

L'ÀNCE



MENÚ

PER COMENÇAR / PARA EMPEZAR / TO START / POUR COMMENCER

Croquetes cremoses de pollastre

12 €

Croquetas cremosas de pollo

Creamy chicken croquettes

Croquettes de poulet crémeuses

Amanida amb ventresca de tonyina

13 €

Ensaladilla de ventresca de atún

Russian salad with tuna belly

Salade russe à la ventrèche de thon

Ostra Amélie nº3 al natural

5,00 € / u.

Ostra Amélie nº3 al natural

Oyster Amélie nº3 natural

Oyster Amélie nº 3 naturelle

Pernil ibèric de Bellota

19 €

Jamón ibérico de Bellota

Bellota Iberian cured ham

Bellota Jambon ibérique

Selecció de formatges artesans **16 €**

Selección de quesos artesanos

Artisan cheese selection

Sélection de fromages artisanaux

Amanida de salmó marinat amb cítrics i pipes de carbassa **14 €**

Ensalada de salmón marinado con cítricos y pipas de calabaza

Marinated salmon salad with citrus and pumpkin seeds

Salade de saumon mariné aux agrumes et aux graines de courge

Amanida de brots tendres amb amb alvocat, rave i poma verda **13 €**

vinagreta de mostassa i atzavara

Ensalada de brotes tiernos con aguacate, rábano y manzana verde

Vinagreta de mostaza y agave

Salad of tendershoots with avocado, radish and green apple,

mustard and agave vinaigrette

Salade de jeunes pousses avec avocat, radis et pomme verte,

vinaigrette à la moutarde et à l'agave.

Anxoves d 'L'escala amb pa amb tomàquet **13 €**

Anchoas d l ´Escala con pan con tomate

Anchovies from L'Escala with tomato bread

Anchois de L'Escala avec du pain à la tomate

Caviar imperial (30gr.) **70 €**

Caviar imperial (30gr.)

Caviar imperial (30gr.)

Caviar imperial (30gr.)

Pa amb tomàquet i AOVE **8 €**

Pan con tomate y AOVE

Bread with tomato and extra virgin olive oil

Pain à la tomate et à l'huile d'olive et tomate

CALENTS / CALIENTES / HOT DISHES / PLATS CHAUDS

Costelles BBQ glacejades al Josper

16 €

Costillas BBQ glaseadas al Josper

Josper-glazed BBQ ribs

Côtelettes à la BBQ glacées au Josper

Milanesa de pollastre cruixent en pa de brioix

17 €

Milanesa de pollo crujiente en pan de brioche

Crispy chicken Milanese on brioche bread

Poulet milanais croustillant sur pain brioché

Burguer Clàssica

17 €

Burguer Clásica

Classic Burger

Burger classique

Bikini de gall dindi prestige i formatge

12 €

Bikini de pavo prestige y queso comté

Prestige turkey and comté cheese sandwich

Prestige Turc au fromage Comté Sandwich

POSTRES / DESSERTS

Crema catalana amb carquinyolis

8 €

Crema catalana con caquiñolis

Catalan custard cream with carquinyolis

Crème catalane aux carquinyolis

Milfulls de de xocolata i cafè	8 €
Milhojas de chocolate y café	
<i>Chocolate and coffee mille-feuille</i>	
Millefeuille au chocolat et au café	
 Amanida de mango, papaia i coco	 8 €
Ensalada de mango, papaya y coco	
<i>Mango, papaya and coconut salad</i>	
Salade de mangue, papaye et noix de coco	
 Suís de xocolata	 8 €
Suizo de chocolate	
<i>Swiss hot chocolate</i>	
Chocolat chaud Suisse	

CAFÈ / CAFÉ / COFFEE

Café espresso	4,5 €
Café cortado	4,5 €
Café con leche / Latte	6 €
Café americano	5 €

REFRESCOS I AIGÜES / REFRESCOS Y AGUAS / SOFTDRINKS AND WATERS / BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES & EAUX

Refrescos / Softdrinks / Boisson rafraîchissantes	7 €
 Aigua mineral 0,5l.	 6 €
Agua mineral 0,5l.	
<i>Mineral water 0,50 l.</i>	
Eau minérale 0,50 l.	
 Aigua amb gas Vichy 0,5l.	 6 €
Agua con gas Vichy 0,5l.	
<i>Sparkling mineral water 0,50 l.</i>	
Eau minérale gazeuse 0,50 l.	

