

RESTAURANT



ACUAMAR

CASA MATAS

DES DE 1977



STARTERS

Green salad *		10,00 €
Asparagus with mayonnaise D.O. Navarra *		14,00 €
Cod fish salad * (carpaccio)		13,00 €
Lettuce hearts with tunafish or anxovies *	11,00 €	12,00 €
Anxovies from "L'Escala" with "Escalivada" *		13,00 €
Prawn Cocktail *		13,50 €
Smoked salmon tartare *		14,50 €
Spinach gratined with prawns *		11,00 €
Croquettes of the House with salad (6 p.)		9,50 €
Fish soup		10,50 €
Prawnsoup		10,50 €
Vegetablesoup *		7,00 €
Clams natural * or clams fisherman's style	20,00 €	19,00 €
Steamed mussels * or mussels fisherman's style	11,00 €	12,00 €
Sea snails *		16,50 €
Grilled prawns *		S/M
Grilled Dublin bay prawns *		S/M
Grilled cuttlefish *		14,50 €
Fried small fish		13,50 €
Fried small squid		15,50 €
Fried calamari in beer-batter		16,50 €
Battered cod balls (12 p.)		13,00 €

MEAT

Grilled beef steak with garnish *	11,50 €	Beef escalope Milanese with garnish	13,50 €
Grilled beef entrecote with garnish *	18,50 €	Grilled beef filet with garnish *	19,50 €
Peppered beef entrecote with garnish *	19,50 €	Peppered beef filet with garnish *	20,50 €

RECOMENDATIONS

"Acuamar" salad *	18,50 €	Fried cod fish	16,50 €
Palm hearts salad with salmon *	13,50 €	Cod fish gratin with cheese	17,50 €
Foie Micuit *	15,50 €	Hakefilet gratinated with gruyère *	20,50 €
"Ibérico" ham *	20,00 €	Baked turbot or with garlic *	22,50 €
Mussels gratined	13,50 €	Baked sea bass or in salt *	22,50 €
Stuffed artichokes (saison)	14,50 €	Baked gilthead or in salt *	16,50 €
"Gazpacho" (saison)	7,50 €		



FISH AND SEAFOOD

Special fish hors d'Oeuvre "Acuamar"	37,50 €
Assorted shellfish of the house *	48,50 €
Fisherman's Paella * (min. 2 pers.) (20 min.)	(1 pers.) 16,00 €
Fisherman's Paella with Lobster * (min. 2 pers.) (20 min.)	(1 pers.) 23,00 €
Black rice with squid * (min. 2 pers.) (20 min.)	(1 pers.) 13,00 €
Grilled * or fried sole	26,00 €
Sole "Meunière"	26,50 €
Filet of sole with almonds *	27,00 €
Sole "Suquet"	27,00 €
Grilled * or fried monkfish	18,00 €
Monkfish, fisherman's style	20,00 €
Grilled * or fried hake	16,00 €
Trunk of hake oven-baked or with garlic *	19,00 €
Assorted grilled fish and shellfish *	37,50 €
Assorted fried fish and shellfish	37,50 €

DESSERTS

Yogurt ice cream with berries *	5,25 €	Strawberries with cream *	5,50 €
Ice cream cup	4,50 €	Pineapple natural *	5,00 €
Crocanti	5,00 €	Pineapple natural with cream Catalan *	6,25 €
Whisky-icecream tart	5,25 €	Seasonal fruit cup with mandarine sorbet *	4,75 €
Ice cream with hot chocolate *	5,25 €	Orange juice *	3,25 €
Lemon sorbet *	5,00 €	Orange juice with vanilla ice cream *	5,25 €
Mandarine sorbet *	5,00 €	Liquorpralinés	5,25 €
Raspberry sorbet *	5,00 €	Chocolattruffles "Royal"	4,50 €
Strawberry ice cream with english cream *	5,25 €	Cream Catalan brulée *	4,75 €
Prunes in Armagnac with vanilla ice cream *	5,25 €	Figs in syrup with english cream *	6,50 €
Irish Coffee *	6,25 €	Hazelnut mousse *	5,25 €
Scotch Coffee *	6,25 €	Chocolate "Coulant" with vanilla ice cream *	6,25 €
"Manchego" cheese *	4,75 €	Assorted cakes homemade	7,00 €

HOUSE WINE	12,50 €	GLUTEN FREE BREAD	1,50 €
HOUSE CAVA BRUT	15,00 €	BREAD SERVICE	1,50 €
HOUSE CAVA SANGRIA	10,00 € € 15,00 €	SAUCES SERVICE	1,50 €
HOUSE RED WINE SANGRIA	8,00 € 12,00 € 15,00 €	* GLUTEN FREE	

I.V.A. 10 % NO INCLUDE

PLEASE DO NOT PAY AT THE CASHIER. THANK YOU VERY MUCH!

