

## Per començar

LA SOPA BULLABESA DEL 1918 .....18€  
LA SOPA BULLABESA DEL 1918  
FISH SOUP 1918 / LA SOUPE BOUILLABASSE DU 1918

EL TÀRTAR DE BACALLÀ .....16€  
EL TARTAR DE BACALAO  
COD TARTAR / LE TARTARE DE MORUE

EL XATÓ DE VILANOVA .....15€  
EL "XATÓ" DE VILANOVA  
XATÓ (VILANOVA TYPICAL SALAD) / LE "XATÓ" DE VILANOVA

L'AMANIDA DE FILS DE SÍPIA  
I PEBROTS DEL PIQUILLO .....14€  
LA ENSALADA DE HILOS DE SEPIA Y PIMIENTOS DEL PIQUILLO  
CUTTLEFISH WITH RED PEPPERS SALAD / LA SALADE D'ÉMINCÉS  
DE SÈCHE ET POIVRONS "DEL PIQUILLO

ELS ESMARRIS DE SEITONS .....12€  
LOS "ESMARRIS" DE BOQUERONES  
WHITEBAITS IN FISHER'S SAUCE / "ESMARRIS" D'ANCHOIS

LES CROQUETES DE PEIX, DE POP,  
LLAMÀNTOL, DE BACALLÀ I DE MARISC.....12€  
LAS CROQUETAS DE PESCADO, DE PULPO, DE BOGAVANTE,  
DE BACALAO Y DE MARISCO  
CROQUETTES / LES CROQUETTES

EL PA AMB TOMÀQUET I ANXOVES .....16€  
EL PAN CON TOMATE Y ANCHOAS  
BREAD WITH TOMATO AND ANCHOVIES / LE PAIN À LA TOMATE  
ET ANCHOIS

EL PA AMB TOMÀQUET I PERNIL IBÈRIC.....18€  
EL PAN CON TOMATE Y JAMÓN IBÉRICO  
BREAD WITH TOMATO AND CURED IBERIAN HAM / LE PAIN À LA  
TOMATE ET JAMBON IBÉRIQUE

EL PEIXET FREGIT .....14€  
EL PESCADITO FRITO  
FRIED SILVERFISH / LA FRITURE DE POISSON

LA GAMBETA FREGIDA .....15€  
LA GAMBITA FRITA  
FRIED SHRIMPS / LES PETITES GAMBAS FRITES

EL POP AMB ALL I OLI NEGAT .....16€  
EL PULPO CON "ALLIOLI" CORTADO  
OCTOPUS WITH ALLIOLI SAUCE / LE POULPE ET "ALLIOLI NEGAT

ELS CALAMARS ARREBOSSATS .....18€  
LOS CALAMARES REBOZADOS  
BATTERED SQUIDS / BEIGNETS DE CALAMARSÇ

ELS CALAMARÇONS .....19€  
LOS CHIPIRONES  
SMALL SQUIDS / LES PETITS CALAMARS

## Les cassoletes de closea

ELS MUSCLOS .....10€  
LAS MEJILLONES  
MUSSELS / LES MOULES

LES TELLERINES .....16€  
LAS COQUINAS  
SEA SHELLS / LES TELLINES (PETITS COQUILLAGES PLATS

LES NAVALLES .....16€  
LAS NAVAJAS  
RAZOR CLAMS / LES COUTEAUX

EL CARGOL DE PUNXA .....16€  
EL CARACOL DE MAR  
SEASHELLS-WINKLES / ESCARGOTS DE MER

LES CLOÏSSES .....19€  
LES ALMEJAS  
CLAMS / LES PALOURDES

## Els arrossos

EL CLÀSSIC .....19€  
EL CLÁSICO  
CLASSICAL PAELLA / LE CLASSIQUE

EL NEGRE .....18€  
EL NEGRO  
BLACK RICE (WITH SQUID'S INK) / LE NOIR

EL ROSSEJAT .....16€  
EL "ROSSEJAT" DE ARROZ  
FRIED RICE WITH FISH FLAVOUR / "EL ROSSEJAT"

ELS FIDEUS ROSSEJATS .....16€  
LA FIDEUA  
NOODLES " ROSSEJATS" (WITH FISH FLAVOUR) / VERMICELLES

EL "PISTONAT DEL SÈBIU" .....16€  
EL "PISTONAT DEL SÈBIU"  
SPECIAL PASTA WITH FISH FLAVOUR / PETITES PÂTES

## Les calderetes amb arròs

DE LLAMÀNTOL DEL MEDITERRANI .....32€  
DE BOGAVANTE DEL MEDITERRÀNEO  
MEDITERRANEAN LOBSTER / DE HOMARD DE MÉDITERRANÉE

DE GAMBA DE VILANOVA .....32€  
DE GAMBÀ DE VILANOVA  
VILANOVA PRAWN / DE GAMBAS DE VILANOVA

D'ESCAMARLÀ DE VILANOVA .....32€  
DE CIGALA DE VILANOVA  
VILANOVA CRAYFISH / DE LANGOUSTINES DE VILANOVA

PA DEL JORDI MORERA ..... 2'5€

## Els suquets

L'ALL CREMAT DEL 1918 .....24€  
EL "ALL CREMAT" DEL 1918  
TRADITIONAL VILANOVA FISH DISH WITH POTATOES / RAGOÛT  
DE POISSONS ET CRUSTACÉS