Sucs: Taronja, Pinya, Préssec, Poma

6 €

Zumos: Naranja, Piña, Melocotón, Manzana

Juices: Orange, Pineapple, Peach, Apple

Jus: Orange, Ananas, Pêche, Pomme

VI / VINO / WINE / VIN

VI BLANC / VINO BLANCO / WHITE WINE / VIN BLANC

				
Fonoll	D.O. Penedès	<i>Xarel.lo</i>	7 €	29 €
Miranda d' Espiells 100% eco	D.O. Penedès	<i>Chardonnay</i>	7 €	29 €
Eresma	D.O. Rueda	<i>Sauvignon blanc</i>	7 €	29 €
Thentic 100% eco	D.O. Almansa	<i>Sauvignon blanc</i>	7 €	30 €
Jean Leon 3055	D.O. Penedès	<i>Chardonnay</i>	7 €	30 €

VI NEGRE / VINO TINTO / RED WINE / VIN ROUGE

Casa Vella d' Espiells	D.O. Penedès	<i>Cabernet Sauvignon</i>	7 €	29 €
Figuero Asomo	D.O. Ribera del Duero	<i>Tempranillo</i>	7 €	29 €
Jean Leon 3055	D.O. Penedès	<i>Petit Verdot, Merlot</i>	7 €	30 €

VI ROSAT / VINO ROSADO / ROSÉ WINE / VIN ROSÉ

Aurora d' Espiells	D.O. Penedès	<i>Pinot noir, Xarel.lo, Syrah</i>		29 €
Museum Rosé	D.O. Cigales	<i>Tempranillo, Verdejo, Garnatxa</i>	7 €	28 €
Rosa d'Abril	D.O. Penedès	<i>Macabeo, Malvasía, Syrah</i>		30 €
Jean Leon Rosé	D.O. Penedès	<i>Pinot Noir, Garnatxa Negre</i>	7 €	29 €

CAVA & CHAMPAGNE

Torelló Tradicional, Brut Nature	Corpinat	<i>Macabeo, Xarel.lo, Parellada</i>	8 €	33 €
Torelló Pàl.lid, Brut Reserva	Corpinat	<i>Macabeo, Pinot Noir</i>	8 €	32 €
Juvé & Camps, Brut Rosé	Cava	<i>Trepat</i>	8 €	30 €
Oriol Rosell Mític, Gran Reserva	Cava	<i>Macabeo, Xarel.lo,</i>	10 €	40 €
Oriol Rosell, Brut Nature	Cava	<i>Macabeo, Xarel.lo, Parellada</i>	8 €	30 €
Moët & Chandon Impérial, Brut	Champagne	<i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>		75 €
Moët & Chandon Rosé Impérial, Brut Champagne		<i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>		82 €

APERITIUS / APERITIVOS / APPERITIFS / APÉRITIFS

Vermut / Vermouth CALA MORISCA (Sitges)	10 €
Campari	11 €
Kir Royal	9 €
Copa de Sangria	15 €
Aperol Spritz	15 €

CERVESA / CERVEZA / BIER / BIÈRE

Estrella Damm	7,50 €
Voll Damm	8,50 €
Free Damm	7,50 €
Lemon Damm	7,50 €
Turia	8,50 €
Rosa Blanca	7,50 €
Complot	8,50 €

COMBINATS / COMBINADOS / MIXED DRINKS / COCKTAILS

GIN:	Tanqueray	16 €
	Bombay Sapphire	18 €
	Hendrick's	19 €
	Citadelle	19 €
WHISKY:	Johnnie Walker Red	16 €
	Ballantine's	16 €
	Macallan	20 €
	Jack Daniel's	18 €
RON:	Bacardí	16 €
	Havana Club 5	18 €
	Havana Club 7	20 €
VODKA:	Absolut	16 €
	Grey Goose	20 €

COCKTAILS

MOJITO CLASSIC	18 €
PIÑA COLADA	18 €
DAIQUIRI STRAWBERRY	18 €
ESPRESSO MARTINI	18 €
TOMMY´S MARGARITA	18 €
IPANEMA (No alcohol, Maracuià, Pinya, Llima)	18 €