RESTAURANT



ACUAMAR

CASA MATAS

DES DE 1977



LES ENTREÉS

Salade verte *	10,00 €
Asperges avec mayonnaise D.O. Navarra *	14,00 €
Salade de morue (carpaccio) *	13,00 €
Coeur de laitue avec du thon ou avec des anchois *	11,00 € 12,00 €
Anchois de "L'Escala" avec "Escalivada" *	13,00 €
Cocktail des crevettes *	13,50 €
Tartare de saumon *	14,50 €
Epinards gratinés avec crevettes	11,00 €
Croquettes Maison avec salade (6 p.)	9,50 €
Soupe de poissons	10,50 €
Crème de langoustines	10,50 €
Crème de légumes *	7,00 €
Palourdes naturel * ou Marinière	20,00 € 19,00 €
Moules naturel * ou Marinière	11,00 € 12,00 €
Escargots de mer *	16,50 €
Crevettes grillées *	S/M
Langoustines grillées *	S/M
Seiches grillées *	14,50 €
Friture de petits poissons	13,50 €
Friture de petits calamars	15,50 €
Beignets de calamar (a la romaine)	16,50 €
Beignets de morue (12 p.)	13,00 €

VIANDES

Bifteck de veau grillé garnie *	11,50 €	Escalope de veau Milanaise garnie	13,50 €
Entrêcote de veau grillé garnie *	18,50 €	Filet de veau grillé garni *	19,50 €
Entrêcote de veau au poivre vert garnie *	19,50 €	Filet de veau au poivre vert garni *	20,50 €

NOUS RECOMMANDONS

"Gazpacho" andaluz (saison)	7,50 €		
Salade "Acuamar" *	18,50 €	Morue a la "Llauna"	16,50 €
Salade de coeur de palmier avec saumon *	13,50 €	Morue gratiné au fromage	17,50 €
Foie gras mi-cuit *	15,50 €	Suprêmes de colin au gruyère *	20,50 €
Jambon "Ibérico" *	20,00 €	Turbot au four ou à l'ail *	22,50 €
Moules gratinées	13,50 €	Loup de mer au four ou au sel *	22,50 €
Artichauts farcis (saison)	14,50 €	Dorade au four ou au sel *	16,50 €



POISSONS ET FRUITS DE MER

Entrée de poissons et fruits de mer "Acuamar"	37,50 €
Plateau de fruits de mer "Acuamar" *	48,50 €
Paella aux fruits de mer (min. 2 pers.) (20 min.) *	(1 pers.) 16,00 €
Paella avec homard (min. 2 pers.) (20 min.) *	(1 pers.) 23,00 €
Riz noir (min. 2 pers.) (20 min.) *	(1 pers.) 13,00 €
Sole grillée * ou frit	25,50 €
Sole Meunière	26,00 €
Filets de sole aux amandes *	27,00 €
Sole au "Suquet"	27,00 €
Baudroie (lotte) grillée * ou a la romaine	18,00 €
Baudroie (lotte) à la Marinière	20,00 €
Colin grillé * ou a la romaine	16,00 €
Colin au four ou à l'ail *	19,00 €
Grillade de poissons et fruits de mer *	37,50 €
Friture de poissons et fruits de mer	37,50 €

DESSERTS

Glace au yogourt avec fruits rouges *	5,50 €	Fraises à la chantilly *	5,50 €
Glaces variées	4,50 €	Ananas frais *	5,00 €
Crocanti	5,00 €	Ananas frais avec crème Catalane *	6,50 €
Tarte au whisky	5,50 €	Salade de fruits avec sorbet manadarine *	4,75 €
Biscuit glacé au chocolat chaud *	5,25 €	Jus d'orange *	3,25 €
Sorbet citron *	5,00 €	Jus d'orange avec glace vanille *	5,50 €
Sorbet mandarine *	5,00 €	Bouchons Marc Champagne-Tonneau Calvados	5,50 €
Sorbet framboise *	5,00 €	Truffes "Royal"	4,50 €
Clace aux fraises avec crème anglaise *	5,50 €	Crème Catalane *	4,75 €
Pruneaux Armagnac avec glace *	5,50 €	Figues au sirop avec crème anglaise *	6,50 €
Café "Irlandais" *	6,25 €	Mousse aux noisettes *	5,50 €
Café "Écossais" *	6,25 €	Coulant de chocolat avec glace vanille *	6,50 €
Fromage "Manchego" *	4,75 €	Pâtisserie Maison	7,00 €

Pain perdu

VIN DE LA MAISON	12,50 €	SERVICE "PAN SANS GLUTEN"	1,50 €
CAVA BRUT DE LA MAISON	15,00 €	SERVICE "PAIN"	1,50 €
SANGRIA "MAISON" AU CAVA 10,00 €	15,00 €	SERVICE "SAUCES"	1,50 €
SANGRIA "MAISON" AU VIN ROUGE 8,00 €	12,00 €	* SANS GLUTEN	

I.V.A. 10% NON INCLUS

VEUILLEZ NE PAS PAYER EN CAISSE. MERCI BEAUCOUP.

RESTAURANT



ACUAMAR

CASA MATAS

DES DE 1977



PRIMI PIATTI

Insalata verde *		10,00 €
Asparagi con maionese D.O. Navarra *		14,00 €
Insalata de baccalá (carpaccio) *		13,00 €
Insalata con tonno o con acciugue *	11,00 €	12,00 €
Acciugue de "L'Escala" con "Escalivada" *		1,00 €
Cocktail di scampi *		13,00 €
Tartare di salmone affumicato *		14,50 €
Spinaci gratinate con scampi		11,00 €
Croccheta di baccalá con insalata (6 p.)		9,50 €
Zuppa di pesce		10,50 €
Crema di scampi		10,50 €
Crema di verdure *		7,00 €
Vongole freschi * o alla Marinara	20,00 €	19,00 €
Cozze al vapore * o alla Marinara	11,00 €	12,00 €
Lumache di mare *		16,50 €
Gamberoni alla griglia *		S/M
Scampi alla griglia *		S/M
Seppiolini alla griglia *		14,50 €
Frittura de pesce (merluzzo)		13,50 €
Frittura de calamaretti		15,50 €
Calamari alla Romana		16,50 €
Frittelle de baccalá (12 p.)		13,00 €

