

PARA PICAR APPETIZER

Coca con anchoas de l'Escala 000 / 11.40€

"Coca" bread with anchovies from l'Escala 000

"Coca" aux anchois de l'Escala

Coca con jamón Ibérico de bellota / 18.50€

"Coca" bread with Iberian acorn-fed ham

"Coca" au jambon ibérique de Bellota (gland)

Coca de *pan de vidre* con tomate / 4.90€

"Coca" bread with tomato

"Coca" de pain "cristal" et tomate

Tortilla de patatas Primero Primera con butifarra negra del Perol / 7.50€

Primero Primera potato omelete with Perol black sausage

Tortilla Primero Primera de pommes de terre et saucisse noire de Perol

Alcachofas fritas / 8.50€

Fried artichokes

Artichauts frits

Croquetas:Ceps y foie / Brie y trufa / Jamón Ibérico / Queso de Mahón y sobrasada/
1.75 ud.

Croquettes: mushroom and foie/ Brie and truffle/ Iberian acorn-fed ham /Mahon
cheese and sobrasada

Croquettes: cèpes et foie / Brie et truffes / Jambon ibérique / fromage de Mahon et
soubressade

PRIMEROS STARTERS

Crema de chirivía con manzana verde / 8.10€

Parsnip soup with green apple

Crème de panais à la pomme verte

Ensalada de verdes con cola de langostino, aguacate y vinagreta de tomate seco / 12.90€

Green salad with shrimp tail, avocado and dry tomato vinaigrette

Salade verte, crevette, avocat et vinaigrette à la tomate séchée

Mediodía/lunch: 1pm – 4pm*10%IVA INCLUIDO *10%VAT INCLUDED

Cena/ Dinner: 8pm - 10:45pm

* Terraza +10% / Terrace +10%

Ensalada de burrata con tomate confitado / 12.75€

Burrata salad with confited tomatoes

Salade de Burrata et tomate confite

Ensalada de judías verdes con vinagreta de módena y foie / 12.90€

Warm Green bean salad with Modena vinaigrette and foie gras

Salade de haricots verts, vinaigrette balsamique et foie

Gyozas de pollo y verdura / 8.95€

Chicken and vegetable gyozas

Gyozas de poulet et légumes

Tartar de atún con guacamole / 14.00€

Tuna tartar with guacamole

Tartare de thon au guacamole

Parmentiere de patatas con huevo poché y setas / 10.50€

Potatoes Parmentier with poached egg and mushrooms

Parmentier de pommes de terre, œuf poché et champignons

SEGUNDOS MAIN COURSE

Merluza a la plancha con aceite de hierbas y verduritas de temporada / 15.90€

Grilled Hake with herbs oil and seasonal vegetables

Merlu grillé, huile d'herbes et légumes de saison

Rape en tempura con salsa tártara / 16.80€

Tempura monkfish with tartar sauce

Lotte en tempura à la sauce tartare

Solomillo de cerdo con salsa de mostaza y patatas fritas o verdura de temporada / 13.90€

Pork tenderloin with mustard sauce and french fries or seasonal vegetables

Filet de porc à la moutarde, pommes de terre frites et légumes de saison

RoastBeef de redondo con salsa de cebolla confitada, puré de patata trufado / 14.80€

Round of veal roast beef with caramelized onion sauce and truffled potato puré

Rosbif, sauce aux oignons confits, purée de pommes de terre à la truffe

Hamburguesa con salsa de champiñones y arroz de Pals /15.90€

Hamburger with mushrooms sauce and rice from Pals

Hamburger, sauce aux champignons et riz de Pals

Penne rigate a la siciliana,berenjena, salsa de tomate cherry y alcaparras / 12.75€

