



Tapeo

Carta

per als més petits

OLIVES 2.90 €
partides alinyades

PATATES XIPS 3.00 €
Coromines

APERITIU DEL MARESME 9.00 €
patates xips, "Salsa Alella" i olives amb anxova

CROQUETES 2.50 €
de pernil ibèric

CROQUETES 2.50 €
de calamars a la tinta

BRAVES 2024 7.00 €
amb alloli i mojo fumat picant

ANXOVES DEL CANTÀBRIC 00 14.00 €
en oli verge - 4 filets

TAULA DE FORMATGES ARTESANS 16.00 €
amb codony i torradetes

PERNIL IBÈRIC 24.00 €
de glà

GAMBES DEL MEDITERRANI 19.00 €
a l'all

MINI-ENTREPÀ DE CALAMARS 7.90 €
mayo-quimchee i ceba confitada

ELS PANS

COCA DE VIDRE 3.50 €
amb tomàquet i oli d'oliva verge

PA DE MASSA MARE 3.00 €

PA SENSE GLUTEN 3.00 €

ENTRANTS

STEAK TARTAR DE VACA VELLA 24.00 €
sobre moll de l'os a la brasa, mantega i torradetes

TARTAR DE TONYINA 26.00 €
amb soja, oli de sèsam, ikura, perles de wasabi
i torradetes

CARPACCIO DE GAMBA VERMELLA 24.00 €
ikura, mango, alvocat, pinyons i vinagreta dels
seus caps

POP A LA BRASA 21.00 €
amb puré de patata caliu i pebre vermell fumat

AMANIDA DE VENTRESCA DE TONYINA 12.90 €
tomàquet, pastanaga, ceba morada i olives Kalamata

AMANIDA DE BURRATA 12.90 €
amb tomàquets confitats, alvocat fregit i pesto

CASSOLA D'OUS CAMPERS 19.00 €
amb foie, ceps i crema trufada

ARROSSOS I PASTES

ARRÒS DEL SENYORET 26.00 €
a la marinera, min. 2 pers.

ARRÒS MAR I MUNTANYA 23.00 €
de calamarcets i botifarra negra

ARRÒS DE VERDURES DE TEMPORADA 18.00 €

FIDEUÀ A LA MARINERA 23.00 €

PAPPARDELLE AMB CARBONARA 18.00 €
de bolets, guanciale i parmesà reggiano

PASTA NAPOLITANA 13.00 €

DEL MAR

BACALLÀ D'ISLÀNDIA 33.00 €
amb tomàquets confitats, olives Kalamata,
pinyons i herbes fresques

PEIX DE LLOTJA P.S.M.
amb verdures a la brasa

DEL CAMP

MAGRET D'ÀNEC 25.00 €
amb verdures al wok i salsa hosini

ESPATLLA DE XAI "LECHAL" NACIONAL 35.00 €
cuinat amb el seu suc, a baixa temperatura amb
aromes mediterranis

COSTELLES DE CABRIT 24.00 €
a la milanesa

HAMBURGUESA DE QUINOA 16.00 €
amb el seu topping vegetal i patates fregides

A LES BRASES

Totes les nostres carns a les brases van acompanyades de
patates fregides i pebrots del Padró

FILET DE VACA VELLA 28.00 €
200gr

SECRET IBÈRIC 23.90 €
100% gla D.O. Guijuelo, 200gr

LLOM BAIX DE BOU "BLACK ANGUS" 48.00 €
400gr

HAMBURGUESA DE BOU "BLACK ANGUS" 21.00 €
amb Bun'n'roll, maionesa trufada, bacó, ceba i
formatge cheddar, 200gr

PIZZA MARGARITA 15.90 €

PASTA BOLONYESA O AMB TOMÀQUET 12.00 €

MINI CROQUETES DE POLLASTRE (8 UTS) 8.00 €
amb patates fregides

FINGERS DE POLLASTRE 12.00 €
amb patates fregides

MOMENTS DOLÇOS

COCA DE LLAVANERES I VI DE LA IAIA 10.00 €
Can Balcells (15')
Celler Can Roda - vi de postre

"MUG CAKE" 8.00 €
pa de pessic de cacau acabat de fer, servit en
tassa amb gelat de vainilla

PASTÍS DE FORMATGE 8.00 €
amb gelat de fruits vermells

PINYA INFUSIONADA 7.00 €
amb menta, anís i sorbet de llimona

LES NOSTRES "MADUIXES AMB NATA" 6.50 €
copa de gelat de maduixes, gelat de nata i
maduixes macerades amb vinagre de Mòdena

GELATS I SORBETS 6.00 €
opció vegana

Gluten.	Sense gluten.	Làctis.	Ou.
Fruits amb closca.	Mollusc.	Peix.	
Crustàcis.	Soja.	Sèsam.	Sulfit.
Mostassa.	Cacahuet.	Api	Tramús.



