

WHITE WINES

	GLASS	BOTTLE	MAGNUM
BLANC TRANQUILLE PENEDÈS, MACABEO, XAREL·LO, PARELLADA	4,00	20,00	40,00
MUGA RIOJA, VIURE, MALVASÍA	-	21,00	-
VIÑAS DEL VERO SOMONTANO	-	21,00	-
JULIA GARCIA RUEDA, VERDEJO	5,00	23,00	-
MAS PICOSA CATALUNYA, GARNACHA BLANCA	-	24,00	-
GREGAL D'ESPIELLS PENEDÈS, GEWÜRZTRAMINER	-	24,00	-
LUSCO RÍAS BAIXAS, ALBARIÑO	-	24,00	-
50 LLIURES PENEDÈS, XAREL·LO	-	26,00	-
VIÑAS DEL VERO GEWÜRZTRAMINER, SOMONTANO	-	26,00	-
PERRO VERDE RUEDA, VERDEJO	-	27,00	54,00
COBIJA DEL POBRE BIERZO, GODELLO	-	27,00	-
JOSÉ PARIENTE RUEDA, SAUVIGNON BLANC	-	28,00	-
PAZO SAN MAURO RIAS BAIXAS, ALBARIÑO	-	30,00	-
LA MAR SALADA CATALUÑA, MACABEO, GARNACHA BLANCA	4,00	30,00	-

RED WINES

	GLASS	BOTTLE	MAGNUM
GALLINITA CIEGA RIBERA DEL DUERO, TEMPRANILLO	4,00	21,00	-
ONDARRE 7 PARCELAS RIOJA, TEMPRANILLO, GARNACHA	4,00	22,00	-
VIÑAS DEL VERO SOMONTANO, MERLOT Y CABERNET SAUVIGNON	-	22,00	-
MINERAL MONTSANT, GARNACHA TINTA, CARIÑENA	-	24,00	-
EQUILIBRISTA CATALUNYAM, SYRAH, CARIÑENA, GARNACHA	-	30,00	-
RAIMONDA 2017 D.O. PENEDÈS, CAB. SAUVIGNON, MERLOT	-	30,00	-
LA MONTESA RIOJA, TEMPRANILLO	-	30,00	-
BERONIA ED. LIMITADA. D.OQA RIOJA TEMPRANILLO 2019	-	35,00	-
MUGA CRIANZA RIOJA, TEMPRANILLO, GARNACHA, MERLOT	-	35,00	70,00
JARABE DE ALMÁZCARA MAJARA BIERZO, MENCÍA	-	39,00	-
LES CRESTES PRIORAT, GARNACHA, CARIÑENA, SYRAH	-	40,00	72,00
LA MIRANDA SE CASTILLA D.O. SAMONTANO GARNACHA, 2019	-	40,00	-

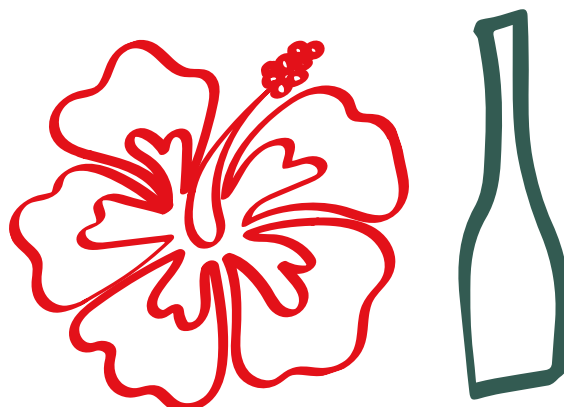
ROSÉ WINES

	GLASS	BOTTLE	MAGNUM
PET JADES Penedès, Merlot	4,00	22,00	-
MUGA ROSADO Tempranillo	-	25,00	-
ROSA D'ABRIL Penedès, Macabeo, Malvasia, Syrah	-	27,00	53,00
LA ROSA CAN SUMOI Penedès, Sumoll, Parellada	-	29,00	-
DOMAINE ST. BÉATRICE Provence, Garnacha, Cinsault	-	30,00	-

CAVA/CHAMPAGNE

	GLASS	BOTTLE	MAGNUM
TORELLÓ BRUT RESERVA MACABEO, XAREL·LO, PARELLADA	4,50	25,00	
TORELLÓ BRUT NATURE RESERVA MACABEO, PARELLADA, XAREL·LO	-	30,00	
TORELLÓ PÀL·LID ROSAT PINOT NOIR	-	30,00	
VILARNAU BRUT RESERVA MACABEO, PARELLADA, XAREL·LO	-	30,00	
TORELLÓ 225 MACABEO, PARELLADA, XAREL·LO	-	34,00	
BOLLINGER SPECIAL CUVÉE CHARDONNAY, PINOT MEUNIER, PINOT NOIR		67,00	
SANGRÍA DE VINO		21,00	
SANGRÍA DE CAVA LA TISANA		27,00	
SANGRÍA DE CAVA ROSADO LA TISANA		27,00	

