

STARTERS**LES ENTRÉES****Tomato-rubbed Catalan flatbread with Guijuelo Iberian ham**

Tartine de tomate, huile d'olive extra-vierge et jambon ibérique Guijuelo
24,00 €

Anchovies from Cantabria and tomato-rubbed bread (4 u.)

Anchois de la mer Cantabrique et tartine de tomate, huile d'olive extra-vierge (4 u.)
12,00 €

Assorted home-made croquettes

Croquettes maison variées
15,00 €

Smoked salmon salad with shoots, avocado and nuts

Salade de saumon fumé, jeunes pousses, avocat et fruits secs
17,00 €

Wild tuna tataki with sautéed vegetables, soy, ginger and wasabi

Tataki de thon sauvage, légumes poêlés, soja, gingembre et wasabi
18,00€

Garden tomato salad with tuna belly and Kalamata olives

Salade de tomates du potager, ventrèche de thon et olives Kalamata
15,00 €

Foie-gras in salt served with spiced bread and tomato ham

Foie gras au sel sur pain d'épices et confiture à la tomate
16,00 €

Tomato-rubbed Catalan flatbread with Guijuelo Iberian pork loin

Tartine de tomate, huile d'olive extra-vierge et longe de porc ibérique Guijuelo
22,00 €

Rockfish soup (fish from Vilanova fish market)

Soupe de poisson de roche de la criée de Vilanova
14,00 €

Cod fritters Ceferino style with aioli and honey

Beignets de morue façon Ceferino à l'aioli et au miel
17,00 €

Casserole of steamed mussels

Casserole de moules à la vapeur
12,00 €

Sautéed baby broad beans with baby octopi, artichokes and Iberian cured ham

Petites fèves poêlées, petits poulpes, artichauts et jambon ibérique
16,00 €

Clams from the Galician coast, fisherman's style or grilled

Palourdes des côtes galiciennes à la marinière ou grillées
16,00 €

Squid tempura served with aioli and lime

Tempura de calamar, aioli et citron vert
19,00 €

Galician-style octopus

Poulpe à la galicienne
21,00 €

Traditional bread baked in a wood-fired oven

Pain de campagne au four à bois

2,5 €

10% VAT included

TVA de 10% incluse

Monkfish San Sebastian-style with potatoes, baby garlic, sweet paprika and sherry vinegar

Lotte façon Saint-Sébastien, pommes de terre, ail tendre, paprika et vinaigre de Xérès

24,00 €

Grilled cod with mini *samfaina* (similar to ratatouille)Morue grillée à la *samfaina* (sorte de ratatouille)

19,00 €

Monkfish with clams, potatoes and *romesco* sauce (nut, red pepper, tomato and garlic)

Lotte assortie de palourdes, pommes de terre et sauce romesco (à base de fruits secs, poivron rouge, tomate et ail)

24,00 €

Grandma's-style meatball stew with clams and baby octopi

Boulettes grand-mère, palourdes et petits poulpes

20,00 €

Basque-style cod loin with clams

Filet de morue à la basquaise et palourdes

19,00 €

Grilled sole with sautéed seasonal vegetables

Sole de plage grillée et légumes poêlés

30,00 €

Stone-grilled wild tuna with baby vegetables

Thon sauvage grillé sur pierre et petits légumes

24,00 €

Monkfish *suquet* (fish and seafood stew) with red prawns*Suquet* (ragoût) de poissons et fruits de mer façon pêcheurs locaux et crevettes rouges

26,00 €

Ceferino Seafood paella

Paella de fruits de mer Ceferino

17,00 €

Rice with garden vegetables (vegan dish)

Riz aux légumes du potager (végétarien)

14,00 €

Vilanova “gentleman’s seafood rice” (with shells removed)

Riz « senyoret de Vilanova » aux fruits de mer sans coquille

26,00 €

Black rice with monkfish, octopus and clams (paella cooked in squid ink)

Riz noir, lotte, poulpe et palourdes (paella à l’encre de calamar)

22,00 €

Rice with baby octopi, artichokes and aioli

Riz, petits poulpes, artichauts et aioli

20,00 €

Mountain-style rice with pork dewlap, Penedès black rooster, Catalan pork sausage, wild mushrooms and Parmesan cheese

Riz de montagne, gorge de porc, coq noir du Penedès, boudin noir, cèpes et parmesan

20,00€

Seafood *fideuà* (paella made with vermicelli)

