







APERITIVUS I ENTRANTS PER A COMPARTIR | APERITIVOS Y ENTRANTES PARA COMPARTIR

 CROQUETA CASOLANA DE PERNIL IBÈRIC I POLLASTRE (U.) CROQUETA CASERA DE JAMÓN IBÉRICO Y POLLO (UD.)	2,6	MATRIMONI D'ANXOVES, SEITONS I OLIVES MATRIMONIO DE ANCHOAS, BOQUERONES Y OLIVAS	5,9
 PATATES BRAVES AMB SALSÀ CANDELA PATATAS BRAVAS CON SALSÀ CANDELA	6,9	PEBROTS DEL PADRÓ PIMIENTOS DEL PADRÓN	7,9
BIKINI IBÈRIC TRUFAT BIKINI IBÉRICO TRUFADO	9,5	PERNIL IBÈRIC JAMÓN IBÉRICO	16,5
CALAMARONS A L'ANDALUSA AMB UN TOC CÍTRIC CALAMARCITO A LA ANDALUZA CON UN TOQUE CÍTRICO	14	TOMÀQUET RAF AMANIT AMB VENTRESCA I ALVOCAT TOMATE RAF ALIÑADO CON VENTRESCA Y AGUACATE	10,5
ENSALADILLA RUSSA AMB VENTRESCA ENSALADILLA RUSA CON VENTRESCA	7,9	POP A LA GALLEGA AMB PEBRE VERMELL DE LA VERA PULPO A LA GALLEGA CON PIMENTÓN DE LA VERA	17
SELECCIÓ DE FORMATGES NACIONALS SELECCIÓN DE QUESOS NACIONALES	9,5	OUS TRENCATS DE CALAF AMB PERNIL IBÈRIC HUEVOS ROTOS DE CALAF CON JAMÓN IBÉRICO	14
MUSCLOS FRESCOS A LA MARINERA MEJILLONES FRESCOS A LA MARINERA	9,5	CASSOLETA DE GAMBES A L'ALL CAZUELITA DE GAMBAS AL AJILLO	13,5
 TRUITA DE PATATES FETA À LA MINUTE TORTILLA DE PATATAS HECHA À LA MINUTE	8		
* PA DE MASSA MARE AMB TOMÀQUET I AOVE PAN DE MASA MADRE CON TOMATE Y AOVE			4

ELS NOSTRES FOGONS | NUESTROS FOGONES

MACARRONS GRATINATS DE CAN PUJOL MACARRONES DE CAN PUJOL AL GRATÉN	12	MANDONGUILLES GUISADES AMB SÈPIA ALBÓNDIGAS GUISADAS CON SEPIA	12
CUA DE BOU ESTOFADA AMB PATATES PALLA RABO DE TORO GUISADO CON PATATAS PAJA	16,5	 BACALLÀ A LA LLAUNA AMB CIGRONS I ESPINACS BACALAO A LA LLAUNA CON GARBANZOS Y ESPINACAS	18
ARRÒS DE PESCADOR AMB GAMBA, CIGALA I MUSCLOS ARROZ DE PESCADOR CON GAMBA, CIGALA Y MEJILLONES	16,5	FILET DE VEDELLA AMB FOIE A LA PLANXA I REDUCCIÓ D'OPORTO SOLOMILLO CON FOIE A LA PLANCHA Y REDUCCIÓN DE OPORTO	19,5



POSTRES FETS A CASA | POSTRES HECHOS EN CASA

 PIJAMA D'EL GELAT BY ALBERT ROCA PIJAMA DE EL GELAT BY ALBERT ROCA	6,4	PINYA NATURAL AMB ALMÍVAR DE MENTA PIÑA NATURAL CON ALMÍBAR DE MENTA	5,7
CREMA CATALANA CREMA CATALANA	5,9	 PASTÍS DE FORMATGE DE CASA CANDELA TARTA DE QUESO DE CASA CANDELA	5,9
TORRIJA CARAMELIZADA CON CREMA CATALANA CAMELIZED TORRIJA WITH CREMA CATALANA	6,1	XURROS AMB XOCOLATA CHURROS CON CHOCOLATE	5,9

Preus en €. IVA inclòs. 10% de suplement a terrassa.


Precios en €. IVA incluido. 10% de suplemento en terraza.

