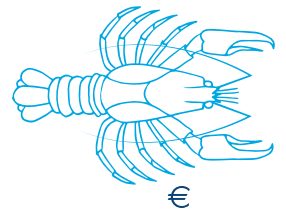




# Entrées Entrantes



Salade verte	Ensalada variada.....	15,9
Salade au fromage de chèvre	Ensalada cabra.....	17,5
Salade de burrata	Ensalada de burrata .....	18,4
Xató (morue en salade sauce romesco)	Xató.....	18,9
Esqueixada (morue crue en salade)	Esqueixada de bacalao.....	18,9
Soupe de poisson de la grand mère Lines (since 1984)	Sopa de pescado .....	22,5

## NOS RATIONS À PARTAGER NUESTRAS RACIONES PARA COMPARTIR

### POUR FAIRE LE VERMOUTH DE VERMUTEO

Anchois au vinaigre	Boquerones.....	8,8
Coques premium (conserves)	Berberechos.....	14,8
Anchois (à l'unité)	Anchoas.....	4,1
Crevettes salées	Gambita cocida.....	14,9
Macedoine de légumes	Ensaladilla rusa .....	13,9
Jambon ibérique (100 gr.)	Jamón ibérico (100 gr.).....	25,5



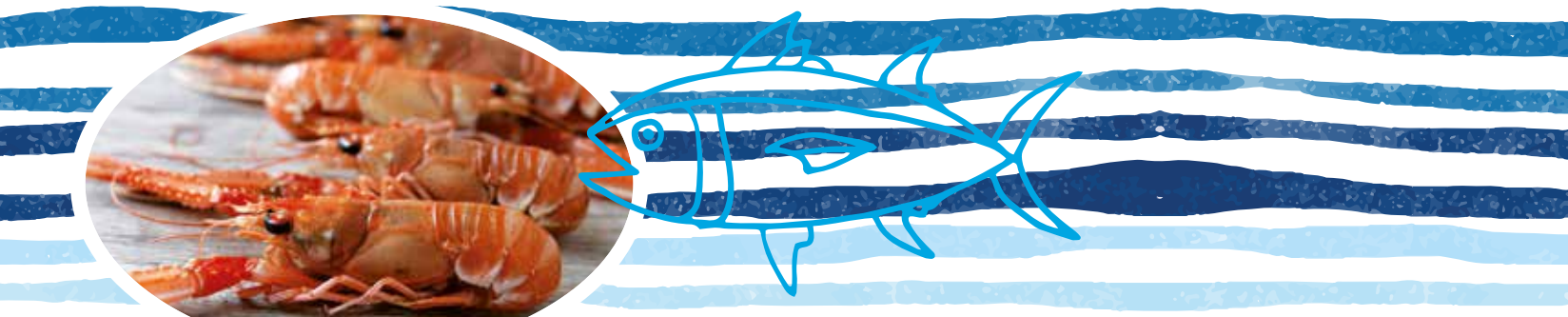
### FRITS ET AUTRES TAPAS DE FREIDURÍA Y MÁS

Pommes de terre	Patatas bravas .....	11,9
Poivrons de padron	"Padrón" .....	11,9
Calamars en beignets	Calamares a la romana.....	22,4
Calamars à l'andalouse	Calamares a la andaluza.....	21,9
Friture de poissons	"Pescadito" frito .....	18,9
Petits sipions frits	Puntilla de calamar.....	20,6
Poulpe à la galicienne	Pulpo a la gallega.....	35,9



### DE FRUITS DE MER DE MARISQUITO

GILARDEAU n° 2 huîtres (à l'unité)	Ostras.....	4,95
Moules à la vapeur	Mejillones al vapor.....	18,9
Moules marinières	Mejillones a la marinera .....	19,9
Escargots de mer	Cañailas .....	24,4
Couteaux (6 unités)	Navajas .....	20,5
Mini coques	Tallarinas.....	25,9
Coques fines	Almejas.....	36,9
Gambas grillées (8 unités)	Gamba langostinera.....	25,5
Langoustines grillées (8 unités)	Cigala.....	30,9
Ration de pain grillé à la tomate	Ración de pan .....	3,3
Sauce mayonnaise	Salsa mahonesa.....	2,6
Sauce allioli	Salsa alioli.....	2,6
Sauce romesco	Salsa romesco.....	3,7
Sauce ketchup (sur)	Salsa ketchup (sobre).....	0,1



