



## MENÚ MEDIODÍA

### ENTRANTES

ENSALADA FRESCA DE ATÚN  
GAZPACHO ANDALUZ CON PICATOSTES  
CALAMARES A LA ROMANA  
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. 4,5 €**  
SEPIA A LA PLANCHA CON VERDURAS SALTEADAS  
RODABALLO A LA PLANCHA CON VERDURAS Y PATATA PANADERA **supl. 4 €**  
COSTILLAR DE CERDO A BAJA TEMPERATURA CON PATATA AL HORNO Y PIMIENTOS DEL PADRÓN  
ENTRECOT DE GIRONA A LA BRASA ( 350 gr ) CON PATATA HASSELBACK **supl. 3,50 €**

### POSTRES CASEROS

CREMA CATALANA  
COCA DE LLAVANERAS  
TARTA DE CHOCOLATE BLANCO CON COULIS DE FRUTOS DEL BOSQUE  
COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA **supl. 2,50 €**  
HELADO 2 BOLAS ( Chocolate-fresa-vainilla )

### BEBIDAS

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

**23,50 €** IVA incluido

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



## **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



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



## **SUGERENCIAS DEL CHEF**

### **ARROCES**

PAELLA MARINERA	13,00 €
ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE	19,50 €
ARROZ DEL SEÑORITO	15,00 €
ARROZ NEGRO CON BACALAO	14,50 €
FIDEUA	11,50 €
PAELLA DE VERDURAS	11,50 €
SUQUET DE RAPE	18,50 €

### **PESCADOS**

SEPIA A LA PLANCHA	10,50 €
LENGUADO A LA PLANCHA	13,50 €
RAPE A LA PLANCHA	16,50 €
BOGAVANTE A LA PLANCHA	22,50 €
BACALAO KALÚA	16,00 €

### **CARNES**

POLLO CON CIGALAS	12,50 €
PLUMA IBÉRICA	18,00 €
MELOSO DE TERNERA	14,50 €
HAMBURGUESA ( 250 Gr. )	10,50 €
SOLOMILLO DE TERNERA A LA BRASA	22,00 €
ENTRECOT DE GERONA ( 350 Gr. )	14,50 €
CHULETÓN DE TERNERA A LA BRASA ( 600 Gr. )	23,00 €



## **NUESTRAS TAPAS**

<b>PATATES BRAVES . PATATAS BRAVAS</b>	<b>5,50 €</b>
<b>CALAMARS A L'ANDALUSA . CALAMARES A LA ANDALUZA</b>	<b>6,50 €</b>
<b>CALAMARSETS . CHIPIRONES</b>	<b>5,50 €</b>
<b>BUNYOLS DE BACALLÀ . BUÑUELOS DE BACALAO</b>	<b>4,00 €</b>
<b>CROQUETES DE PERNIL I POLLASTRE . CROQUETAS DE JAMÓN Y QUESO</b>	<b>4,00 €</b>
<b>MUSCLOS AL VAPOR . MEJILLONES AL VAPOR</b>	<b>5,50 €</b>
<b>MUSCLOS A LA MARINERA . MEJILLONES A LA MARINERA</b>	<b>6,00 €</b>
<b>PERNIL IBÉRIC . PIZARRA DE JAMÓN IBÉRICO</b>	<b>10,50 €</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>14,00 €</b>
<b>POP A LA GALLEGA . PULPO A LA GALLEGA</b>	<b>10,50 €</b>
<b>POTES DE POP A LA BRASA AMB PARMENTIER DE PEBRE VERMELL DE LA VERA</b> PATAS DE PULPO A LA BRASA CON PARMENTIER DE PIMENTÓN DE LA VERA	<b>16,50 €</b>
<b>ANXOVES ( 1 Ut. ) . ANCHOAS ( 1 Ud. )</b>	<b>3 € ( Ud )</b>
<b>CLOISSES SALTADES. ALMEJAS SALTEADAS</b>	<b>12,50 €</b>
<b>CARPACCIO DE VEDELLA AMB PARMESÀ I RUCA</b> CARPACCIO DE TERNERA CON PARMESANO Y RÚCULA	<b>8,50 €</b>