Penne rigate sicillian style, eggplant, cherry tomato sauce and capers

Penne rigate à la sicilienne, aubergines, sauce tomate cerise et câpres

Ravioli de trufa con mantequilla, salvia y virutas de parmesano / 14.75€

Truffled ravioli with butter sage and parmesan cheese

Ravioli à la truffe, beurre, sauge et copeaux de parmesan

POSTRES DESSERTS

Flan de mató caramelizado con nueces / 6.50€

Artisan fresh cheese custard with Caramel and nuts

Flan au “mató” caramélisé aux noix

Lemon Pie / 6.50€

Lemon Pie

Brownie Primero Primera con Helado de Avellana / 6.50€

Brownie with hazelnut ice cream

Brownie Primero Primera, crème aux noisettes

Carrot cake / 6.50€

Carrot cake

Cake aux carottes

Crumble de manzana con helado de vainilla / 6.00€

Apple Crumble with vanilla ice cream

Crumble aux pommes et glace vanille

Helados Artesanos, avellana, café, chocolate y vainilla / 6.60€

ArtisanIce Creams hazelnut, coffee, chocolate and vanilla

Glace artisanale, noisette, café, chocolat et vanilla

Plato de fruta del tiempo / 5.00€

Seasonal fruit plate

Assiette de fruits de saison

ENTRE HORAS IN-BETWEEN MEALS

Crema de dia / 8.10€

Soup of the day

Crème du jour

Coca con jamón Ibérico de bellota / 18.5€

“Coca” bread with Iberian acorn-fed ham

“Coca” au jambon ibérique de Bellota (gland)

Bikini al tartufo con chips* / 10.20€

Ham & cheese truffled sandwich with chips*

Sandwich jambon, fromage, truffe et frites

Club Sandwich a nuestramanera* / 12.90€

Our “Club Sandwich”*

Club Sandwich à notre façon*

Carpaccio de ternera “Harry’s Bar” / 11.90€

Beef Carpaccio “Harry’s Bar”

Carpaccio de boeuf "Harry's Bar"

*Disponible con pan sin gluten

*Available with gluten-free bread

Mediodía/lunch: 1pm – 4pm*10%IVA INCLUIDO *10%VAT INCLUDED

Cena/ Dinner: 8pm - 10:45pm

* Terraza +10% / Terrace +10%

CARTA DE VINOS WINE LIST

BLANCO WHITE

- DO. Empordà. Perelada Cigonyes Blanc, Macabeu / 15€ (Copa/Glass / 4€)
- DO. Rueda. Hnos Lurton, Verdejo / 19€ (Copa/Glass / 4.50€)
- DO. Chivite Legarda Blanco, Chardonnay / 19€ (Copa/Glass / 4.50€)
- DO. Rias Baixas. Pedralonga, Albariño / 25€
- DO. Valdeorras. Guitián Godello / 19.90€ / **91 Parker**
- DO. Penedès. Can Ràfols dels Caus Gran Caus Blanc / 24.85€ / **90 Parker**
- DO. Rioja. Palacios Remondo Plácet Valtomelloso / 31.50€ / **94 Parker**

Coravin:

- DO. Navarra. Colección 125 Chardonnay / 75€ (Copa/Glass / 10€) **95 Peñin**
- DO. Rioja. Allende Mártires 2016 / 160€ (Copa/Glass / 25€) **95 Parker y 95 Peñin**

ROSADO ROSÉ

- DO. Empordà. Perelada Collection Rosado, Cabernet / 16€ (Copa/Glass / 4€)
- DO. Navarra. Chivite. Las Fincas Rosado, Garnacha / 16€ (Copa/Glass / 4€)