CARNI

Bistecca di manzo alla griglia con guarnizione *	11,50 €	Scaloppa di manzo Milanese con guarnizione	13,50 €
Costata di manzo alla griglia con guarnizione *	18,50 €	Filetto di manzo alla griglia con guarnizione *	19,50 €
Costata di manzo al pepe verde con guarnizione *	19,50 €	Filetto di manzo al pepe verde con guarnizione *	20,50 €

RACCOMANDAZIONI

Insalata "Acuamar" *	18,50 €	Baccalá alla "Llauna"	16,50 €
Insalata di cuore di palma con salmone *	13,50 €	Baccalá gratinato con formaggio	17,50 €
Foie Micuit *	15,50 €	Filetti di merluzzo al gruyère gratinato *	20,50 €
Prosciutto "Ibérico" *	20,00 €	Turbo (rombo) al forno o al aglio *	22,50 €
Cozze gratinate	13,50 €	Branzino al forno o alla sale *	22,50 €
Carciofi farciti gratinate (stagionale)	14,50 €	Orata al forno o alla sale *	16,50 €
"Gazpacho" (stagionale)	7,50 €		



PESCI E FRUTTI DI MARE

Entremes di pesci e frutti di mare "Acuamar"	37,50 €
Mariscata di frutti di mare "Acuamar" *	48,50 €
Paella di frutti di mare (min. 2 pers.) (20 min.) *	(1 pers.) 16,00 €
Paella di astice (min. 2 pers.) (20 min.) *	(1 pers.) 23,00 €
Riso nero (min. 2 pers.) (20 min.) *	(1 pers.) 13,00 €
Sogliola alla griglia * o frita	25,50 €
Sogliola alla Meunière	26,00 €
Filetti di sogliola alle mandorla *	27,00 €
Sogliola al "Suquet"	27,00 €
Pescatrice alla griglia * o alla romana	18,00 €
Pescatrice alla Marinera	20,00 €
Merluzzo alla griglia * o alla romana	16,00 €
Tronco o coda de merluzzo al forno o al aglio *	19,00 €
Grigliata di pesci e frutti di mare *	37,50 €
Frittata di pesci e frutti di mare	37,50 €

DOLCI

Gelato allo yogurt con frutti rossi *	5,50 €	Fragole alla panna *	5,50 €
Gelato misto	4,50 €	Ananas naturale *	5,00 €
Crocantino	5,00 €	Ananas naturale con crema Catalana *	6,50 €
Torta al whisky	5,50 €	Macedonia di frutta con sorbetto di mandarina *	4,75 €
Gelato di biscuit con cioccolatte caldo *	5,50 €	Succo di arancia *	3,25 €
Sorbetto di limone *	5,00 €	Succo di arancia con gelato de vaniglia *	5,50 €
Sorbetto di mandarina *	5,00 €	Bomboni di Marc de Champagne i Calvados	5,50 €
Sorbetto di lampone *	5,00 €	Trufi di cioccolato "Royal"	4,50 €
Gelato alle fragole con crema inglese *	5,50 €	Crema Catalana *	4,75 €
Prune al Armagnac con gelato *	5,50 €	Fichi allo sciroppo con crema inglese *	6,50 €
Irish Coffee *	6,25 €	Mousse di nocciola *	5,50 €
Caffè Scozzese *	6,25 €	"Coulant" al cioccolato con gelato de vaniglia *	6,50 €
Formagio "Manchego" *	4,75 €	Pasticceria della Casa	7,00 €

VINO DELLA CASA	12,50 €	PANE SENZE GLUTINE	1,50 €
CAVA BRUT DELLA CASA	15,00 €	PANE E COPERTO	1,50 €
SANGRIA DI CAVA DELLA CASA	10,00 € 15,00 €	SERVIZIO DE SALSE	1,50 €
SANGRIA DE VINO DELLA CASA	8,00 € 12,00 € 15,00 €	* SENZE GLUTINE	

I.V.A. 10% NO INCLUIDO

SI PREGA DI NON PAGARE ALLA CASSA. GRAZIE.

RESTAURANT



ACUAMAR

CASA MATAS

DES DE 1977



VORSPEISEN

Grüner Salat*	10,00 €
Spargel mit Mayonnaise D.O. Navarra *	14,00 €
Salat mit mariniertem Kabeljau * (carpaccio)	13,00 €
Salatherzen mit Thunfish oder mit Sardellen *	11,00 € 12,00 €
Sardellen Salat mit "Escalivada" *	13,00 €
Krabben Cocktail *	13,50 €
Räucherlachsartar *	14,50 €
Spinat gratin mit Krabben	11,00 €
Kroketten des Hauses mit Salat (6 p.)	9,50 €
Fischsuppe	10,50 €
Kaisergranatcreme	10,50 €
Gemüsecreme *	7,00 €
Herzmuscheln roh * oder nach Seemannsart	20,00 € 19,00 €
Miesmuscheln gekocht * oder Seemannsart	11,00 € 12,00 €
Meeresschnecken *	16,50 €
Gegrillte Krabben *	S/M
Gegrillte Kaisergranat *	S/M
Gegrillte Tintenfische *	14,50 €
Gebratene Kleine Fische	13,50 €
Gebratene Kleine Tintenfische	15,50 €
Tintenfischerringe, in Bierteig frittiert	16,50 €
Kabeljau Krapfen (12 p.)	13,00 €

