

LOS PRIMEROS FIRST DISHES

Ensalada Catalana.....9,00 €
Catalan salad

Ensalada del huerto.....8,00 €
Green salad

Ensalada tibia de salmón y langostinos al curry....13,00 €
Warm salad with salmon and prawns curry sauce

Cogollos de Tudela con atún y anchoas.....10,00 €
Head lettuce from Tudela with tuna and anchovies

Xato de Vilanova.....11,00 €
Xato de Vilanova (salad)

Cocktail de gambas.....16,00 €
Shrimps Cocktail

Espárragos de Lodosa (dos salsas).....11,00 €
Lodosa asparagus (2 sauces)

Pulpo a la gallega con cachelos.....17,00 €
Octopus Galician style

Aguacates con frutos del mar.....11,00 €
Avocado with seafood

Melón con jamón (temporada).....13,00 €
Melon with ham (season)

Salmón ahumado noruego.....14,00 €
Norwegian smoked salmon

Carpaccio de bacalao.....14,00 €
Salt cod carpaccio

Gambas al ajillo.....16,00 €
Sautéed shrimps with garlic sauce

Mejillones de roca a la marinera.....11,00 €
Mussels to the fisherman's style

PICA-PICA (2 personas).....12,00 €
PICA-PICA (2 people)
(Price per person)

Torrada con anchoas
Montaditos de salmón y jamón
Mini croquetas
Sepia a la andaluza

SOPAS Y CREMAS SOUPS AND CREAMS

Sopa de pescado y marisco.....12,00 €
Fish and shellfish soup

Sopa de cebolla gratinada.....10,00 €
Onion soup au gratin

Crema de ave a la reina.....9,00 €
Cream of chicken soup

Consomé Royal.....9,00 €
Consommé

Gazpacho andaluz (en temporada).....9,00 €
Andalusian gazpacho (season)

VERDURAS VEGETABLES

Espinacas a la crema gratinada.....9,00 €
Spinach in cream au gratin

Escalibada con anchoas.....11,00 €
Escalivada with anchovies (red peppers)

Pimientos del piquillo rellenos de brandada de bacalao.12,00 €
Piquillo peppers stuffed with salt cod brandada

Panache de verduras sauté.....12,00 €
Sautéed vegetables panache

Parrillada de verduras y hortalizas.....12,00 €
Grilled assorted vegetables

HUEVOS Y PASTAS EGGS AND PASTE

Tortilla de gambas.....12,00 €
Shrimps omelette

Tortilla paisana.....9,00 €
Omelette à la paysanne

Huevos revueltos con jamón.....9,00 €
Scrambled egg with ham

Spaghettis a la boloñesa.....10,00 €
Spaghetti bolognese

Canelloni Rossini gratinados.....10,00 €
Cannelloni au gratin

I.v.a incluido
I.v.a included

PAELLAS Y ARROCES

PAELLA AND RICE

Paella Mediterráneo (2 personas).....13,00 €
Paella with fish and meat (price per person)

Paella de pescado y marisco (2 personas).....14,00 €
Paella with fish and seafood (price per person)

Arroz negro Costa Dorada (2 personas).....13,00 €
Black rice 'Costa Dorada'

Fideua "dels mariners" (2 personas).....12,00 €
Fideua (noodles)(price per Person)

Arroz caldoso con bogavante (2 personas).....20,00 €
Rice with lobster (price per person)

Arroz caldoso mixto (2 personas).....13,00 €
Mixed rice (price per person)

PESCADO

FISH

Lenguado Bella Molinera.....21,00 €
Sole 'Bella Molinera'

Filete de Lenguado Capricho.....21,00 €
Sole filet 'capricho'

Salmón fresco grille (salsa tártara).....16,00 €
Fresh grilled salmon (tartar sauce)

Merluza al estilo Santurce.....19,00 €
Hake 'Santurce'

Bacalao con ajos tiernos y almejas.....18,00 €
Salt cod with tender garlic and clams

Cazuela de rape a la marinera con langostinos.....23,00 €
Monkfish casserole with prawns fisherman's style

Calamares a la andaluza (dos salsas).....15,00 €
Squid rings Andalusian style

Zarzuela de pescado de la costa.....26,00 €
Fish and shellfish medley fisherman's style

Parrillada de pescado (salsa romesco).....26,00 €
Assorted grilled fish

Cigalas a la plancha (salsa Rías Bajas).....23,00 €
Grilled sea crayfish

Langostinos de San Carlos con whisky.....23,00 €
Large prawns from San Carlos with whisky

CARNES

MEATS

Entrecote de ternera "Café de Paris".....18,00 €
Sirloin steak 'Café de Paris'

Solomillo grille a la pimienta (verduritas sauté).....21,00 €
Grilled veal filet with pepper sauce

½ Pollo a la americana con bacon (patatas paja).....14,00 €
½ American Chicken with bacon

¼ Pollo a la americana con bacon (patatas paja).....10,00 €
¼ American Chicken with bacon

Escalope de ternera vienesa.....14,00 €
Viennese veal escalope

Lomo de cerdo a la provenzal.....13,00 €
Pork loin Provençal

Costillas de cordero grille (con allioli).....19,00 €
Grilled lamb chops

Steak Diana flameado.....20,00 €
Steak Diana flambé

Steak tártara (especialidad).....23,00 €
Steak Tartar (cold)

POSTRES

DESSERT

Crema Catalana.....5,50 €
Catalan crème brûlée

Copa Gran Capitán.....6,50 €
Ice cream 'Gran Capitán'

Biscuit glacé Bella Helena.....5,50 €
Biscuit glaze with hot chocolate

Carpaccio de piña a la inglesa.....6,00 €
Pineapple carpaccio

Fresones con moscatel (temporada).....6,50 €
Strawberries in muscatel win (season)

Tiramisú.....5,50 €
Tiramisu

Bananas flambée Galeón..... 8,00 €
Flambéed banana

Naranja quemada con Cointreau.....6,00 €
Orange brûlée with Cointreau

Flan de la casa.....5,50 €
Crème caramel

Queso del país.....6,50 €
Spanish cheese

Sorbete de Limón.....6,00 €
Lemon sherbet

Helado de vainilla y nata con frutas del bosque.....6,00 €
Vanilla ice cream and custard with fruits