



Tapeo

OLIVES  	3.00€
farcides o trencades	
PATATES XIPS	3.00 €
APERITIU MARESME  	7.30€
patates xips, olives i salsa Alella	
CROQUETES    	2.80€
pernil, calamar amb tinta, rostit (ut.)	
LES BRAVES 	6.90
amb dues salses	
ANXOVES DEL CANTÀBRIC (6 uts.)  	11.50€
torrades i olives Kalamata	
ASSORTIT DE FORMATGES   	16.80€
pa de coca, codonyat i fruits secs	
PERNIL IBÈRIC DE GLA 	24.00€
(90 grs.) pa amb tomàquet	
GAMBES A L'ALL 	17.50€
un xic picant	

Carta

AMANIDES I ENTRANTS

FRESCA  	10.80€
enciams, tomàquet, remolatxa, poma confitada, nous i vinagre d'aranja (vegà)	
TOMÀQUET I VENTRESCA DE TONYINA 	13.20€
ceba morada, pastanaga i olives Kalamata	
BURRATA  	16.50€
tomàquet confitat, cherrys, alvocat, pesto i melmelada de pebrot	
CARPACCIO DE CARBASSO 	11.70€
ceba caramel·litzada, panses, pinyons, tomàquet sec (vegà)	
STEAK TARTAR DE VACA VELLA    	22.80€
ceba morada, cogombres, tomàquet, tàperes i torrades	
CARPACCIO DE GAMBES   	21.90€
mango, alvocat, pinyons i vinagreta dels seus caps	
POP A LA BRASA  	24.80€
parmentier de patata violeta i pebre vermell fumat	

ELS PLATS

BACALLÀ D'ISLÀNDIA 	28.70€
tomàquet confitat, patata panadera i pico de gallo	
DORADA O LLOBARRO 	18.50€
(forn o brasa) verdures de temporada, patata al caliu	
TATAKI DE TONYINA  	23.70€
oli de sèsam, guacamole i chutney de mango	
MAGRET D'ÀNEC	22.80€
velouté de maduixes i verdures al wok	
HAMBURGESA D'ESPINACS I PÈSOLS 	14.90€
col kale, mousse d'alvocat i patates (vegà)	
HAMBURGESA DE BOU BLACK ANGUS  	18.50€
(200 grs.) tomàquet, bacon, ceba, formatge i patates	

LA BRASA

Tots els plats amb patata al caliu i verdures de temporada

COSTELLES DE XAI	25.70€
SECRET DE PORC IBÈRIC	22.50€
200grs	
ENTRECOT DE VEDELLA	26.70€
de llom alt 300 grs.	
FILET DE VACA VELLA	27.50€
200 grs.	

per als més petits

PIZZA MARGARITA  	12.00€
PASTA DEL DIA 	12.00 €
napolitana, bolonyesa	
CROQUETES DE PERNIL O CARN   	12.00€
amb patates	
FINGERS DE POLLASTRE  	12.00 €
amb patates	
VARETES DE PEIX   	12.00 €
amb patates	

LES NOSTRES POSTRES

STRUDEL DE FRUITA     	7.50€
reducció de ratafia	
PASTÍS DE FORMATGE   	6.50€
coulis de fruits vermells i maduixes	
COULANT DE XOCOLATA NEGRA   	6.50€
gelat al gust	
PINYA INFUSIONADA  	6.50€
brandy, canyella i gelat de coco	
GELATS I SORBETS 	5.50€
al gust	

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

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

ARROSSOS I PASTA

DE MARISC ESTIL PARELLADA   	21.00€
(opció d'arròs negre)	
DE SECRET DE PORC IBÈRIC I BOLETS	23.00 €
DE LLAMÀNTOL   	27.50€
DE VERDURES DE TEMPORADA (vegà)	16.50€
FIDEUÀ MARINERA    	21.00€
amb allioli	
PASTA DEL DIA   	15.50€
napolitana (vegà) , bolonyesa, carbonara	