TINTO RED

- DO. Rioja. 13 Lunas / 18€ (Copa/Glass / 4.75€)
- DO. Ribera del Duero. Baluarte Roble / 19€ (Copa/Glass / 4.50€)
- DO. Priorato/Casa Gran Siurana GR174 / 19€ (Copa / Glass / 4.50€)
- DO. La Rioja. La Locomotora Reserva 2011 / 22€
- DO. Ribera del Duero. Venta Las Vacas 2016 / 19€
- DO. Rioja. Viña Salceda Reserva / 26€ (Copa/Glass / 7€)
- DO. Priorat. Cims de Porrera 2014 / 27€
- DO. Empordà. Perelada Finca Malaveina / 27€ (Copa/Glass / 7€)
- DO. Priorato. Gran Cruor Shyraz / 50€ / **94 Parker**
- DO. Empordà. Perelada Finca Garbet / 125€ / **94 Peñin**

Coravin:

DO. Empordà Perelada. Finca Garbet / 125€ (Copa/Glass / 23€) **94 Peñin**

DO. Priorato. Gran Cruor Shyras (Copa/Glass / 10€) **94 Parker**

DO. Ribera del Duero. Vega Sicilia Único Gran Reserva / 180€ (Copa/Glass / 32€)
98 Parker, 100 Suckling, 95 Peñin, 95 Decanter

Lurton Alka Carménerè – Chile / 80€ (Copa/Glass / 12€)

VINOS ESPUMOSOS

CAVA

Cava Stars Brut Nature Reserva / 21€ (Copa/Glass / 6€)

Privat Brut Nature Chardonnay / 28€ (Copa/Glass / 6.50€)

Torelló Brut Nature Gran Reserva 2009 / 36€

CHAMPAGNE

Taittinger Brut Reserve / 47€ (Copa/Glass / 10€)

Taittinger Prestige Rosé / 65€

Comtes de Champagne Blanc de Blancs / 180€

LICORES SPIRITS

Pacharán / 6€

Oporto Rozes Tawny / 3.50€

MoscateLL / 4.50€

Limoncello Franciacorta / 4.5€

Fino La Ina / 5.5€

Martini Rojo/Blanco / 5.50€

Manzanilla Guita / 4.50€

Baileys / 7€

Grapa/ Orujo/ Anís / 6€

CERVEZA BEER

Estrella Damm / 3.5€

Estrella Galicia / 3.5€

Estrella Galicia 00 / 3.5€

Carlsberg, Peroni / 5€

COCKTAILS CLÁSICOS THE CLASSICS

- Dry Martini / 10€ (gin, Martini Dry)
- Cosmopolitan / 10€ (Cointreau, vodka, lima)
- Margarita / 10€ (tequila, Cointreau, limón)
- Mojito / 10€ (ron, lima, menta)
- Bloody Mary / 10€ (zumo tomate, vodka, limón)
- Bellini / 8€ (cava, zumo de melocotón)
- Mimosa / 8€ (cava, zumo de naranja)
- *San Francisco / 8€ (zumo de melocotón, piña, naranja)
- *Free Mojito / 8€ (ginger ale, menta, lima)

GIN & TONIC

- Beefeater / 10€
- Tanqueray / 10€
- London nº1 / 12€
- Hendricks / 12€
- Mombassa / 10€
- Bombay Sapphire / 10€
- Citadelle / 10€
- Fifty pounds / 10€
- Seagrams / 10€
- G'Vine / 12€

WHISKY

- Macallan 12 años / 15€
- Cardhu 12 años / 14€
- The Glenrothes / 15€
- Ballantine's / 11€
- J&B / 10€
- Johnnie Walker / 15€
- Jack Daniel's / 14€

APERITIVOS APERITIFS

- Campari / 7€
- Aperol Spritz / 7€
- Negroni / 6€
- Sangría / 10€

BRANDY / COGNAC

- Torres 10 / 8€
- Cardenal Mencoza / Le Courvoisier / 12€

VODKA

- Absolut / 9€
- Citadelle / 12€

RON RUM

- Bacardi / 10€
- Havana Club 7 / 11€

Mediodía/lunch: 1pm – 4pm*10%IVA INCLUIDO *10%VAT INCLUDED
Cena/ Dinner: 8pm - 10:45pm

* Terraza +10% / Terrace +10%