



## MENÚ MEDIODÍA

### ENTRANTES

ENSALADA DE QUESO DE QUESO AZUL CON FRUTOS SECOS Y ACEITE BALSÁMICO  
TÁRTAR DE SALMÓN CON AGUACATE Y MANGO  
BOQUERONES DE BLANES A LA ANDALUZA  
MEJILLONES AL VAPOR O MARINERA  
CARACOLES A LA " LLAUNA "

### SEGUNDOS

PAELLA MARINERA KALÚA ( mínimo 2 personas )  
ARROZ CALDOSO CON RAPE Y CIGALAS ( mínimo 2 personas ) **supl. 4,50 €**  
BACALAO GRATINADO AL HORNO CON MUSELINA DE ALIOLI  
LENGUADINA ( Platija ) A LA PLANCHA CON VERDURAS  
COSTILLAR DE CERDO A BAJA TEMPERATURA CON SALSA BARBACOA  
ENTRECOT DE GIRONA A LA BRASA ( 350 gr ) CON PATATA HASSELBACK **supl. 3,50 €**

### POSTRES CASEROS

CREMA CATALANA  
COCA DE LLAVANERAS  
YOGURT CON FRUTOS ROJOS  
COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA **supl. 2,50 €**  
BROWNIE  
HELADO 2 BOLAS ( Chocolate-fresa-vainilla )

### BEBIDAS

VINO DE LA CASA  
CERVEZA DE BODEGA ( Estrella Galicia )  
AGUA

**24,90 €** IVA incluido

\*Cualquier persona con problemas alimentarios como alergias les agradecemos que nos lo comuniquen para evitar intolerancias.



**Kalúa**  
LOUNGE BAR

## MENÚ ESPECIAL VIERNES

### PAELLA / FIDEUA

### ENTRANTES PARA COMPARTIR

*ENSALADA VERDE DE TEMPORADA  
MEJILLONES AL VAPOR*

### SEGUNDOS

*PAELLA A LA MARINERA  
FIDEUA  
SEPIA A LA PLANCHA CON VERDURAS  
BUTIFARRA DE " PAGÈS " CON GUARNICIÓN*

### POSTRES

*CREMA CATALANA  
SORBETE DE LIMÓN O MANDARINA  
COPA DE HELADO DE TURRÓN*

### BEBIDAS

*VINO DE LA CASA  
CERVEZA DE BODEGA ( Estrella Galicia )  
AGUA*

**14,50 €** IVA incluido

\*Cualquier persona con problemas alimentarios como alergias les agradecemos que nos lo comuniquen para evitar intolerancias.



## **ALMUERZO DE TENEDOR**

09:00 - 12:00

### **PARA COMPARTIR**

ENSALADA VARIADA  
TORRADAS DE PAN DE " PAGÈS "CON TOMATE

### **PARA ESCOGER**

SARDINAS DE BLANES A LA BRASA  
BOQUERONES A LA ANDALUZA  
SEPIA A LA PLANCHA  
BACALAO A LA PLANCHA CON AJO Y PEREJIL  
DORADA A LA PLANCHA  
COSTILLAS DE CORDERO A LA BRASA  
RABO DE TORO EN SU SALSA  
CALLOS  
BUTIFARRA  
CARACOLES  
MORRO DE CERDO A LA BRASA

### **BEBIDAS**

VINO DE LA CASA ( Blanco-Tinto-Rosado ) 1/2  
AGUA  
PORRÓN DE CAVA CON VINO ROSADO **supl. 2 €** 1/2  
CAFÉ + CHUPITO DE LA CASA

12 € IVA incluido



## **NUESTRAS TAPAS**

<b>PATATES BRAVES . PATATAS BRAVAS</b>	<b>5,50 €</b>
<b>CALAMARS A L'ANDALUSA . CALAMARES A LA ANDALUZA</b>	<b>7,50 €</b>
<b>CALAMARSETS . CHIPIRONES</b>	<b>7,00 €</b>
<b>BUNYOLS DE BACALLÀ . BUÑUELOS DE BACALAO</b>	<b>5,00 €</b>
<b>CROQUETES DE PERNIL I POLLASTRE . CROQUETAS DE JAMÓN Y POLLO</b>	<b>5,50 €</b>
<b>MUSCLOS AL VAPOR . MEJILLONES AL VAPOR</b>	<b>6,90 €</b>
<b>MUSCLOS A LA MARINERA . MEJILLONES A LA MARINERA</b>	<b>7,90 €</b>
<b>PERNIL IBÉRIC . PIZARRA DE JAMÓN IBÉRICO</b>	<b>11,80 €</b>
<b>PISSARRA DE PERNIL IBÉRIC I FORMATGE MANXEC</b> PIZZARRA DE JAMÓN IBÉRICO Y QUESO MANCHEGO	<b>13,00 €</b>
<b>ZAMBURIÑAS ( 8 Uds )</b>	<b>15,00 €</b>
<b>POP A LA GALLEGA . PULPO A LA GALLEGA</b>	<b>12,00 €</b>
<b>POTES DE POP A LA BRASA AMB PARMENTIER DE PEBRE VERMELL DE LA</b> PATAS DE PULPO A LA BRASA CON PARMENTIER DE PIMENTÓN DE LA VERA	<b>17,90 €</b>
<b>ANXOVES ( 1 Ut. ) . ANCHOAS ( 1 Ud. )</b>	<b>3 € ( Ud )</b>
<b>CLOISSES SALTADES. ALMEJAS SALTEADAS</b>	<b>15,00 €</b>
<b>CARPACCIO DE VEDELLA AMB PARMESÀ I RUCA</b> CARPACCIO DE TERNERA CON PARMESANO Y RÚCULA	<b>11,50 €</b>



## MENÚ ESPECIAL ARROZ CON BOGAVANTE

### ENTRANTES PARA COMPARTIR

CHIPIRONES Y CALAMARES A LA ANDALUZA  
ALMEJAS SALTEADAS  
ZAMBURIÑAS GALLEGAS A LA PLANCHA  
MEJILLONES VAPOR O MARINERA

### SEGUNDOS

ARROZ SECO CON BOGAVANTE  
O  
ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE

### POSTRES

BUÑUELOS DE CREMA CATALANA CON HELADO DE FRESA  
O  
COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA  
O  
HELADO 3 BOLAS ( Fresa-Chocolate-Vainilla-Turrón )

### BODEGA

PAZO DAS BRUXAS ( Albariño D.O. Rias Baixas )  
VIÑA ESMERALDA ROSE ( Rosado D.O. Cataluña )  
CELESTE ROBLE ( Tinto D.O. Ribera del Duero )

**42 €** IVA incluido