EL SUQUET DE PEIX DEL DIA .....24€  
EL "SUQUET DE PESCADO DEL DIA"  
TRADITIONAL VILANOVA CUTTLEFISH / LE RAGOÛT DE SÈCHE

## El peix i marisc

LA GAMBA DE VILANOVA .....30€  
LA GAMBA DE VILANOVA  
PRAWN FROM VILANOVA/ LES GAMBAS DE VILANOVA

L'ESCAMARLÀ AL ROM CREMAT .....30€  
LA CIGALA AL RON "CREMAT"  
CRAYFISH "AL ROM CREMATE" / LES LANGOUSTINES FLAMBÉS  
AU RHUM

EL LLAMÀNTOL A L'ALLET .....30€  
EL BOGAVANTE AL AJILLO  
LOBSTER IN GARLIC SAUCE / LE HOMARD À L'AIL

LA SÍPIA .....18€  
LA SEPIA  
CUTTLEFISH / LA SÈCHE

EL CALAMAR .....20€  
EL CALAMAR  
SQUID / LES CALAMARS

EL RAP .....25€  
EL RAPE  
MONKFISH / LA LOTE

EL LLUÇ .....18€  
LA MERLUZA  
HAKE / LE COLIN

LA TONYINA .....22€  
EL ATÛN  
TUNA / LE TON

EL LENGUADO .....25€  
EL LENGUADO  
SOLE / LA SOLE

## Pels Menuts

ELS TASTETS DE PEIXET ARREBOSSAT .....15€  
LOS BOCADITOS DE PESCADITO REBOZADO  
BATTERED SILVERFISH / ASSORTIMENT DE FRITURE DE POISSONS

LES MINI HAMBURGUESES .....15€  
LAS MINI-HAMBURGUESAS  
MINI HAMBURGUERS / LES MINI HAMBURGERS

## Les carns

EL FILET DE VEDELLA CATALANA  
AL FOIE O A L'OPORTO .....28€  
EL SOLOMILLO DE TERNERA CATALANA AL FOIE O A L'OPORTO  
CATALAN VEAL FILLET WITH FOIE OR OPORTO SAUCE  
/ FILET DE BOEUF CATALAN AVEC FOIE OU O'PORTO

L'ENTRECOT DE VEDELLA CATALANA  
AMB SALSÀ .....20€  
EL ENTRECOT DE TERNERA CATALANA CON SALSÀ  
CATALAN VEAL ENTRECÔTE WITH SAUCE / L'ENTRECÔTE DE  
BOEUF CATALAN A LA SAUCE

EL CONFIT D'ÀNEC DE L'EMPORDÀ .....18€  
EL CONFIT DE PATO DEL EMPORDÀ  
DUCK MEAT / LE CONFIT DE CANARD DE L'EMPORDA

EL FILET DE PORC IBÈRIC  
AMB SALSÀ .....18€  
EL SOLOMILLO DE CERDO IBÈRICO CON SALSÀ  
FILET PORK WITH SAUCE / LE FILET DE PORC IBÈRIQUE  
AVEC DE LA SAUCE

## Les Postres

LES POSTRES DEL DIA .....6€  
LOS POSTRES DEL DIA  
DAILY SPECIAL / LES DESSERTS DU JOUR

EL BATUT DE FRUITA NATURAL .....6€  
EL BATIDO DE FRUITA NATURAL  
FRUIT MILKSHAKE / SMOOTHIE DE FRUITS NATURELS

ELS GELATS CLÀSSICS .....6€  
LOS HELADOS CLÁSICOS  
SELECTION OF ICE-CREAMS / LES GLACES CLASSIQUES

EL GELAT DE VINAGRE PAULA COLL .....7€  
EL HELADO DE VINAGRE PAULA COLL  
PAULA COLL VINEGAR ICE-CREAM / LA GLACE AU VINAGRE PAULA COLL

EL PA TORRAT AMB OLI I SAL I GELAT  
DE XOCOLATA NEGRA .....7€  
LA TOSTADA CON ACEITE Y SAL Y HELADO DE CHOCOLATE NEGRO  
TOASTED BREAD WITH OIL, SALT AND BLACK CHOCOLATE ICE-CREAM /  
LE PAIN GRILLÉ AVEC HUILE, SEL ET GLACE AU CHOCOLAT NOIR

LA MARQUESA DEL 1918 .....7€  
LA MARQUESA DEL 1918  
LEMON, ICE-CREAM, VODKA AND CREAM) / LA MARQUISE DU 1918

LA CREP SUZETTE FLAMEJADA  
AMB GRAND MARNIER .....7€  
LA CREP SUZETTE FLAMBEADA CON GRAND MARNIER  
SUZETTE CRÊPE FLAMBÉ WITH GRAND MARNIER / LA CRÊPE  
SUZETTE FLAMBÉE AU GRAND MARNIER

## Suggeriments del dia