



*"Over 35 years of seafront
Mediterranean cuisine."*

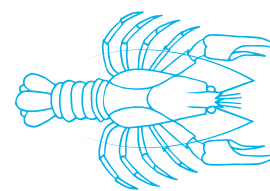
L'Àn recorà



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.



Starters Entrantes



€

Green salad	Ensalada variada	15,2
Cheese goat salad	Ensalada cabra	16,9
Burrata salad	Ensalada de burrata	17,5
Xató (Salad of endives/escarole with salt cod and romesco dressing)	Xató	18,5
Esqueixada (shredded salt cod salad)	Esqueixada de bacalao	18,5
Fish soup	Sopa de pescado	21,5

OUR PORTIONS TO SHARE NUESTRAS RACIONES PARA COMPARTIR

PORTIONS TO GET A BITE DE VERMUTEO

Smoked anchovies in vinegar sauce	Boquerones	8,5
Cockles (canned)	Berberechos	14,3
Anchovies (per unit)	Anchoas	4,1
Salted small prawns	Gambita cocida	14,8
Russian salad	Ensaladilla rusa	12,5
Iberian ham (100 gr.)	Jamón ibérico (100 gr.)	24,5



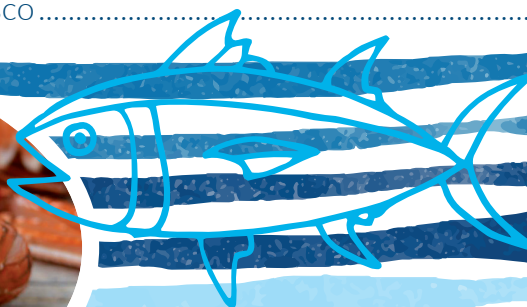
FRIED AND OTHER PORTIONS DE FREIDURÍA Y MÁS

Spicy potatoes	Patatas bravas	11,5
Fried small spicy peppers from Padrón	"Padrón"	11,5
Batter fried squid	Calamares a la romana	21,5
Andalusian style squid	Calamares a la andaluza	20,9
Small fish fried	"Pescadito" frito	18,5
Baby squid	Puntilla de calamar	19,9
Octopus Galician style	Pulpo a la gallega	34,8



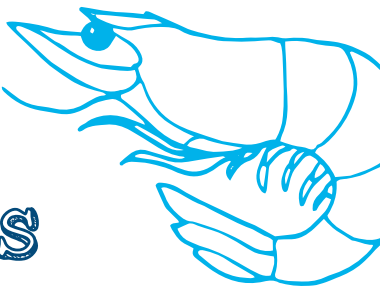
SEAFOOD PORTIONS DE MARISQUITO

Gilardeau n° 2 oyster (per unit)	Ostras	4,95
Steamed mussels	Mejillones al vapor	17,9
Fisherman style mussels	Mejillones a la marinera	18,9
Sea snails	Cañaillas	23,4
Razor clams (6 units)	Navajas	19,9
Tiny clams on the grill	Tallarinas	24,9
Clams	Almejas	35,9
Grilled prawns (8 units)	Gamba langostinera	24,9
Dublin Bay prawns (8 units)	Cigala	29,9
Toasted bread with spread tomato	Ración de pan	3,2
Mayonnaise sauce	Salsa mahonesa	2,5
Allioli sauce	Salsa alioli	2,5
Romesco sauce	Salsa romesco	3,5



Specialties

Nuestras Especialidades



RICE EN ARROCES

Paella fisherman style Paella marinera	26,9 *
"Black rice" (cooked in squid ink) Arroz negro	25,9 *
Paella with lobster Paella con bogavante	37,9 *
Rice with broth and lobster Caldereta de bogavante.....	37,9 *
Mellow rice with monkfish and prawns Arroz meloso de rape con gambas.....	38,9 *

NOODLES EN FIDEOS

Fideuá (fisherman style noodles) Fideuá.....	25,5 *
Fisherman style noodles (with prawns and squids) Fideuá l'Àncora	26,9 *
Black noodles fisherman style Fideuá negra	26,9 *
Fisherman style noodles with lobster Fideuá con bogavante	37,9 *
Soup-like noodles fisherman style Fideos caldosos.....	27,9 *

* Minimum for two people (price per person). Mínimo para 2 personas (precio por persona).