FLEISCHGERICHTE

Gegrilltes Beefsteak mit Beilage *	11,50 €	Mailändisches Schnitzel mit Beilage	13,50 €
Gegrilltes Entrecote mit Beilage *	18,50 €	Gegrilltes Rinderfilet mit Beilage *	19,50 €
Entrecote mit grünem Pfeffer mit Beilage *	18,50 €	Rinderfilet mit grünem Pfeffer mit Beilage *	20,50 €

EMPFEHLUNGEN

"Acuamar" salat *	18,50 €	Kabeljau frittiert	16,50 €
Palmherzensalat mit Lachs *	13,50 €	Kabeljau mit Käse überbacken	17,50 €
Foie micuit *	15,50 €	Seeht filet mit Gruyère überbacken *	20,50 €
"Ibérico" schinken *	20,00 €	Gebackener Steinbutt oder mit Knoblauch *	22,50 €
Muscheln überbacken	13,50 €	Gebackener Wolfsbarsch oder in Salzkruste *	22,50 €
Gefüllte Artischocken (saison)	14,50 €	Gebackene Goldbrasse oder in Salzkruste *	16,50 €
"Gazpacho" (saison)	7,50 €		



FISCH UND MEERSFRÜCHTE

Spezielle Fischvorspeisenplatte "Acuamar"	37,50 €
Meeresfrüchte des Hauses *	48,50 €
Paella mit Meeresfrüchten * (min. 2 pers.) (20 min.)	(1 pers.) 16,00 €
Paella mit Hummer * (min. 2 pers.) (20 min.)	(1 pers.) 23,00 €
Schwarzer Reis mit Tintenfischen * (min. 2 pers.) (20 min.)	(1 pers.) 13,00 €
Gegrillte * oder gebratene Seezunge	25,50 €
Seezunge nach Müllerinart	26,00 €
Seezungenfilets mit Mandeln *	27,00 €
Seezunge nach "Suquet " Art	27,00 €
Gegrillter Seeteufel *	18,00 €
Seeteufel Seemannsart	20,00 €
Gegrillter * oder gebratener Seehecht	16,00 €
Gebackener Seehecht oder mit Knoblauch *	19,00 €
Grillplatte mit Fischen und Meeresfrüchten *	37,50 €
Fritierter Fisch und Meeresfrüchte	37,50 €

NACHSPEISEN

Joghurteis mit rote Früchte *	5,50 €	Erdbeeren mit Sahne *	5,50 €
Eisbecher	4,50 €	Ananas natur *	5,00 €
Krokanteis	5,00 €	Ananas natur mit Creme Catalane *	6,56 €
Eistorte mit Wisky	5,50 €	Obstsalat aus Früchten mit mandarinensorbet *	4,75 €
Eisbiskuit mit warmer Schokolade *	5,50 €	Orangensaft *	3,25 €
Zitronensorbet *	5,00 €	Orangensaft mit Vanilleeis *	5,50 €
Mandarinensorbet *	5,00 €	Likörpralinen	5,50 €
Himbeersorbet *	5,00 €	Schoko-Trüffel "Royal"	4,50 €
Erdbeereis mit Englischer Creme *	5,50 €	Katalanische Creme *	4,75 €
Pflaumen in Armagnac mit Vanilleeis *	5,50 €	Feigen in sirup mit Englischer Creme *	6,50 €
Irish Coffee *	6,25 €	Haselnussmousse *	5,50 €
Schottischer Kaffee *	6,25 €	"Coulant" von Schokolade mit Vanilleeis *	6,50 €
"Manchego" käse *	4,75 €	Gebäck des Hauses	7,00 €
WEIN DES HAUSES	12,50 €	GLUTENFREI BROT	1,50 €
CAVA BRUT DES HAUSES	15,00 €	BROT	1,50 €
CAVA SANGRIA DES HAUSES	10,00 € 15,00 €	SAUCEN	1,50 €
ROTHWINE SANGRIA DES HAUSES	8,00 € 12,00 € 15,00 €	* GLUTENFREI	

T.V.A. 10% NITCH INBERGRIFFEN

BITTE NICHT AN DER KASSE BEZAHLEN. DANKE SCHÖN.

RESTAURANT



ACUAMAR

CASA MATAS

DES DE 1977

МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (ENTRANTS)

Зелёный салат * (<i>Amanida verda</i>)	10,00 €
Спаржа с майонезом * (<i>Espàrrecs</i>)	14,00 €
Салат из трески * (<i>Amanida bacallà</i>)	13,00 €
Сердцевины салата-латук с тунцом, или анчоус * (<i>Cabdells tonyina, anxoves</i>)	11,00 12,00 €
Анчоус из Лас Ескалас * (<i>Anxoves escalibada</i>)	13,00 €
Салат с розовым соусом и креветками * (<i>Cok</i>)	13,50 €
Лосось маринованный в масле, уксусе и приправах * (<i>Salmó marinat</i>)	14,50 €
Шпинат запечённый с креветками * (<i>Espinacs</i>)	10,50 €
Крокеты с салатом (фирменное блюдо из трески) (<i>Croquetes</i>)	9,50 €
Рыбный суп (<i>Sopa peix</i>)	10,50 €
Суп-пюре из морепродуктов* (<i>Crema cigales</i>)	10,50 €
Суп-пюре из овощей* (<i>Crema verdures</i>)	7,00 €
Моллюски на пару*, или в морском соусе (<i>Cloïssess vapor/Marinera</i>)	20,00 19,00 €
0€	
Мидии на пару*, или в морском соусе (<i>Musclos vapor/Marinera</i>)	11,00 12,00 €
Морские улитки* (<i>Caragols</i>)	16,50 €
Креветки на гриле* (<i>Gambes planxa</i>)	Зависит от сезона
Морские раки на гриле* (<i>Escamarlans</i>)	Зависит от сезона
Сепия на гриле* (<i>Sèpies planxa</i>)	14,50 €
Рыбёшка жареная (<i>Peixets</i>)	13,50 €
Осьминожки жареные (<i>Xipirons</i>)	15,50 €
Кальмары по-римски (в кляре) (<i>Calamars</i>)	16,50 €