Tapeo

ACEITUNAS	2.90 €
partidas aliñadas	
PATATAS CHIPS	3.00 €
Corominas	
APERITIVO DEL MARESME	9.00 €
patatas chips, "Salsa Alella" y olivas rellenas	
CROQUETAS CLÁSICAS	2.50 €
de jamón ibérico	
CROQUETAS	2.50 €
de calamares en su tinta	
BRAVAS 2024	7.00 €
con alioli y mojo ahumado picante	
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO 00	14.00 €
en aceite virgen - 4 filetes	
TABLA DE QUESOS ARTESANOS	16.00 €
con membrillo y tostaditas	
JAMÓN IBÉRICO	24.00 €
de bellota	
GAMBAS DEL MEDITERRÁNEO	19.00 €
al ajillo	
MINI-BOCATA DE CALAMARES	7.90 €
mayo-quimchee y cebolla confitada	

LOS PANES

COCA DE CRISTAL	3.50 €
con tomate y aceite virgen	
PAN DE MASA MADRE	3.00 €
PAN SIN GLUTEN	3.00 €

ENTRANTES

STEAK TARTAR DE VACA VIEJA	24.00 €
sobre tuétano a la brasa, mantequilla y tostaditas	
TARTAR DE ATÚN	26.00 €
con soja, aceite de sésamo, ikura, perlas de wasabi y tostaditas	
CARPACCIO DE GAMBA ROJA	24.00 €
ikura, mango, aguacate, piñones y vinagreta de sus cabezas	
PULPO A LA BRASA	21.00 €
con puré de patata caliu y pimentón ahumado	
ENSALADA DE VENTRESCA DE ATÚN	12.90 €
tomate, zanahoria, cebolla morada y aceitunas Kalamata	
ENSALADA DE BURRATA	12.90 €
con tomates confitados, aguacate frito y pesto	
CAZUELA DE HUEVOS CAMPEROS	19.00 €
con foie, boletus y crema trufada	

ARROCES Y PASTAS

ARROZ "DEL SEÑORITO"	26.00 €
a la marinera, min. 2 pers.	
ARROZ MAR Y MONTAÑA	23.00 €
con calamarcitos y butifarra	
ARROZ DE VERDURAS	18.00 €
de temporada	
FIDEUÁ MARINERA	23.00 €
PAPPARDELLE A LA CARBONARA	18.00 €
de setas, guanciale y parmesano reggiano	
PENNE NAPOLITANA	13.00 €

Carta

DEL MAR

BACALAO DE ISLANDIA	33.00 €
con tomates confitados, olivas Kalamata, piñones y hierbas frescas	
PESCADO DE LONJA	P.S.M.
con verduras a la brasa	

DEL CAMPO

MAGRET DE PATO	25.00 €
con verduras al wok y salsa hosini	
ESPALETA DE CORDERO LECHAL NACIONAL	35.00 €
cocinado en su jugo, a baja temperatura con aromas mediterráneos	
CHULETILLAS DE CABRITO	24.00 €
a la milanesa	
HAMBURGUESA DE QUINOA	16.00 €
con su topping vegetal y patatas fritas	

A LAS BRASAS

Todas nuestras carnes a las brasas van acompañadas de patatas fritas y pimientos del Padrón

SOLOMILLO DE VACA VIEJA	28.00 €
200gr	
SECRETO IBÉRICO	23.90 €
100% bellota D.O. Guijuelo, 200gr	
LOMO BAJO DE BUEY "BLACK ANGUS"	48.00 €
400gr	
HAMBURGUESA DE BUEY "BLACK ANGUS"	21.00 €
con Bun'n'roll, mayonesa trufada, bacon, cebolla y queso cheddar, 200gr	

para los pequeños

PIZZA MARGARITA	15.90 €
MACARRONES BOLOÑESA	12.00 €
MINI CROQUETAS DE POLLO (8 UDS)	8.00 €
con patatas fritas	
FINGERS DE POLLO	12.00 €
con patatas fritas	