Fideuà (paella de vermicelles) aux fruits de mer

17,00 €

Rice with egg crust, cod and prawns

Riz en croûte avec œuf, morue et gambas

20,00 €

Grilled veal tenderloin in foie-gras sauce with creamy mashed potatoes and truffle
Filet de veau grillé à la sauce au foie gras, purée onctueuse de pommes de terre à la truffe
25,00 €

Veal tenderloin with garden vegetables and French fries
Filet de veau à la plancha ou grillé sur pierre, légumes du potager et frites
23,00 €

Traditional-style roast shoulder of kid
Épaule de chevreau à l'ancienne
24,00 €

Traditional-style deboned suckling pig with seasonal garnish
Cochon de lait ségovien à l'ancienne et garniture de saison
24,00 €

Traditional pig's trotters stew with wild mushrooms
Ragoût de pieds de porc traditionnel et champignons
20,00 €



CUINA CATALANA

This restaurant forms part of the Catalan Cuisine Brand network. Accordingly, it is committed to the promotion and dissemination of Catalan culinary heritage.

En tant que restaurant faisant partie du groupe d'établissements de la marque Cuina Catalana (Cuisine catalane), nous nous engageons en faveur de la promotion et de la diffusion du patrimoine culinaire de la Catalogne.

THE CHEF'S DESSERTS

LES DESSERTS DU CHEF

Mel i mató (cottage catalan cheese and honey) with walnuts

Mel i mató (fromage frais de la Catalogne) noix et miel

8,00 €

Fig ice cream in cava served with hot chocolate sauce

Glace aux figues, cava et chocolat

8,00 €

Chocolate coulant with coconut ice cream

Coulant au chocolat et glace à la noix de coco

8,00 €

Traditional *crema catalana*

Crème brûlée traditionnelle

8,00 €

Santiago pastry rolls filled with *crema catalana* or with chocolate and hazelnuts

« Cigarettes » de Santiago à la crème catalane ou chocolat - noisettes

8,00 €

Raspberry sorbet

Sorbet à la framboise

8,00 €

Lemon sorbet in cava Castellroig Corpinnat (Sabaté i Coca)

Sorbet au citron avec cava Castellroig Corpinnat (Sabaté i Coca)

8,00 €

Apple tarte Tatin with “meringue milk” ice cream

Tatin aux pommes et glace au lait meringué

8,00 €

Traditional *catànies* (almonds coated in chocolate and cocoa powder) from Vilafranca del Penedès with sweet wine

Catànies (amandes au chocolat) de Vilafranca del Penedès et vin doux

8,00 €

House ice cream with crunchy biscuit

Glace maison et biscuit croustillant

8,00 €

Mango sorbet

Sorbet à la mangue

8,00 €

COFFEE, TEA & SWEET WINES**CAFÉS, THÉS & VINS DOUX**

Coffee

Café

2,50 €

Sans & Sans natural tea

Thé naturel Sans & Sans

3,00 €

Cappuccino

Cappuccino

3,00 €

Irish coffee

Café irlandais

7,00 €

Jamaican coffee

Café jamaïcain

7,00 €

Scottish coffee

Café écossais

7,00 €

Lustau Moscatel Emilin D.O. Jerez-Xérès-Sherry

Lustau Moscatel Emilin D.O. Jerez-Xérès- Sherry

5,00 € (glass, verre)

Pago de Cirsus Muscatel D.O. Navarra

Moscatel Pago de Cirsus D.O. Navarra

5,00 € (glass, verre)

Dow's LBV Late Bottled Vintage Port (Torres)

Porto Dow's LBV Late Bottled Vintage (Torres)

5,00 € (glass, verre)

Vittios, Torelló sweet wine

Vittios, Torelló

5,00 € (glass, verre)

Frisant de Gel, by Gramona 100% Gewürztraminer ice sweet wine

Frisant de Gel Gramona, corpinnat vendance tardive 100% Gewürztraminer

21,00 €

(bottle / bouteille)

Vi de Glass, by Gramona 100% xarel·lo ice sweet wine

Vin de Glass Gramona vendance tardive 100% xarel·lo

21,00 €

(bottle / bouteille)

*If you are allergic or intolerant to any kind of food or drink, please make sure you let our staff know before ordering your meal.

*En cas d'allergie ou intolérance à un aliment ou une boisson, veuillez en informer notre équipe avant de commander votre repas