

---

## APERIVIVO

---

Copa de Cava i Ostra.....	7,50 €
Aperol Spritz amb "Picos" i Humus de Remolatxa.....	12,00 €
Bloody Mary i Gambas Kataifi.....	15,00 €
Gin Tònic amb Gambes Marinades.....	13,00 €
Copa de Rioja amb Terrina de Foie.....	15,00 €

---

## PAELLES I ARRÒSSOS CASOLANS\*

---

Paella Vegana ( <i>min 2 persones, preu per persona</i> ).....	17,00 €
Paella de Marisc ( <i>min 2 persones, preu per persona</i> ).....	19,50 €
Arròs Negre amb Calamarsets ( <i>min 2 persones, preu per persona</i> ).....	19,50 €
Paella de Llamàntol i Marisc ( <i>min 2 persones, preu per persona</i> ).....	33,50 €

---

## AVUI EN VIVO

---

Tàrtar de Salmó amb Crema Agra i Xips de Luca (100gr).....	14,00 €
Terrina de Paté de Foie amb Melmelada de Raïm i Poma.....	13,00 €
Tataki d'Albergínia Violeta amb Tomàquet Confit i Llima.....	13,00 €
Canelone de Boletus, Formatge "Taleggio" i Beixamel de Pebre....	11,00 €

\*Les nostres paellas estan elaborades amb productes frescos i locals.

Temps d'elaboració de 30 minuts  
Preu per persona, Min 2 persones

**Informi al cambrer si pateix alguna al·lèrgia alimentària**

Suplement terrassa 10%  
Tots els preus inclouen l'IVA  
Propina no inclosa

---

## APERIVIVO

---

Glass of Cava and Oyster.....	7,50 €
Aperol Spritz with "Picos" and Beetroot Humus.....	12,00 €
Bloody Mary and Kataifi Prawns.....	15,00 €
Gin Tonic with Marinated Prawns.....	13,00 €
Glass of Rioja with Foie Terrine.....	15,00 €

---

## HOMEMADE PAELLA\*

---

Vegan Paella ( <i>min. 2 person, price per person</i> ).....	17,00 €
Seafood Paella ( <i>min. 2 person, price per person</i> ).....	19,50 €
Black Rice with Baby Squid ( <i>min. 2 person, price per person</i> ).....	19,50 €
Lobster & Seafood Paella ( <i>min. 2 person, price per person</i> ).....	33,50 €

---

## TODAY AT VIVO

---

Salmon Tartare with Sour Cream and Yucca Chips.....	14,00 €
Aubergine Tataki with Candied Tomato and Lime.....	13,00 €
Foie Gras Terrine with Grape Jam and Apple.....	13,00 €
Cannelloni with Mushrooms, "Taleggio" Cheese and Bechamel...	11,00 €

\*Our "Paella" are prepared with local and fresh ingredients.

30 Minutes for elaboration

Price per person, Min. 2 person

**Inform your waiter if you have any food allergies**

Terrace Supplement 10%.

VAT Included

Tip not included

---

## APERIVIVO

---

Copa de Cava y Ostra.....	7,50 €
Aperol Spritz con Picos y Humos de Remolacha.....	12,00 €
Bloody Mary y Gambas Kataifi.....	15,00 €
Gin Tónico con Gambas Marinada.....	13,00 €
Copa de Rioja con Tarrina de Foie.....	15,00 €

---

## PAELLAS Y ARROCES CASEROS\*

---

Paella Vegana ( <i>min. 2 personas, precio por persona</i> ).....	17,00 €
Paella de Marisco ( <i>min. 2 personas, precio por persona</i> ).....	19,50 €
Arroz Negro con Chipirones ( <i>min. 2 personas, precio por persona</i> ).....	19,50 €
Paella de Bogavante y Marisco ( <i>min. 2 personas, precio por persona</i> ).....	33,50 €

---

## HOY EN VIVO

---

Tartar de Salmón con Crema Agria y Chips de Yuca (100gr).....	14,00 €
Tarrina de Paté de Foie con Mermelada de Uva y Manzana.....	13,00 €
Tataki de Berenjena Violeta con Tomate Confit y Lima.....	13,00 €
Canelone de Setas, Queso "Taleggio" y Bechamel a la Pimienta...	11,00 €

\*Nuestras Paellas están elaboradas con productos frescos y locales.

Tiempo de elaboración 30 minutos

Precio por persona, Min. 2 personas

**Informe al camarero si padece alguna alergia alimentaria**

Suplemento terraza 10%

Todos los precios incluyen el IVA

Propina no incluida