FISHERMAN CASSEROLES GUISOS MARINEROS

(Recommended to share between two people Platos recomendados para compartir 2 personas)

Fisherman style sauce hake Merluza a la marinera	59,9
Fisherman style sauce monkfish Rape a la marinera.....	69,9
Seafood casserole Zarzuela	65,9

OUR SEAFOOD AND FISH PLATTERS

NUESTRAS BANDEJAS DEL MAR

Fish and seafood platter (recommended for two people)

Degustación de pescado y marisco (recomendado para 2 personas)	92,4
(hake, cuttlefish, squids, prawns, Dublin Bay prawns, clams, and mussels merluza, sepia, calamar, gamba langostinera, cigala, almeja, mejillón)	

Seafood platter (recommended for two people)

Degustación de marisco (recomendado para 2 personas).....	104,5
(lobster, prawns, Dublin Bay prawns, langoustine, razor shells, clams, and mussels bogavante, gamba langostinera, cigala, langostino, navaja, almeja, mejillón)	

Fish and seafood platter (recommended for three or four people)

Parrillada de pescado y marisco (recomendado para 3-4 personas)	166,5
(monkfish, hake, cuttlefish, squid, prawns, Dublin Bay prawns, clams, and mussels rape, merluza, sepia, calamar, gamba langostinera, cigala, almeja, mejillón)	

L'Àncora seafood platter (recommended for three or four people)

Mariscada (recomendado para 3-4 personas)	188,9
(lobster, prawns, Dublin Bay prawns, langoustine, red prawn, sea snails, razor shells, clams, and mussels bogavante, gamba langostinera, cigala, langostino, gamba roja, cañailla, navaja, almeja, mejillón)	

ALL OUR DISHES ALSO TAKE AWAY
TODOS NUESTROS PLATOS TAMBIÉN
PARA LLEVAR



Fish and seafood Pescado y marisco

Sea bream	Dorada	27,9
Sea bass	Lubina.....	27,9
Hake	Merluza..... price per piece of 220 gr. approx. (unit)	9,8
Monkfish (anglerfish)	Rape... price per piece of 240 gr. approx. (unit)	15,5
Sole	Lenguado.....	34,5
Sardins	Sardinas	19,5
Cuttlefish	Sepia.....	26,9
Baby squids	Calamarcitos	24,5
Monkfish (anglerfish) and prawns brochette	Brocheta	38,9
Turbot donostiarra style		
Rodaballo a la donostiarra	(1 kg. approximate)	46,9

Recommended to share between two people
Recomendado para compartir 2 personas

Meats Carnes

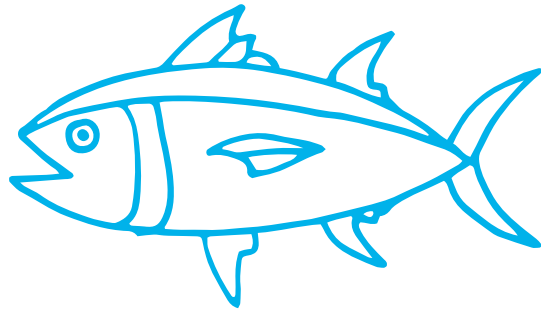
Botifarra (Catalan pork sausage)	Butifarra	13,4
Breaded goat kid cutlet, milanese style		
Cabrito a la milanese		19,9
Lamb ribs and chops		
Costillas y michanas de cordero.....		22,9
Iberian pork	Secreto ibérico	29,9
Iberian prey	Presa ibérica.....	25,9
Entrecôte	Entrecot.....	27,4
Sirloin medallion	Solomillo.....	33,9

