	Anchoas	4,1
Crevettes salées	Gambita cocida	14,8
Macedoine de légumes	Ensaladilla rusa	12,5
Jambon ibérique (100 gr.)	Jamón ibérico (100 gr.)	24,5



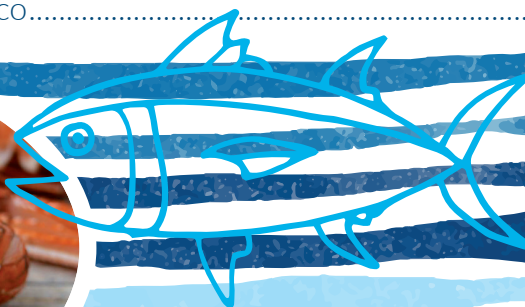
FRITS ET AUTRES TAPAS DE FREIDURÍA Y MÁS

Pommes de terre	Patatas bravas	11,5
Poivrons de padron	"Padrón"	11,5
Calamars en beignets	Calamares a la romana	21,5
Calamars à l'andalouse	Calamares a la andaluza	20,9
Friture de poissons	"Pescadito" frito	18,5
Petits sipions frits	Puntilla de calamar	19,9
Poulpe à la galicienne	Pulpo a la gallega	34,8



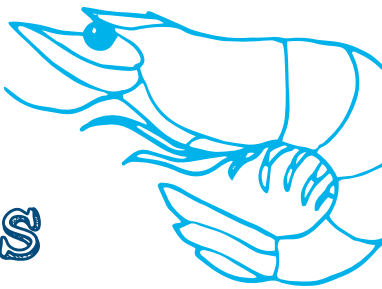
DE FRUITS DE MER DE MARISQUITO

GILARDEAU n° 2 huîtres (à l'unité)	Ostras	4,95
Moules à la vapeur	Mejillones al vapor	17,9
Moules marinières	Mejillones a la marinera	18,9
Escargots de mer	Cañaillas	23,4
Couteaux (6 units)	Navajas	19,9
Mini coques	Tallarinas	24,9
Coques fines	Almejas	35,9
Gambas grillées (8 units)	Gamba langostinera	24,9
Langoustines grillées (8 units)	Cigala	29,9
Ration de pain grillé à la tomate	Ración de pan	3,2
Sauce mayonnaise	Salsa mahonesa	2,5
Sauce allioli	Salsa alioli	2,5
Sauce romesco	Salsa romesco	3,5



Spécialités

Nuestras Especialidades



RIZ EN ARROCES

Paella mariniera	Paella marinera.....	26,9 *
Arroz negro	(riz à l'encre de seiche) Arroz negro.....	25,9 *
Paella au homard	Paella con bogavante	37,9 *
Riz au bouillon aux homard	Caldereta de bogavante.....	37,9 *
Riz de lotte et crevettes	Arroz meloso de rape con gambas.....	38,9 *

NOUILLES EN FIDEOS

Fideuà	(paella aux nouilles) Fideuà	25,5 *
Paella aux nouilles maison	Fideuà l'Àncora	26,9 *
Fideuà noire	(à l'encre de seiche) Fideuà negra.....	26,9 *
Paella aux nouilles et homard	con bogavante.....	37,9 *
Nouilles mariniera	Fideos caldosos	27,9 *

* Minimum pour 2 personnes (prix par personne). Mínimo para 2 personas (precio por persona).

POTAGE DE LA MER GUISOS MARINEROS

(Plats recommandé à partager 2 personnes Platos recomendados para compartir 2 personas)

Merlu a la mariniera	Merluza a la marinera	59,9
Lotte a la mariniera	Rape a la marinera	69,9
Zarzuela	(poissons et fruits de mer en sauce) Zarzuela.....	65,9

NOS PLATEAUX DE LA MER NUESTRAS BANDEJAS DEL MAR

Plateau de poisson et fruits de mer (recommandé pour 2 personnes)

Degustación de pescado y marisco	(recomendado para 2 personas)	92,4
(merlu, seiche, calamars, crevettes, langoustine, palourdes, moules merluza, sepia, calamar, gamba langostinera, cigala, almeja, mejillón)		

Plateau de fruits de mer (recommandé pour 2 personnes)

Degustación de marisco	(recomendado para 2 personas).....	104,5
(homard, crevette,langoustine, couteaux, palourde, moules bogavante, gamba langostinera, cigala, langostino, navaja, almeja, mejillón)		

Plateau de poisson grillé et de fruits de mer (recommandé pour 3-4 personnes)

Parrillada de pescado y marisco	(recomendado para 3-4 personas)	166,5
(lotte, merlu, sèche, calamar, gambas, langoustine, palourde, moules rape, merluza, sepia, calamar, gamba langostinera, cigala, almeja, mejillón)		

Mariscada l'Àncora (recommandé pour 3-4 personnes)

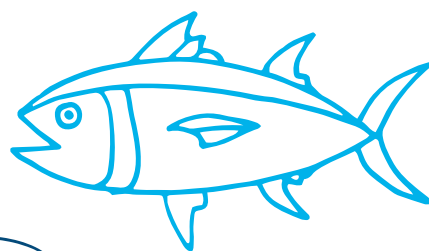
Mariscada	(recomendado para 3-4 personas)	188,9
(homard, crevette, homard de Norvège, crevette, crevette rouge, canne, rasoir, palourde, moule bogavante, gamba langostinera, cigala, langostino, gamba roja, cañailla, navaja, almeja, mejillón)		



