

APERITIVOS ESPECIALES SPECIAL APPETIZERS

GILDA CLÁSICA CON ACEITUNA GORDAL CLASSIC GILDA WITH GORDAL OLIVE	3,25€
ACEITUNAS MARINADAS ESPINALER MARINATED ESPINALER OLIVES	3,75€
CHANCHULLO ESPINALER: BERBERECHOS, MEJILLONES, CHIPS, BOQUERONES ESPINALER MIX: COCKLES, MUSSELS, CHIPS, ANCHOVIES	12,00€
BOQUERONES EN VINAGRE CASEROS HOMEMADE WHITE ANCHOVIES IN VINEGAR	5,50€
ANCHOA DEL CANTÁBRICO (U.) CANTABRIAN ANCHOVY (U.)	2,50€
CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO Y POLLO (U.) IBERIAN HAM & CHICKEN CROQUETTE (U.)	2,50€
PAN DE COCA CON TOMATE Y AOVE CRYSTAL BREAD WITH TOMATO AND OLIVE OIL	4,00€

TAPAS CLÁSICAS CLASSIC TAPAS

ENSALADILLA CON VENTRESCA DE ATÚN OLIVIER'S SALAD WITH TUNA BELLY	7,50€
ENSALADA DE TOMATE, VENTRESCA, AGUACATE Y VINAGRETA DE MOSTAZA TOMATO, TUNA BELLY & AVOCADO SALAD WITH MUSTARD VINAIGRETTE	12,00€
ESQUEIXADA: DADOS DE BACALAO SOBRE CAMA DE TOMATE Y ACEITUNAS COD CUBES ON TOMATO AND OLIVE BED	14,50€
BIKINI TRUFADO, JAMÓN IBÉRICO Y QUESO TRUFFLED IBERIAN HAM & CHEESE SANDWICH	9,50€
JAMÓN IBÉRICO IBERIAN HAM	16,50€
QUESO MANCHEGO CURADO 12 MESES 12-MONTH AGED MANCHEGO CHEESE	8,50€
TORTILLA DE PATATA HECHA AL MOMENTO "A LA MINUTE" POTATO OMELETTE	8,00€
PATATAS BRAVAS SPICY POTATOES	6,50€
PIMIENTOS DEL PADRÓN PADRÓN PEPPERS	7,50€
BERENJENA FRITA CON MIEL CÍTRICA FRIED EGGPLANT WITH CITRUS HONEY	7,25€
MEJILLONES AL VAPOR STEAMED MUSSELS	9,50€
CALAMARES A LA ANDALUZA CON MAYONESA DE LIMA ANDALUSIAN STYLE SQUID WITH LIME MAYONNAISE	14,00€

PULPO A LA GALLEGA GALICIAN STYLE OCTOPUS	17,00€
HUEVOS ROTOS CON JAMÓN IBÉRICO BROKEN EGGS WITH IBERIAN HAM	14,00€
GAMBAS ROJAS A LA PLANCHA GRILLED RED PRAWNS	17,00€
CAZUELITA DE GAMBAS AL AJILLO GARLIC PRAWNS CASSEROLE	13,50€

PARA REMATAR TO CROWN

LOS CLÁSICOS MACARRONES DE CAN PUJOL AL GRATÉN CAN PUJOL'S CLASSIC BAKED MACARONI	12,00€
SEPIA Y ESPÁRRAGOS TRIGUEROS A LA PLANCHA CON SALSA ROMESCO GRILLED CUTTLEFISH & ASPARAGUS WITH "ROMESCO" SAUCE	15,00€
MORRO DE BACALAO AL GRATÉN SOBRE CAMA DE PIQUILLOS CONFITADOS BAKED COD CHEEK WITH ALIOLI ON "PIQUILLO" PEPPERS BED	18,00€
RABO DE TORO GUISADO Y PATATAS PAJA OXTAIL STEW WITH SHOESTRING POTATOES	15,00€
SOLOMILLO DE TERNERA CON FOIE FRESCO A LA PLANCHA Y PATATITAS GRILLED TENDERLOIN MEDALLION WITH FOIE AND POTATOES	19,50€

POSTRES HECHOS EN CASA HOMEMADE DESSERTS

TORRIJA CARAMELIZADA CON CREMA CATALANA CARAMELIZED FRENCH TOAST WITH CATALAN CREAM	5,90€
TARTA DE QUESO HECHA EN EL HORNO DE CASA CANDELA BAKED CHEESECAKE FROM CASA CANDELA	5,90€
CREMA CATALANA CARAMELIZADA CARAMELIZED CATALAN CREAM	5,90€
PIÑA REFRESCANTE CON MENTA Y LIMA REFRESHING PINEAPPLE WITH MINT & LIME	5,90€
CHURROS CON CHOCOLATE CHURROS WITH CHOCOLATE	5,90€
TRUFAS DE CHOCOLATE 70% CACAO 70% COCOA CHOCOLATE TRUFFLES	5,90€

APERITIUS ESPECIALS

APÉRITIFS SPÉCIAUX

GILDA CLÀSSICA AMB OLIVA GORDAL 3,25€
GILDA CLASSIQUE AVEC OLIVE GORDAL

OLIVES MARINADES ESPINALER 3,75€
OLIVES MARINÉES ESPINALER

CHANCHULLO ESPINALER: 12,00€
ESCOPINYES, MUSCLOS, XIPS, SEITONS
CHANCHULLO ESPINALER: COQUES, MOULES, CHIPS, ANCHOIS

SEITONS EN VINAGRE FETS A CASA 5,50€
ANCHOIS MARINÉES AU VINAIGRE FAITS MAISON

ANXOVA DEL CANTÀBRIC 2,50€
ANCHOIS DE LA CANTABRIQUE

CROQUETA PERNIL IBÈRIC I POLLASTRE (U.) 2,50€
CROQUETTE DE JAMBON IBÉRIQUE ET POULET (U.)