МЯСНЫЕ БЛЮДА (CARNS)

Бифштекс на гриле с жареным картофелем и овощами* (<i>Bistec</i>)	11,50€	Эскалоп по-милански с картофелем и Овощами (<i>Escalopa</i>)	13,50€
Антрекот на гриле с картофелем и овощами* (<i>Entrecot planxa</i>)	18,50€	Филей на гриле картофелем и овощами* (<i>Filet planxa</i>)	19,50€
		Филей под соусом с зеленым перцем горошком* (<i>Filet pebre</i>)	20,50€

РЕКОМЕНДАЦИИ (SUGGERIMENTS)

Салат Аквамар (лосось и треска маринованные, анчоус, креветка, тунец, грибы, асоль)* (<i>Acuamar</i>)	18,50€	Треска жареная с чесноком и петрушкой (<i>Llauna</i>)	16,50€
Сердечки пальмы с лососем в маринаде (<i>Palm</i>).	13,50€	Треска с соусом (зависит от сезона) (<i>Formatge</i>)	17,50€
Паштет из печени утки* (<i>Foie</i>)	15,50 €	Мерлан со шпинатом и сыром "Гриер" (<i>Suprem.</i>)	20,50€
Хамон Иберико (Вяленая свиная нога)* (<i>Pernil</i>)	20,00€	Палтус запеченный в духовке с картофелем и луком, или на гриле с чесноком (<i>Rémol</i>)	22,50€
Мидии с сыром (<i>Musclos gratinats</i>)	13,50€	Любина запеченная в духовке с картофелем и луком, или под солью* (<i>Llobarro</i>)	22,50€
Артишоки гратинадас (только зимой) (<i>Carxofes</i>)	14,50€	Дорада (рыба) запеченная в духовке с картофелем и луком, или под солью* (<i>Daurad</i>)	16,50€

Блюда обозначенные «*» не содержат глютин.

Налог на продукцию 10% не включён.

МЕНЮ

РЫБНЫЕ И МОРСКИЕ БЛЮДА (PEIX I MARISC)

Холодная закуска из рыбы и морепродуктов "Акуамар" (<i>entremes</i>)	37,50 €
Фирменное блюдо из морепродуктов "Марискада" * (<i>mariscada</i>)	48,50 €
Паэлья с морепродуктами (мин 2 чел.) (20 мин.) (цена на 1 чел.) * (<i>paella</i>)	16,00 €
Паэлья с омаром и морепродуктами (мин 2 чел.) (20 мин.) (цена на 1 чел.) * (<i>paella llamàntol</i>)	23,00 €
Паэлья черная - с морепродуктами и чернилами кальмара (мин 2 чел.) (20 мин.) * (цена на 1 чел) (<i>negre</i>)	13,00 €
Камбала на гриле *, или жаренная в оливковом масле (<i>llenguado planxa o fregit</i>)	25,50 €
Камбала "Меуйньере" (с маслом и лимоном) (<i>llenguado Menière</i>)	26,00 €
Филе камбалы с миндалем * (<i>llenguado ametlles</i>)	27,00 €
Камбала под соусом "Сукет" (рыбный бульон, миндаль, фундук, помидоры, специи ...) (<i>llenguado Suquet</i>)	27,00 €
Морской чёрт на гриле * (<i>rap planxa</i>)	18,00 €
Морской чёрт в морском соусе (<i>rap Marinera</i>)	20,00 €
Мерлан на гриле *, или жареный в оливковом масле (<i>lluç planxa o fregit</i>)	15,50 €
Мерлан запечённый в духовке с картофелем и луком, или на гриле с чесноком * (<i>lluç forn</i>)	19,00 €
Рыба и морепродукты на гриле "Парийада" * (<i>graellada</i>)	37,50 €
Рыба и морепродукты жареные в оливковом масле "Фритада" (<i>freginada</i>)	37,50 €

ДЕСЕРТ (POSTRES)