Tapeo

OLIVAS  	3.00€
rellenas o partidas	
PATATAS CHIPS	3.00 €
APERITIVO MARESME  	7.30€
patatas, olivas y salsa Alella	
CROQUETAS    	2.80€
jamón, calamar en tinta, asado (ud.)	
LAS BRAVAS 	6.90
con dos salsas	
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO(6 uds.)  	11.50€
tostadas y olivas Kalamata	
SURTIDO DE QUESOS   	16.80€
pan de coca, membrillo y frutos secos	
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 	24.00€
(90grs.) pan con tomate	
GAMBAS AL AJILLO 	17.50€
un toque picante	

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

ENSALADAS Y ENTRANTES

FRESCA  	10.80€
lechugas, tomate, remolacha, manzana confitada, nueces y vinagre de pomelo (vegano)	
TOMATE Y VENTRESCA DE ATÚN 	13.20€
cebolla morada, zanahoria y olivas Kalamata	
BURRATA  	16.50€
tomate confitado, cherrys, aguacate, pesto y mermelada de pimiento	
CARPACCIO DE CALABACÍN 	11.70€
cebolla caramelizada, pasas, piñones, tomate seco (vegano)	
STEAK TARTAR DE VACA VIEJA    	22.80€
cebolla morada, tomate, pepinillo, alcaparras y tostadas	
CARPACCIO DE GAMBAS   	21.90€
mango, aguacate, piñones y vinagreta de sus cabezas	
PULPO A LA BRASA  	24.80€
parmentier de patata violeta y pimentón rojo ahumado	

ARROCES Y PASTAS

DE MARISCO ESTILO PARELLADA   	21.00€
(opción de arroz negro)	
DE SECRETO DE CERDO IBÉRICO Y SETAS	23.00 €
DE BOGAVANTE   	27.50€
DE VERDURAS DE TEMPORADA (vegano)	16.50€
FIDEUÁ MARINERA    	21.00€
con allioli	
PASTA DEL DÍA   	15.50€
napolitana (vegano) , boloñesa, carbonara	

Carta

LOS PLATOS

BACALAO DE ISLANDIA 	28.70€
tomate confitado, patata panadera y pico de gallo	
DORADA O LUBINA 	18.50€
(horno o brasa) verduras de temporada, patata al caliu	
TATAKI DE ATÚN  	23.70€
aceite de sésamo, guacamole y chutney de mango	
MAGRET DE PATO	22.80€
velouté de fresas y verduras al wok	
HAMBURGESA DE ESPINACAS Y GUISANTES 	14.90€
col kale, mousse de aguacate y patatas (vegano)	
HAMBURGUESA DE BUEY BLACK ANGUS  	18.50€
(200 grs.) tomate, bacon, cebolla, queso y patatas	

LA BRASA

Todos los platos con patata al caliu y verduras de temporada

COSTILLAS DE CORDERO	25.70€
SECRETO DE CERDO IBÉRICO 200grs	22.50€
ENTRECOT DE TERNERA de lomo alto 300grs.	26.70€
SOLOMILLO DE VACA VIEJA 200 grs.	27.50€

para los pequeños

PIZZA MARGARITA  	12.00€
PASTA DEL DÍA 	12.00 €
napolitana, boloñesa	
CROQUETAS DE JAMÓN O CARNE   	12.00€
con patatas	
FINGERS DE POLLO  	12.00 €
con patatas	
VARITAS DE PESCADO   	12.00 €
con patatas	

NUESTROS POSTRES

STRUDEL DE FRUTA     	7.50€
reducción de ratafía	
TARTA DE QUESO   	6.50€
coulis de frutos rojos y fresas	
COULANT DE CHOCOLATE NEGRO   	6.50€
helado al gusto	
PIÑA INFUSIONADA  	6.50€
brandy, canela y helado de coco	
HELADOS Y SORBETES 	5.50€
al gusto	