Toasted catalan rustic bread Las torradas de pan de payés

With Jabugo cured ham	Con jamón ibérico.....	25,9
With Anchovies and escalivada (baked aubergines, eggplants and peppers)	Con anchoas....	19,9
With Marinated tunny (tuna) and escalivada	Con atún.....	18,9

For the little ones (until 12 years) Para los más pequeños (hasta 12 años)

Chicken fingers	Fingers de pollo.....	14,9
Bolognese pasta	Pasta boloñesa	12,5
Croquettes (4 units)	Croquetas de cocido (4 unidades)	8,2
French frites	Ración de patatas fritas.....	7,2



And from our own
shellfish hatchery
**Y de nuestro
viviero de
marisco propio**

Canadian Lobster

Bogavante Canadiense..... 36,4€ / ½kg

National Lobster

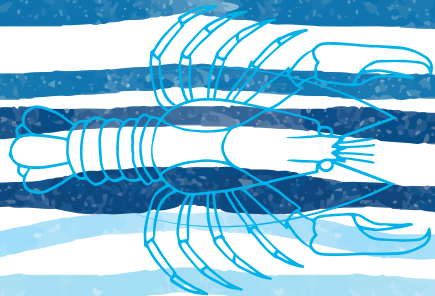
Bogavante Nacional..... 48,9€ / ½kg

Mediterranean Crayfish

Langosta del Mediterráneo 84,9€ / ½kg

All dishes can be cooked:

- On a charcoal grill • Grilled
 - Balearic Islands style {fried eggs and potatoes} - only for 15€ plus
- 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

HOME-MADE DESSERTS POSTRES DE LA CASA

"Mel i mató" (fresh cheese with honey) from Pobla de Montornés	7,2
Crema catalana (catalan caramelized custard cream).....	7,2
Caramel custard with cream Flan de huevo con nata.....	7,2
"Mató" flan Flan de mató	6,5
Lemon sorbet Sorbete de limón.....	7,2
Fresh orange juice Zumo de naranja natural	6,9
Vanilla ice cream with fresh orange juice Helado con zumo.....	7,5
Cheesecake Tarta de queso.....	7,5
Chocolate pie Coulant de chocolate	7,9
Almond biscuit with vanilla ice cream Teja de almendra	7,9
Catanies (traditional caramelised toasted almonds made of almond paste, hazelnuts, milk, and covered with cacao)	7,2
Our "Frozen" piña colada (with alcohol) Piña colada "Frozen"	7,9

HIGH PASTRIES BY ALTA REPOSTERÍA BY



Intense brownie with crispy crumble and vanilla ice cream Brownie	8,5
Praline bonbon with intense creamy and hazelnuts, and nougat ice cream Bombón	8,5
Lemon pie with red fruit sauce and merengue Lemon pie	8,5
Sacher with crumble, chocolate and vanilla ice cream Sacher	8,5

HAND-MADE ICE CREAMS HELADOS ARTESANOS

Tangerine sorbet Sorbete de mandarina Toasted almond ice cream with Jijona nougat Almendra tostada Citrus ice cream with raspberry Cítricos con frambuesa Chocolate grand cru 72% Chocolate "gran cru" 72% cacao	8,2
Our liquid sorbet Nuestro sorbete líquido	6,5

FRIGO ICE CREAMS HELADOS FRIGO

Trufas	6,9
Vienetta	6,9
Copa Brasil.....	5,9
Negritón.....	4,9
Magnum frac / almond almendras	4,9
Cornetto cream / vanilla nata / vainilla.....	4,9

TO GO WITH YOUR DESSERTS {SWEET WINES} ...

ACOMPÑE SUS POSTRES CON...

Glass of Pedro Ximénez.....	6
Glass of 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'Ân

977 69 47 77
[RESERVATIONS]



All prices are VAT included | Request information on allergies and food intolerances to our staff | This complies with the current regulations of consumption of fresh fish as 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