APPETIZERS AND STARTERS TO SHARE | APÉRITIFS ET ENTRÉES À PARTAGER



 HOMEMADE IBERIAN HAM & CHICKEN CROQUETA (PIECE) <i>CROQUETTE AU JAMBON IBÉRIQUE ET POULET (PIÈCE)</i>	2,6	ANCHOVY & BOQUERÓN DUO WITH OLIVES DUO D'ANCHOIS ET DE BOQUERONES AUX OLIVES	5,9
 PATATAS BRAVAS WITH CANDELA SAUCE <i>PATATAS BRAVAS À LA SAUCE CANDELA</i>	6,9	PADRON PEPPERS <i>PIMIENTOS DEL PADRÓN</i>	7,9
IBERIAN HAM <i>JAMÓN IBÉRICO</i>	16,5	TRUFFLED IBERIAN HAM & CHEESE SANDWICH <i>SANDWICH TRUFFÉ AU JAMBON IBÉRIQUE ET AU FROMAGE</i>	9,5
ANDALUSIAN-STYLE BABY SQUID WITH A CITRUS TOUCH <i>MINI-CALAMARS À L'ANDALOUSE, TOUCHE D'AGRUMES</i>	14	SEASONED RAF TOMATO WITH TUNA BELLY AND AVOCADO <i>TOMATE ASSAISONNÉ, VENTRÈCHE DE THON ET AVOCAT</i>	10,5
RUSSIAN-STYLE SALAD WITH TUNA BELLY <i>SALADE RUSSE AU THON VENTRÈCHE</i>	7,9	GALICIAN-STYLE OCTOPUS WITH LA VERA SMOKED PAPRIKA <i>POULPE À LA GALICIENNE, PAPRIKA FUMÉ DE LA VERA</i>	17
SELECTION OF SPANISH CHEESES <i>SÉLECTION DE FROMAGES ESPAGNOLS</i>	9,5	BROKEN EGGS FROM CALAF WITH IBERIAN HAM <i>ŒUFS BROUILLÉS DE CALAF AU JAMBON IBÉRIQUE</i>	14
FRESH MUSSELS IN MARINARA SAUCE <i>MOULES FRAÎCHES À LA MARINIÈRE</i>	9,5	GARLIC PRAWNS CASSEROLE <i>CASSOLETTE DE GAMBAS À L'AIL</i>	13,5
 SPANISH OMELETTE À LA MINUTE <i>OMELETTE ESPAGNOLE FRAÎCHE</i>	8		

* SOURDOUGH BREAD WITH TOMATO AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL | *PAIN AU LEVAIN AVEC TOMATE ET HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE* 4

FROM OUR KITCHEN | À PARTIR DE NOTRE CUISINE

BAKED CAN PUJOL MACARONI <i>MACARONIS GRATINÉS AU FROMAGE</i>	12	BRAISED MEATBALLS WITH CUTTLFISH <i>BOULETTES DE VIANDE BRAISÉES AUX SEICHES</i>	12
BRAISED OXTAIL WITH CRISPY SHOESTRING POTATOES <i>QUEUE DE BŒUF BRAISÉE AVEC FRITES PAILLE</i>	16,5	 BAKED SALT COD WITH CHICKPEAS AND SPINACH <i>CABILLAUD AU FOUR AVEC POIS CHICHES ET ÉPINARDS</i>	18
FISHERMAN'S RICE WITH PRAWNS, CRAYFISH AND MUSSELS <i>RIZ DE PÊCHEUR AUX CREVETTES, ÉCREVISSSES ET MOULES</i>	16,5	GRILLED BEEF SIRLOIN WITH FOIE GRAS AND PORTO REDUCTION <i>FILET DE BŒUF GRILLÉ AU FOIE GRAS ET RÉDUCTION DE PORTO</i>	19,5

HOMEMADE DESSERTS | NOS DESSERTS MAISON

 PIJAMA – EL GELAT BY ALBERT ROCA, WITH FLAN, FRUIT, ICE CREAM AND WHIPPED CREAM <i>PIJAMA – EL GELAT PAR ALBERT ROCA, AVEC FLAN, FRUITS, GLACE ET CHANTILLY</i>	6,4	FRESH PINEAPPLE WITH MINT-INFUSED SYRUP <i>PINNE NATURELLE AU SIROP DE MENTHE</i>	5,7
CREMA CATALANA <i>CRÈME CATALANE</i>	5,9	CARAMELIZED TORRIJA WITH CREMA CATALANA <i>TORRIJA CARAMÉLISÉE À LA CRÈME CATALANE</i>	6,1
 CASA CANDELA'S CHEESECAKE <i>CHEESECAKE CASA CANDELA</i>	5,9	CHURROS WITH CHOCOLATE <i>CHURROS AU CHOCOLAT</i>	5,9

Prices in €. VAT included. 10% surcharge on the terrace.

Prix en €. TVA incluse. Supplément de 10% en terrasse.