LOS POSTRES

COCA DE LLAVANERAS CON VINO DE LA YAYA	10.00 €
Can Balcells (15') Bodega Can Roda - vino de postre	
"MUG CAKE"	8.00 €
bizcocho de cacao recién hecho, servido en taza con helado de vainilla	
PASTEL DE QUESO	8.00 €
con helado de frutos rojos	
PIÑA INFUSIONADA	7.00 €
con menta, anís y sorbete de limón	
NUESTRAS "FRESAS CON NATA"	6.50 €
copa de helado de fresas, helado de nata y fresas maceradas en vinagre de Módena	
HELADOS Y SORBETES	6.00 €
opción vegana	

	Con gluten.		Sin gluten.		Lácteo.		Huevo.
	Frutos de cáscara.		Molusco.		Pescado.		Vegano.
	Crustáceos.		Soja.		Sésamo.		Sulfitos.
	Mostaza.		Cacahuete.		Ápico.		Altramuzes.



Starters

OLIVES	2.90 €
seasoned	
POTATO CHIPS	3.00 €
Corominas	
MARESME APPETIZER	9.00 €
potato chips, "Salsa Alella" and stuffed olives	
CROQUETTES	2.50 €
Iberian ham	
CROQUETTES	2.50 €
squid in its ink	
BRAVAS 2024	7.00 €
with aioli and spicy smoked mojo	
CANTABRIAN ANCHOVIES 00	14.00 €
in virgin oil - 4 fillets	
ARTISAN CHEESE BOARD	16.00 €
with quince and toast	
IBERIAN HAM	21.00 €
acorn -	
MEDITERRANEAN PRAWNS	19.00 €
with garlic	
MINI-SQUID SANDWICH	7.90 €
with mayo-quimchee and candied onion	

THE BREADS

CRYSTAL COCA BREAD	3.50 €
with tomato and virgin oil	
SOURDOUGH BREAD	3.00 €
GLUTEN-FREE BREAD	3.00 €

STARTERS

OLD COW STEAK TARTAR	24.00 €
on grilled bone marrow, butter and toast	
TUNA TARTARE	26.00 €
with soy, sesame oil, ikura, wasabi pearls and toast	
RED SHRIMP CARPACCIO	24.00 €
ikura, mango, avocado, pine nuts and vinaigrette from their heads	
GRILLED OCTOPUS	21.00 €
with mashed potatoes and smoked paprika	
TUNA BELLY SALAD	12.90 €
tomato, carrot, red onion and Kalamata olives vegan option	
BURRATA SALAD	12.90 €
with candied tomatoes, fried avocado and pesto	
FREE-RANGE EGG CASSEROLE	19.00 €
with foie, porcini mushrooms and truffle cream	

RICE AND PASTA

RICE "DEL SEÑORITO"	26.00 €
seafood, min. 2 pers.	
SQUID AND BLACK SAUSAGE RICE	23.00 €
SEASONAL VEGETABLE RICE	18.00 €
SEAFOOD FIDEUÁ	23.00 €
CARBONARA PAPPARDELLE	18.00 €
with mushrooms, guanciale and parmigiano reggiano	
NAPOLITAN PASTA	13.00 €

FROM SEA

ICELAND COD	33.00 €
with confit tomatoes, Kalamata olives, pine nuts and fresh herbs	
MARKET FISH	P.S.M.
with grilled vegetables	

FROM THE FIELD

DUCK MAGRET	25.00 €
with wok vegetables and hosini sauce	
SHOULDER BLADE OF NATIONAL BABY LAMB	35.00 €
cooked in its juice, at low temperature with	
Mediterranean aromas	
GOAT CHOPS	24.00 €
Milanese style	
QUINOA BURGER	16.00 €
with its vegetable topping and fried potatoes	

ON THE GRILL

All our grilled meats are accompanied by French fries and Padrón peppers

OLD COW SIRLOIN	28.00 €
200gr	
IBERIC SECRET	23.90 €
100% acorn D.O. Guijuelo, 200gr	
"BLACK ANGUS" BEEF TOP SIRLOIN	48.00 €
400gr	
"BLACK ANGUS" BEEF BURGER	21.00 €
with Bun'n'roll, truffle mayonnaise, bacon, onion and cheddar cheese, 200gr	

for the little ones

MARGARITA PIZZA	15.90 €
BOLOGNESE OR TOMATO PASTA	12.00 €
MINI CHICKEN CROQUETTES (8 UNITS)	8.00 €
with French fries	
CHICKEN FINGERS	12.00 €
with French fries	

DESSERTS

COCA DE LLAVANERAS & SWEET WINE	10.00 €
Can Balcells (15')	
"MUG CAKE"	8.00 €
freshly made cocoa sponge cake, served in a cup with vanilla ice cream	
CHEESECAKE	8.00 €
with red fruit ice cream	
INFUSED PINEAPPLE	7.00 €
with mint, anise and lemon sorbet	
OUR "STRAWBERRIES AND CREAM"	6.50 €
glass of strawberry ice cream, cream ice cream and strawberries macerated in Modena vinegar	
ICE CREAMS AND SORBETS	6.00 €
vegan option	

	Gluten free.		Dairy.		Egg.
	Shell fruits.		Mollusk.		Fish.
	Soy.		Sesame.		Sulphites.
	Peanut.		Celery.		Lupines.
	Vegan.				