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



Starters

Menu

for the little ones

SALADS AND STARTERS

THE DISHES

OLIVES  	3.00€
stuffed or split	
POTATO CHIPS	3.00 €
APPETIZER MARESME  	7.30€
potatoes, olives and Alella sauce	
CROQUETTES    	2.80€
ham, squid in ink, roasted (ud.)	
THE BRAVES 	6.90
with two sauces	
CANTABRIAN ANCHOVIES (6 pcs.)  	11.50€
Kalamata olives and toast	
CHEESE BOARD   	16.80€
coca bread, quince jelly and nuts	
ACORN-FED IBERIAN HAM 	24.00€
(90grs.) bread with tomatoes	
GARLIC SHRIMP 	17.50€
a spicy touch	

FRESH  	10.80€
lettuce, tomato, beet, candied apple, walnuts and grapefruit vinegar (vegan)	
TOMATO AND TUNA BELLY 	13.20€
red onion, carrot and Kalamata olives	
BURRATA  	16.50€
tomato confit, cherrys, avocado, pesto and bell pepper marmalade	
ZUCCHINI CARPACCIO 	11.70€
caramelized onion, raisins, pine nuts, sundried tomato (vegan)	
OLD COW STEAK TARTAR    	22.80€
red onion, pickles, tomato, capers and toasts	
SHRIMP CARPACCIO   	21.90€
mango, avocado, pine nuts and vinaigrette of their heads	
GRILLED OCTOPUS  	24.80€
violet potato parmentier and smoked red paprika	

COD FROM ICELAND 	28.70€
confit tomato, baked potato and pico de gallo	
SEA BREAM OR SEA BASS 	18.50€
(baked or grilled) seasonal vegetables, potato al caliu	
TUNA TATAKI  	23.70€
sesame oil, guacamole and mango chutney	
DUCK MAGRET	22.80€
strawberry velouté with wok vegetables	
SPINACH AND PEAS HAMBURGER 	14.90€
PEAS kale, avocado mousse and potatoes (vegan)	
BLACK ANGUS BEEF HAMBURGER  	18.50€
(200 grs.) tomato, bacon, onion, cheese and potatoes	

PIZZA MARGARITA  	12.00€
PASTA OF THE DAY 	12.00 €
neapolitan, bolognese	
HAM OR MEAT CROQUETTES   	12.00€
with potatoes	
CHICKEN FINGERS  	12.00 €
with potatoes	
FISH STICKS   	12.00 €
with potatoes	

OUR DESSERTS

FRUIT STRUDEL     	7.50€
ratafia reduction	
CHEESECAKE   	6.50€
red berries and strawberries coulis	
DARK CHOCOLATE COULANT   	6.50€
ice cream to taste	
INFUSED PINEAPPLE  	6.50€
brandy, cinnamon and coconut ice cream	
ICE CREAMS AND SORBETS 	5.50€
to taste	

RICE AND PASTA

SEAFOOD PARELLADA STYLE   	21.00€
(black rice option)	
IBERIAN PORK SECRET AND MUSHROOMS	23.00 €
OF LOBSTER   	27.50€
OF SEASONAL VEGETABLES (vegan)	16.50€
FIDEUA MARINERA    	21.00€
with allioli	
PASTA OF THE DAY   	15.50€
Neapolitan (vegan), bolognese, carbonara	

THE EMBER

All dishes with potato al caliu and seasonal vegetables

LAMB RIBS	25.70€
SECRET OF IBERIAN PORK 200grs	22.50€
VEAL ENTRECOTE of high loin 300grs.	26.70€
SIRLOIN OF OLD COW 200 grs.	27.50€

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

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



Tapas

Carte

pour les petits

SALADES ET ENTRÉES

LES PLATS

OLIVES  	3.00€
farcies ou fendues	
CHIPS	3.00 €
APÉRITIF MARESME  	7.30€
pommes de terre, olives et sauce Alella	
CROQUETTES    	2.80€
jambon, calamars à l'encre, rôtis (ud.)	
LES BRAVES 	6.90
avec deux sauces	
ANCHOIS DE CANTABRIE (6 pièces)  	11.50€
Toast et olives Kalamata	
PLATEAU DE FROMAGES   	16.80€
pain de coca, gelée de coings et noix	
JAMBON IBÉRIQUE NOURRI AU GLAND 	24.00€
(90grs.) pain avec tomates	
CREVETTES À L'AIL 	17.50€
une touche épicée	