Мороженое в ассортименте (ванильное, шоколадное, клубничное) (<i>Gelat variat</i>)	4,50 €	Ананас натуральный с каталанским кремом и обожженным сахаром * (<i>Pinya crema</i>)	6,50 €
Кроканти (ванильн мороженное с миндалем) (<i>Crocanti</i>)	5,00 €	Фруктовый коктейль * (<i>Macedònia</i>)	4,75 €
Торт мороженое "Виски" (<i>pastís whisky</i>)	5,50 €	Клубника со сливками * (<i>Maduixes nata</i>)	5,50 €
Мороженое "Бисквит" с шоколадом * (<i>Biscuit</i>)	5,50 €	Свежевыжатый апельсиновый сок * (<i>Suc</i>)	3,25 €
Холодный лимонный десерт * (<i>Sorbet llimona</i>)	5,00 €	Конфеты из шоколада и ликёра (<i>Bombons</i>)	5,50 €
Холодный мандариновый десерт * (<i>Sorbet mand.</i>)	5,00 €	Трюфеля "Рояль" (<i>Trufes</i>)	4,50 €
Холодный малиновый десерт * (<i>Sorbet gerds</i>)	5,00 €	Крем по-каталански * (<i>Crema catalana</i>)	4,75 €
Сливы в Арманьяк с ванильным мороженым * (<i>Prunes</i>)	5,50 €	Мусс из фундука * (<i>Mousse avellana</i>)	5,50 €
Кофе по-ирландски со взбитыми сливками * (<i>Irish</i>)	6,25 €		
Кофе по-шотландски с ванильным мороженым (<i>Café escocès</i>)	6,25 €	Ассорти из пирожных (фирменное блюдо) (<i>Pastisseria casa</i>)	7,00 €
Сыр "Манчего" * (<i>Manxego</i>)	4,75 €	Инжир в сиропе со взбитыми сливками и английским кремом * (<i>Figues almívar</i>)	6,50 €
Ананас натуральный * (<i>Pinya natural</i>)	5,00 €		
Фирменное вино (<i>Vi de la casa</i>)	12,50 €		
Фирменная сухая кава (<i>Cava casa</i>)	15,00 €	Хлеб (порция) (<i>Pa</i>)	1,50 €
Сангрия из кавы (<i>Sangría cava</i>)	15,00 €	Соусы (порция) (<i>Salses</i>)	1,50 €
Сангрия из красного вина (<i>Sangría vi</i>)	12,00 €		

Блюда обозначенные «*» не содержат глютин.

Налог на продукцию 10% не включён.

RESTAURANT



ACUAMAR

CASA MATAS

DES DE 1977

blancs - blancos - white

75cl 37,5cl

D.O. Penedès

"Extrísimo Bach" Dulce	13,50 €	
Pinord "Mireia" -gewüztraminer&muscat-	16,50 €	
Torres "Viña Sol" (vegan)	14,00 €	7,50 €
Torres "Viña Esmeralda"-muscat&gewüzt-(vegan)	16,00 €	9,00 €
Torres "Waltraud" -riesling-	27,00 €	
Jean Leon 3055 -chardonnay- (eco)	17,50 €	
Gramona "Mustillant" (agulla) (eco)	14,50 €	
Gramona "Gessami" -muscat&sauvig.blanc-(eco)	18,00 €	
Gramona "Mas Escorpi" -chardonnay- (Demeter)	19,50 €	
Juvé i Camps "Ermita d'Espiells" (eco)	15,50 €	
Can Feixes "Blanc Selecció" (eco)	16,00 €	
Manuela de Naveran -xardonnay- (barrica)	17,50 €	
Augustus -chardonnay- (eco)	27,50 €	

D.O.Q. Priorat

Les Brugueres -garnatxa blanca-	24,00 €
1270 A Vuit -garnatxa blanca-	23,00 €
Joan Giné -garnatxa&macabeu&p.ximénez-	24,50 €
"Artigues" -garnatxa&macabeu&p.ximénez-	31,00 €

D.O. Montsant

Octubre -garnatxa blanca&macabeu-	14,50 €
Perlat -garnatxa blanca&macabeu-	15,00 €
"L'Avi Tomàs Aragonès" (criança)-garnatxa blanca-	19,00 €

D.O. Tarragona

De Muller -muscat-	14,00 €
--------------------	---------

D.O. Conca de Barberà

Clos Montblanc "Ùnic" -sauvignon blanc- (eco)	15,00 €
---	---------

D.O. Terra Alta

Celler Mariol -garnatxa blanca- (eco)	13,50 €
4G Blanc -garnatxa blanca- 6 mesos bota (eco)	16,00 €
"Rebels de Batea" -garnatxa blanca-	16,00 €
"Llàgrimes de Tardor" (criança) -garnatxa blanca-	16,50 €
"Els Costums" -garnatxa blanca-	18,00 €
La Fou "Els Amelers" -garnatxa blanca-	21,00 €

D.O. Costers del Segre

Raimat "Castell" -chardonnay- (vit.sostenible)	15,00 €	9,50 (50 cl.)
--	---------	---------------

Perelada

Blanc Pescador (agulla)	13,50 €	7,50 €
Crestíssimo Moscato (agulla)	13,50 €	

D.O. Monterrei

"La Duda" Vinos del Paseante -godello-	16,00 €
--	---------

D.O. Ribeiro

Casal de Armán	19,00 €
----------------	---------

blancs - blancos - white

75cl 37,5cl

D.O. Rias Baixas (Albariño)

Santiago Ruiz	19,00 €	
Lagar de Cervera	20,00 €	10,00 €
El Jardín de Lucía	22,00 €	
Pazo de Señorans	22,00 €	14,00 € (50 cl.)
Terras Gauda	22,50 €	
Albariño de Fefiñanes	24,00 €	
Pazo de Rubianes	25,00 €	
Pazo de San Mauro	25,00 €	
"La Mar" de Terras Gauda (albariño&loureiro)	30,50 €	

D.O. Rueda (Verdejo)