Tapas

Carte

pour les petites

ENTRÉES

OLIVES	2.90 €
marinées	
CHIPS DE POMMES DE TERRE	3.00 €
Corominas	
APÉRITIF MAREME	9.00 €
chips de pomme de terre, "Salsa Alella" et olives farcies	
CROQUETTES	2.50 €
de Jambon ibérique	
CROQUETTES	2.50 €
de calamar à l'encre	
BRAVAS 2024	7.00 €
avec aioli et mojo fumé épicé	
ANCHOIS CANTABRIQUES 00	14.00 €
à l'huile vierge - 4 filets	
PLATEAU DE FROMAGES ARTISANAUX	16.00 €
avec coings et pain grillé	
JAMBON IBÉRIQUE	24.00 €
gland	
CREVETTES MÉDITERRANÉENNES	19.00 €
al ail	
MINI-SNACK DE CALAMAR	7.90 €
mayo-quimchee et oignons confits	

LES PAINS

PAIN DE "CRISTAL"	3.50 €
à la tomate et huile vierge	
PAIN AU LEVAIN	3.00 €
PAIN SANS GLUTEN	3.00 €

RIZ ET PÂTES

RIZ "DEL SEÑORITO"	26.00 €
aux fruits de mer, min. 2 pers.	
RIZ AUX CALAMARS ET BOUDIN NOIR	23.00 €
RIZ AUX LÉGUMES DE SAISON	18.00 €
FIDEUÁ AUX FRUITS DE MER	23.00 €
PÂTES NAPOLITAINES	18.00 €
PAPPARDELLE À LA CARBONARA	13.00 €
de champignons, guanciale et parmigiano reggiano	

DE LA MER

MORUE D'ISLANDE	33.00 €
avec tomates confites, olives Kalamata, pignons de pin et herbes fraîches	
POISSON DU MARCHÉ	P.S.M.
avec des légumes grillés	

DE LA CAMPAGNE

MAGRET DE CANARD	25.00 €
avec légumes au wok et sauce hosini	
ÉPAULE D'AGNEAU DE LAIT NATIONAL	35.00 €
cuit dans son jus, à basse température aux arômes méditerranéens	
CÔTELETTES DE CHÈVRE	24.00 €
À la milanaise	
HAMBURGER AU QUINOA	16.00 €
avec son topping de légumes et ses frites	

SUR LA BRAISE

Toutes nos grillades sont accompagnées de frites et poivrons Padrón

FILET DE VIEILLE VACHE	28.00 €
200gr	
SECRET IBÉRIQUE	23.90 €
100% gland D.O. Guijuelo, 200gr	
ENTRECOT DE BEOUF "BLACK ANGUS"	48.00 €
400gr	
BURGER DE BOEUF « BLACK ANGUS »	21.00 €
avec Bun'n'roll, mayonnaise aux truffes, bacon, oignon et fromage cheddar, 200gr	

PIZZA MARGARITA	15.90 €
PÂTES BOLOGNAISES OU AVEC TOMATES	12.00 €
8.00 €	
MINI CROQUETTES DE POULET (8 UNITÉS) avec des frites	12.00 €
DOIGTS DE POULET	
avec des frites	

LES DESSERTS

COCA DE LLAVANERAS AVEC VIND DOUX Can Balcells (15')	10.00 €
Can Roda - Vi de la laia	
"MUG CAKE"	8.00 €
génoise au cacao fraîchement préparée, servie dans une tasse avec glace vanille	
GÂTEAU AU FROMAGE	8.00 €
avec glace aux fruits rouges	
ANANAS INFUSÉ	7.00 €
avec menthe, anis et sorbet citron	
NOS « FRAISES ET CRÈME »	6.50 €
verre de glace à la fraise, glace à la crème et fraises macérées dans du vinaigre de Modène	
GLACES ET SORBETS	6.00 €
option végétalienne	