FRAIS  	10.80€
laitue, tomate, betterave, pommes confites, noix et vinaigre de pamplemousse (végétalien)	
VENTRE DE TOMATES ET DE THON 	13.20€
oignon rouge, carotte et olives Kalamata	
BURRATA  	16.50€
tomates confites, cerises, avocat, pesto et marmelade de poivrons	
CARPACCIO DE COURGETTES 	11.70€
oignons caramélisés, raisins secs, pignons de pin, tomates séchées (végétalien)	
STEAK TARTARE DE VIEILLE VACHE    	22.80€
oignon rouge, cornichons, tomate, câpres et toasts	
CARPACCIO DE CREVETTES   	21.90€
mangue, avocat, pignons de pin et vinaigrette de leurs têtes	
POULPE GRILLÉ  	24.80€
parmentier de pommes de terre à la violette et paprika rouge fumé	

MORUE DE L'ISLANDE 	28.70€
tomates confites, pommes de terre au four et pico de gallo	
DAURADE ROYALE OU LOUP DE MER 	18.50€
(au four ou grillé) légumes de saison, pomme de terre al caliu	
TATAKI DE THON  	23.70€
huile de sésame, guacamole et chutney de mangue	
MAGRET DE CANARD	22.80€
velouté de fraises avec légumes au wok	
HAMBURGER AUX ÉPINARDS ET AUX POIS 	14.90€
chou frisé, mousse d'avocat et pommes de terre (végétalien)	
HAMBURGER DE BŒUF BLACK ANGUS  	18.50€
(200 grs.) tomatoes, bacon, onion, cheese and potatoes	

PIZZA MARGARITA  	12.00€
PÂTES DU JOUR 	12.00 €
napolitain, bolognaise	
CROQUETTES DE JAMBON OU DE VIANDE   	12.00€
avec pommes de terre	
DOIGTS DE POULET  	12.00 €
avec pommes de terre	
BÂTONNETS DE POISSON   	12.00 €
avec pommes de terre	

NOS DESSERTS

STRUDEL AUX FRUITS     	7.50€
réduction du ratafia	
GÂTEAU AU FROMAGE   	6.50€
coulis de fruits rouges et de fraises	
COULANT AU CHOCOLAT NOIR   	6.50€
crème glacée selon le goût	
ANANAS INFUSÉ  	6.50€
glace au brandy, à la cannelle et à la noix de coco	
LES GLACES ET SORBETS 	5.50€
selon le goût	

RIZ ET PÂTES

FRUITS DE MER À LA PARELLADA   	21.00€
(option riz noir)	
SECRET DE PORC IBÉRIQUE ET CHAMPIGNONS	23.00 €
DE HOMARD   	27.50€
DE LÉGUMES DE SAISON (végétalien)	16.50€
FIDEUA MARINERA    	21.00€
avec allioli	
PÂTES DU JOUR   	15.50€
Napolitain (végétalien) , bolognaise, carbonara	

LA BRAISE

Tous les plats sont accompagnés de pommes de terre au caliu et de légumes de saison.

CÔTES D'AGNEAU	25.70€
SECRET DU PORC IBÉRIQUE 200grs	22.50€
ENTRECÔTE DE VEAU de longe haute 300grs.	26.70€
FAUX-FILET DE VIEILLE VACHE 200 grs.	27.50€

 Avec gluten.

 Sans gluten.

 Produits laitiers.

 Œuf

 Des noisettes.

 Mollusque.

 Poisson.

 Crustacés.

 Soja.

 Sésame.

 Sulfites.

 Moutarde.

 Arachide.

 Céleri.

 Lupins

 Végétalienne

 Avec gluten.

 Sans gluten.

 Produits laitiers.

 Œuf

 Des noisettes.

 Mollusque.

 Poisson.

 Crustacés.

 Soja.

 Sésame.

 Sulfites.

 Moutarde.

 Arachide.

 Céleri.

 Lupins

 Végétalienne