KAUAI



MENU
ENGL / FRAN

TAPAS

ANCHOIS (4 FILETS)	12,00
POMME DE TERRE ET SAUCE PICANTE "BRAVAS"	9,00
POMME DE TERRE, THON ET MAYO	12,00
BOMBA DE LA BARCELONETA (1U)	5,00
CROQUETTES DE JAMBON (6U)	9,70
CROQUETTES DE POULET (6U)	9,50
LANIÈRE DE POULET ENROBÉ DE CHIPS	9,70
PETITS CALAMARS A L'ANDALOUSE	16,50
CREVETTES FRITES	14,00
FRIED ANCHOVIES	13,50
"TORTILLA DE CAMARONES" (3U.)	15,00
BURRATA ET CHERRYS 200GR	16,50
SALADE VERTE	9,80
PETITS POIVRONS DE PADRÓN	9,50
SÈICHE AVEC ALL I OLI	14,50
HOUMOUS AUX LÉGUMES MARINÉS	12,00
SALADE DE TOMATE, THON ET OIGNONS	15,50
TACOS DE CÔTE DE BŒUF AVEC PICO DE GALLO	12,00
SEICHE À L'ANDALOUSE	14,50
PAIN AVEC TOMATE	4,00

DE SAISON

SARDINES GRILLÉES	12,00
-------------------	-------

PAELLAS (P/P MINIMUM 2P)*

PRICE PER PERSON

PAELLA DE FRUITS DE MÈR	23,00
PAELLA MONTAGNE	22,00
PAELLA LÉGUMES	20,00
RIZ BOUILLON D'HOMMARD	33,00
RIZ NOIR AU CABILLAUD	22,00
FIDEUÀ À L'ALIOLI	21,00
SAUCE ALIOLI	1,00

SUIVRE

SAUCISSE AVEC POMMES DE TERRE	13,50
ENTRECÔTE	24,50
CÔTES DE PORC BBQ	19,50
BOULETTES DE VIANDE AVEC SEICHE	17,00
SUPRÊME DE DORADE AU FOUR	18,00
BAR EN CROÛTE DE SEL	5,50/100GR
BURGER 99%-180GR CHEDDAR, ET SAUCE BBQ	14,50
MILANESA AVEC CHEDDAR, GUACAMOLE ET PICO DE GALLO	17,50
MACARRONS À LA BOLOGNAISE	9,50

DESSERTS

CRÊPE DE NUTELLA	7,50
GLACES	5,50
RIZ AU LAIT	6,50
FLAN	6,50
SALADE DE FRUIT	7,00
CRÈME CATALANE	6,50
BROWNIE	6,50

TAPAS

NXOVIES (4 FILETS)	12,00
POTATOES WITH SPICY SAUCE	9,00
POTATO SALAD WITH TUNA AND MAYO	12,00
SPICY MEATBALL (1U)	5,00
HAM CROQUETTES (6U)	9,70
CHICKEN CROQUETTES (6U)	9,50
CHICKEN STRIPS COATED OF POTATO CHIPS	9,70
SQUID ANDALUSIAN STYLE	16,50
FRIED BABY PRAWNS	14,00
ANCHOIS FRITES	13,50
"TORTILLA DE CAMARONES" (3U.)	15,00
BURRATA SALAD WITH CHERRYS 200GR	16,50
GREEN SALAD	9,80
SMALLS PEPPERS FROM PADRÓN	9,50
CUTTLEFISHES WITH ALL I OLI	14,50
HUMMUS WITH PICKLED VEGETABLES	12,00
TOMATO SALAD, TUNA AND SWEET ONIONS	15,50
BEEF RIB TACOS WITH PICO DE GALLO	12,00
ANDALUSIAN STYLE CUTTLEFISH	14,50
BREAD WITH TOMATO	4,00

SEASONAL

GRILLED SARDINES	12,00
------------------	-------

PAELLAS (P/P MINIMUM 2P)*

PRICE PER PERSON

SEAFOOD PAELLA	23,00
MEAT PAELLA	22,00
VEGGIE PAELLA	20,00
LOBSTER RICE	33,00
BLACK RICE WITH COD	22,00
FIDEUA WITH ALIOLI	21,00
ALIOLI SAUCE	1,00

CONTINUE

SAUSAGE WITH POTATOES	13,50
ENTRECOTE	24,50
BIG RIPS PORK BBQ	19,50
MEATBALLS WITH CUTTLEFISH	17,00
FILET OF SEA BEAM COOKED IN THE OVEN	18,00
SEA BASS BACKED WITH SALT	5,50/100GR
MILANESA WITH CHEDDAR, GUACAMOLE AND PICO DE GALLO	14,50
BURGER 99%-180GR CHEDDAR, AND BBQ SAUCE	17,50
PENNE WITH BOLOGNESE	9,50

DESSERTS

CRÊPE OF NUTELLA	7,50
ICE CREAMS	5,50
RICE PUDDING	6,50
FLAN	6,50
FRUIT SALAD	7,00
CATALAN CREAM	6,50
BROWNIE	6,50