PA DE COCA AMB TOMÀQUET I AOVE 4,00€
PAIN DU COCA À LA TOMATE A L'HUILE D'OLIVE

TAPES CLÀSSIQUES

TAPAS CLASSIQUES

AMANIDA RUSSA I VENTRESCA DE TONYINA 7,50€
SALADE DE THON

AMANIDA DE TOMÀQUET, VENTRESCA, 12,00€
ALVOCAT I VINAGRETA DE MOSTASSA
SALADE DE TOMATE, VENTRE DE THON ET AVOCAT À LA VINAIGRETTE DE MOUTARDE

ESQUEIXADA: DAUS DE BACALLÀ SOBRE 14,50€
LLIT DE TOMÀQUET I OLIVES
DÉS DE MORUE SUR LIT DE TOMATE ET OLIVES

BIKINI TRUFAT, PERNIL IBÈRIC I FORMATGE 9,50€
SANDWICH TRUFÉE DE JAMBON IBÉRIQUE ET FROMAGE

PERNIL IBÈRIC 16,50€
JAMBON IBÉRIQUE

FORMATGE MANXEC CURAT 12 MESOS 8,50€
FROMAGE MANCHEGO AFFINÉ 12 MOIS

TRUITA DE PATATA FETA AL MOMENT 8,00€
OMELETTE DE POMMES DE TERRE "A LA MINUTE"

PATATES BRAVES 6,50€
POMMES DE TERRE ÉPICÉES

PEBROTS DEL PADRÓ 7,50€
PIMENTS DE PADRÓN

ALBERGÍNIA FREGIDA AMB MEL CÍTRICA 7,25€
AUBERGINE FRITE AU MIEL D'AGRUMES

MUSCLOS AL VAPOR 9,50€
MOULES À LA VAPEUR

CALAMARS A L'ANDALUSA AMB 14,00€
MAIONESA DE LLIMA
CALAMARS À L'ANDALOUSE, MAYONNAISE ET TOUCHE DE CITRON VERT

POP A LA GALLEGA 17,00€
POULPE À LA GALICIENNE

OUS TRENCATS AMB PERNIL IBÈRIC 14,00€
ŒUFS BROUILLÉS AUX POMMES DE TERRE ET AU JAMBON IBÉRIQUE

GAMBES VERMELLES A LA PLANXA 17,00€
GROSSE CREVETTE ROUGE GRILLÉ

CASSOLETA DE GAMBES A L'ALLET 13,50€
CASSOLETTE DE CREVETTES À L'AIL

PER REMATAR

POUR FINIR

ELS CLÀSSICS MACARRONS DE CAN PUJOL 12,00€
AL GRATÉN
GRATIN DE MACARONIS DE CAN PUJOL

SÍPIA I ESPÀRRECS VERDS A LA PLANXA 15,00€
AMB SALSA ROMESCO
SEICHE ET ASPERGES VERTES GRILLÉES AVEC SAUCE ROMESCO

MORRO DE BACALLÀ AL GRATÈN SOBRE 18,00€
LLIT DE PEBROTS DEL PIQUILLO CONFITATS
MOREAU GRATINÉE SUR LIT DE POIVRONS CONFITS

CUA DE BOU GUISADA AMB PATATES PALLA 15,00€
QUEUE DE BŒUF MIJOTÉE AVEC POMMES PAILLE

FILET DE VEDELLA AMB FOIE FRESC A LA 19,50€
PLANXA
MÉDAILLON DE FILET DE BŒUF AVEC FOIE FRAIS GRILLÉ

POSTRES FETS A CASA

DESSERTS FAITS MAISON

TORRIJA CAMEL·LITZADA AMB CREMA 5,90€
CATALANA
PAIN PERDU CARAMÉLISÉ AVEC CRÈME CATALANE

PASTÍS DE FORMATGE AL FORN DE CASA 5,90€
CANDELA
GÂTEAU AU FROMAGE MAISON DE CASA CANDELA

CREMA CATALANA CAMEL·LITZADA 5,90€
CRÈME CATALANE CARAMÉLISÉE

PINYA REFRESCANT AMB MENTA I LLIMA 5,90€
ANANAS RAFRAÎCHISSANT À LA MENTHE ET CITRON VERT

XURROS AMB XOCOLATA 5,90€
CHURROS AU CHOCOLAT

TRUFES DE XOCOLATA 70% CACAU 5,90€
TRUFFES AU CHOCOLAT 70% CACAO