TOUS NOS PLATS AUSSI EMPORTER
TODOS NUESTROS PLATOS TAMBIÉN PARA LLEVAR



Poisson et fruits de mer Pescado y marisco



Dorade	Dorada	27,9
Bar	Lubina	27,9
Colin	Merluza	prix par pièce de 220 gr. environ. (unité) 9,8
Baudroie	(lotte) Rape	prix par pièce de 240 gr. environ. (unité) 15,5
Sole	Lenguado	34,5
Sardines	Sardinas	19,5
Seiches	Sepia	26,9
Petits calamars	Calamarcitos	24,5
Brochette de baudroie	(lotte)	
et gambas	Brocheta	38,9
Turbot à la l'ail doré		
Rodaballo a la donostiarra	(1 kg. approximative)	46,9
Recommandé à partager 2 personnes		
Recomendado para compartir 2 personas		

Viandes Carnes

Saucisse catalane	Butifarra	13,4
Chevreau à la milanaise		
Cabrito a la milanese		19,9
Côtelettes d'agneau		
Costillas y michanas de cordero		22,9
Secret ibérique	Secreto ibérico	29,9
Filet ibérique	Presa ibérica	25,9
Entrecôte	Entrecot	27,4
Filet mignon	Solomillo	33,9

Grandes tartines grillées Las torradas de pan de payés

Au jambon de Jabugo	Jamón ibérico	25,9
Au anchois de l'Escala et escalivada	(poivron, aubergine grillées en sa lade)	Anchoas 19,9
Au thon a l'escabeche et escalivada	(poivron, aubergine grillées en salade)	Atún 18,9

Pour les plus petits (jusqu'à 12 ans) Para los más pequeños (hasta 12 años)

Fingers de poulet	Fingers de pollo	14,9
Pâtes à la bolognaise	Pasta boloñesa	12,5
Croquettes	(4 unités) Croquetas de cocido (4 unidades)	8,2
Frites	Ración de patatas fritas	7,2

Et de notre
propre écloserie de
coquillages
Y de nuestro
viviero de
marisco propio

Homard Canadien

Bogavante Canadiense..... 36,4€ / ½kg

Homard national

Bogavante Nacional..... 48,9€ / ½kg

Langouste de la Méditerranée

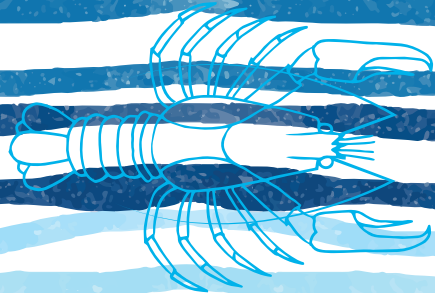
Langosta del Mediterráneo..... 84,9€ / ½kg

Choisissez la préparation de votre
homard ou votre langouste :

• Au grill • A la plancha • Style Baléares
{avec des œufs frits y pomme de terres} - sup 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€



Desserts Postres

DESSERTS DE LA MAISON POSTRES DE LA CASA

"Mel i mató" (fromage frais avec du miel) de la Poble de Montornés.....	7,2
Crème brûlée Crema catalana.....	7,2
Flan Flan de huevo con nata.....	7,2
Flan de mató (fromage frais) Flan de mató.....	6,5
Sorbet au citron Sorbete de limón.....	7,2
Orange pressée Zumo de naranja natural.....	6,9
Glace a la vanille avec orange pressée Helado con zumo.....	7,5
Gateau et fromage Tarta de queso.....	7,5
Coulant de chocolat Coulant de chocolate.....	7,9
Tuile aux amandes Teja de almendra.....	7,9
Catanies (chocolats traditionnels aux amandes grillées caramélisées, pâte d'amande, noisette, lait et cacao).....	7,2
Notre piña colada «Frozen» (avec alcool) Piña colada "Frozen".....	7,9

HAUTE PÂTISSERIE PAR ALTA REPOSTERÍA BY



Brownie intense avec crumble croustillant et crème glacée de vanille Brownie.....	8,5
Praliné bonbon au crémeux intense et aux noisettes, et crème glacée de nougat Bombón.....	8,5
Tarte au citron avec sauce aux fruits rouges et meringue Lemon pie.....	8,5
Sacher avec crumble, chocolat et crème glacée de vanille Sacher.....	8,5

GLACES ARTISANALES HELADOS ARTESANOS

Sorbet à la mandarine Sorbete de mandarina Crème glacée aux amandes et au nougat de jijona Almendra tostada Crème glacée aux agrumes et framboise avec de la chantilly Cítricos Chocolat grand cru 72% Chocolate "gran cru" 72% cacao.....	8,2
Notre sorbet liquide Nuestro sorbete líquido.....	6,5

MIKO GLACES HELADOS FRIGO

Trufas.....	6,9
Vienetta.....	6,9
Copa Brasil.....	5,9
Negritón.....	4,9
Magnum frac / amande almendras.....	4,9
Cornetto crème / vanille nata / vainilla.....	4,9

ACCOMPAGNEZ VOTRE DESSERTS AVEC

{VINS DOUX}... ACOMPAÑE SUS POSTRES CON...

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



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

«En 1765 abrió 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'An

977 69 47 77
[RÉSERVATIONS]



Tous nos prix sont TVA incluse / Informer notre personnel en ce qui concerne les allergies et les intolérances alimentaires / cet établissement suit la norme en vigueur de la consommation de poisson frais suivant 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