"La Charla" Vinos del Paseante	15,00 €	
Finca Montepedroso (sobre lías)	15,00 €	
Marqués de Riscal (100% orgànic)	15,50 €	8,50 €
El Perro Verde	16,00 €	
Belondrade y Lurton	51,00 €	

D.O. Somontano

Enate "234" -chardonnay-	16,00 €
Viñas del Vero -gewüztraminer-	17,50 €

D.O.C. Rioja

"Plàcet de Valtomelloso" Palacios Remondo (eco)	33,00 €
---	---------

D.O. Txacolí

Txomin Etxaniz	17,50 €
----------------	---------

Sidra

Zaipiaín (natural)	11,00 €
--------------------	---------

rosats-rosados-rosé

rosats-rosados-rosé

75cl 37,5cl

D.O. Montsant

"Étim" La Pausa -garnatxa&sirà-	15,00 €
---------------------------------	---------

D.O. Terra Alta

"Lola Bel" Vinyes del Covent -garnatxa peluda-	16,00 €
--	---------

D.O. Penedès

Torres "De Casta" (vegan)		7,00 €
Gramona "Mustillant" (agulla) (eco)	15,00 €	
Augustus Rosé "Primer Rosat" -cab. sauv.- (eco)	15,50 €	
Torelló "Rosa d'Abril" (eco)	17,50 €	

D.O.C. Rioja

Marqués de Cáceres "EXCELLENS" (vegan)	13,50 €
--	---------

D.O. Navarra

"Ozu" by Otazu -rosé tempranillo-	15,00 €
-----------------------------------	---------

D.O. Somontano

Enate -cabernet sauvignon-	15,00 €
----------------------------	---------

sangria:

0'50 lit.

1 lit.

1'50 lit.

Cava	10,00 €	15,00 €	18,50 €
Vi negre	8,00 €	12,00 €	15,00 €

bodega acuamar

caves/corpinat/escumosos

75cl 37,5cl

"Anna Codorniu" Blanc de Blancs Brut	16,00 €	10,50 €
"Ars Collecta" Codorniu "B.de Blancs" Reserva	21,00 €	
Raimat "Lo Fred de Ponent" Brut Reserva	17,00 €	
Parxet Brut Reserva	17,50 €	
Rovellats "Brut Imperial" Reserva Nature	17,50 €	
Roger Goulart Brut Nature	22,00 €	
Raventós i Blanc "De Nit" Rosé (eco)	24,00 €	
Torelló Brut Nature	26,00 €	14,00 €
Mestres "Coquet" Brut Nature	25,00 €	
Recaredo "Terrers" B.Nature (eco)	33,00 €	
"Laietà" Alta Alella G.Reserva B.Nature (eco)	31,00 €	16,50 €
Celler Kripta "Barrica" G.Reserva (eco)	32,00 €	

caves/corpinat/escumosos

75cl 37,5cl

Juvé i Camps "Reserva Familia" G.Reserva (eco)	26,00 €	12.50 €
Juvé i Camps "Reserva Familia" MAGNUM (eco)	49,50 €	
Gramona "Imperial Brut" (eco)	32,00 €	
Gramona "III Llustros"	42,50 €	
Llopart "Leopardi" B.Nature (eco)	31,50 €	
Llopart "Rosé" Brut (eco)	23,00 €	

champagnes

75cl 37,5cl

Mumm Grand "Cordon Rouge" Brut	49,50 €	29,50 €
Mumm "Brut Rosé"	53,00 €	
Louis Roederer "Collection" 244	65,00 €	

negres - tintos - red

75cl 37,5cl

D.O.Q. PRIORAT

"Vall Por" Sangenís i Vaqué (reserva)	21,00 €	
"Els Pics" Celler Mas Alta	24,00 €	
"+ 7" Bodegas Pinord (eco-Demeter)	26,00 €	
Joan Giné (12 mesos)	31,00 €	
"Les Terrasses" Álvaro Palacios	42,00 €	
"Dofí" Álvaro Palacios	88,00 €	

D.O. MONTSANT

"Octubre" Cingles Blaus	15,50 €	10,00 € (50 cl.)
"Heretat Navàs"	17,50 €	
"Boig per tu" Vinyes Domènech	20,00 €	
"L'Avi Tomàs Aragonès" (criança)	19,50 €	
"Costers del Gravet" Celler de Capçanes	20,50 €	
"Alta Roses" de Joan d'Anguera (eco-Demeter)	22,00 €	

D.O. TARRAGONA

Muller (criança) -cabernet sauvignon-	14,00 €	
---------------------------------------	---------	--

D.O. TERRA ALTA

4G Negre -garnatxa&sirà- (eco)	18,50 €	
La Fou "Senders" -garnatxa&sirà-	19,00 €	

D.O. RIBERA DEL DUERO

Prado Rey "Valdelayegua" (criança)		14,00 € (50cl.)
Quinta de Tarsus (criança)	19,50 €	
Pesquera (criança)	27,00 €	
Pago de los Capellanes (criança)	33,00 €	
Pago de Carraovejas (criança)	42,50 €	
Mauro (criança)	43,00 €	

negres - tintos - red

75cl 37,5cl

D.O. SOMONTANO

Enate ÚNICO -cabernet&merlot-	15,00 €	
-------------------------------	---------	--

D.O.C. RIOJA

CRIANZA

Viña Pomal "Centenario"	15,50 €	
Marqués de Cáceres "EXCELLENS" (vegan)	16,50 €	7,50 €
Luís Cañas	17,50 €	11,00 € (50 cl.)
La Montesa Palacios-Remondo (eco)	19,50 €	
Viña Alberdi	22,00 €	
Muga	25,50 €	