# Spécialités

## Nuestras Especialidades



### RIZ EN ARROCES

Paella marinière Paella marinera .....	27,9 *
Arroz negro (riz à l'encre de seiche) Arroz negro .....	26,9 *
Paella au homard Paella con bogavante .....	38,9 *
Riz au bouillon aux homard Caldereta de bogavante.....	38,9 *
Riz de lotte et crevettes Arroz meloso de rape con gambas.....	39,9 *

### NOUILLES EN FIDEOS

Fideuà (paella aux nouilles) Fideuà .....	26,8 *
Paella aux nouilles maison Fideuà l'Àncora .....	27,9 *
Fideuà noire (à l'encre de seiche) Fideuà negra.....	27,9 *
Paella aux nouilles et homard con bogavante.....	38,9 *
Nouilles marinière Fideos caldosos .....	29,9 *

\* 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 marinière Merluza a la marinera .....	61,9
Lotte a la marinière Rape a la marinera .....	72,4
Zarzuela (poissons et fruits de mer en sauce) Zarzuela.....	68,4

### 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) .....	95,5
--	------

(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).....	108,5
---	-------

(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) .....	172,5
---	-------

(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).....	195,5
--	-------

(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 .....	28,9
Bar Lubina .....	28,9
Colin Merluza .....	prix par pièce de 220 gr. environ. (unité) 10,2
Baudroie (lotte) Rape .....	prix par pièce de 240 gr. environ. (unité) 16,5
Sole Lenguado.....	35,5
Sardines Sardinas.....	19,9
Seiches Sepia.....	27,9
Petits calamars Calamarcitos.....	24,9
Brochette de baudroie (lotte) et gambas Brocheta.....	39,9
Turbot à la l'ail doré Rodaballo a la donostiarra .....	(1 kg. approximative) 48,5

Recommandé à partager 2 personnes

Recomendado para compartir 2 personas



Et de notre  
propre écloserie de  
coquillages

## Y de nuestro vivero de marisco propio

Homard Canadien

Bogavante Canadiense..... 39,9€ / ½kg

Homard national (SUR MESURE POR ENCARGO)

Bogavante Nacional..... 49,9€ / ½kg

Langouste de la Mediteranée

(SUR MESURE POR ENCARGO)

Langosta del Mediterráneo ..... 87,9€ / 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€

## Viandes Carnes

Saucisse catalane Butifarra .....	13,9
Cheveau 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
Entrecôte Entrecot.....	27,9
Filet mignon Solomillo .....	34,9

## Grandes tartines grillées

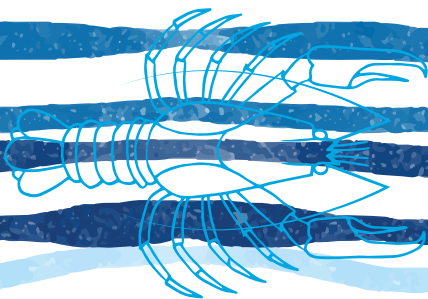
## Las torradas de pan de payés

Au jambon de Jabugo Jamón ibérico .....	26,5
Au anchois de l'Escala et escalivada (poivron, aubergine grillees en sa lade) Anchoas.....	20,9
Au thon a l'escabeche et escalivada (poivron, aubergine grillees en salade) Atún .....	19,5

Pour les plus petits (jusqu'à 12 ans)

## Para los más pequeños (hasta 12 años)

Fingers de poulet Fingers de pollo.....	15,9
Pâtes à la bolognaise Pasta boloñesa .....	12,9
Croquettes (4 unités) Croquetas de cocido (4 unidades).....	8,4
Frites Ración de patatas fritas.....	7,2



# Desserts Postres

## DESSERTS DE LA MAISON POSTRES DE LA CASA

"Mel i mató" (fromage frais avec du miel) de la Poble de Montornés.....	7,5
Crème brûlée Crema catalana.....	7,5
Flan Flan de huevo con nata.....	7,5
Flan de mató (fromage frais) Flan de mató.....	6,7
Sorbet au citron Sorbete de limón.....	7,4
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
Catànies (chocolats traditionnels aux amandes grillées caramélisées, pâte d'amande, noisette, lait et cacao).....	7,5

## 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.....	8,4
--	-----

## MIKO GLACES HELADOS FRIGO

Trufas.....	7,2
Vienetta.....	6,9
Copa Brasil.....	5,9
Negritón.....	4,9
Magnum frac / amande almendras.....	4,9
Cornetto crème / vanille nata / vainilla.....	4,9

Demandez à notre personnel s'il existe d'autres options de crème glacée Consulte a nuestro personal para más helados

## ACCOMPAGNEZ VOTRE DESSERTS AVEC

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

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