RESERVA

Coto de Imaz	18,00 €	
Marqués de Riscal	23,50 €	12,50 €
Marqués de Murrieta	25,50 €	16,50 € (50 cl.)
Sierra Cantabria	27,00 €	
Remelluri	28,00 €	
Viña Ardanza	33,00 €	

GRAN RESERVA

Barón de Ley	27,50 €	
--------------	---------	--



licors · licores acuamar

Brandy

Fundador, Soberano, Terry, Veterano	2,25 €
Ponche	2,50 €
Torres 5, Carlos III, Magno	3,00 €
Torres 10, Mascaró V.O.	3,25 €
Narciso Mascaró "Privé"	5,50 €
Cardenal Mendoza, Carlos I	6,00 €
Lepanto, Duque de Alba	6,00 €
Torres Hors d'Hage (20 anys)	11,00 €
1866 Gran Reserva	12,00 €
Lustau (solera Gran Reserva)	12,50 €
Peinado (20 años)	15,00 €
Luis Felipe (Gran Reserva)	21,00 €

Cognac

Courvosier V.S.	8,50 €
Hennessy V.S.	10,00 €
Remy Martin V.S.O.P.	12,00 €
Delamain X.O.	16,50 €

Armagnac

Armagnac Saint Vivant	5,50 €
Clés des Duacs V.S.O.P.	6,50 €
Darroze Grand Assemblage (8 anys)	11,50 €

Whisky

Dyc 8 años	4,00 €
J&B, Ballantine's	4,00 €
Dewar's "White Label", Cutty Sark	4,00 €
Jameson (Irish Whiskey)	4,50 €
Chivas Regal (12)	6,00 €
J&B (15), Johnnie Walker "Black Label" (12)	6,00 €

Whisky de Malta

Glen Turner	4,50 €
Ancnoc (12), Glenlivet	8,00 €
Knockando (12), Glenfiddich (12)	8,50 €
Glenmorangie (10)	8,50 €
Laphroaig (10)	9,00 €
Cardhu	9,50 €
Glenrhotes (10)	10,50 €
Dalwhinnie (15)	12,00 €
Johnnie Walker "Green Label"	12,50 €
Balvenie (12)	13,50 €
Glenfarclas (12)	15,00 €
Nikka Coffey Grain (Japó)	15,00 €
Oban (14)	17,50 €

Bourbon

Jack Daniel's	5,00 €
---------------	--------

Finos - Generosos

Tio Pepe, "Manzanilla"	1,50 €
"Pedro Ximenez"	1,50 €
"Ximénez-Spínola" -Medium Dry-	3,50 €
Moscatell, Mistela	1,50 €
Vi Ranci	1,50 €
Porto	1,50 €
Vi de Gel	2,50 €

Licores Digestivos

Anís del Mono, Marie Brizard, Chinchón (sec i dolç)	2,25 €
Ratafia, Peppermint	2,50 €
Patxarana Baines	3,25 €
Fernet Branca, Jägermeister	3,00 €
Bayleys	3,25 €
Aromas de Montserrat, Calisay, Estomacal Bonet	3,00 €
Cointreau, Tía María, Benedectine, Licor 43	4,00 €
Drambuie, Gran Magnier "Cordon Rouge"	5,00 €
Chartreuse Jaune	4,50 €
Chartreuse Verd	7,50 €

Rom

Rom Pujol	3,00 €
Rom Bacardi (blanco)	4,00 €
Rom Cacique Añejo (Venezuela)	3,50 €
Rom Brugal Añejo (Sto. Domingo)	5,00 €
Rom Havana Club 7 años (Cuba)	5,00 €
Rom Barceló Imperial (Sto. Domingo)	7,50 €
Rom Matusalem Gran Reserva 15 años (Rep. Dominicana)	6,50 €
Rom Zacapa 23 años (Guatemala)	14,00 €

Schnapps (xupito)

Manzana, Melocotón, Avellana, Melón, "Limoncello"	2,00 €
"Kurhi" Pêche de Vigne o Mora, "Frangelico",	2,50 €
Crema Catalana "Melody", Amaretto "Disaronno",	2,25 €
Crema de Orujo, Crema d' Arròs del Delta	2,25 €

Gin Tonics (Suplement 1,00 € Tonic Fever Tree)

Larios	4,50 €
Beefeater, Tanqueray, Seagram's	6,00 €
"Premiums"	
Bombay "Sapphire", Mombassa,	6,50 €
Bulldog, Citadelle	7,00 €
Martin Miller	8,00 €
Hendrick's, The London "Nº1"	8,50 €
Brockmans	8,50 €
G'vine,	9,50 €

Aguardientes

"Absolut" (Sweden),	2,30 €
"Belvedere" (Poland)	7,50 €
Orujo gallego: blanco, hierbas , café, miel	2,00 €
Orujo "Los Picos" (Cantabria): blanco, hierbas	2,50 €
Calvados	2,50 €
Grappa	2,25 €
Grappa "18 Lune" (Stravecchia)	8,00 €
Marc de Cava	2,50 €
Marc de Champagne "Moët Chandon"	4,50 €
Marc de Bourgogne "Corton Grancey"	5,00 €
Aguardiente Pera Williams (import.)	3,00 €
Tequila (blanco)	2,40 €
Tequila "Reposado"	5,50 €