



Seaside

Gourmet

Entrées froides

SALADE MÉDITERRANÉENNE	 	11,30€
ROULEAUX D'ANGUILLE GRILLÉS		
TRADITIONNELS	 	12,50€
BOQUERONES (filet d'Anchois) AU VINAIGRE	  	9,40€
"COCA DE RECAPTE" TARTE FINE AVEC ANCHOIS DE LA MER CANTABRIQUE, POIVRONS ROUGES ET AUBERGINES	 	11,90€

Entrées chaudes

PATATAS BRAVAS	  	8,50€
PATATAS BRAVAS AVEC		
SOBRASADA DE MALLORQUE	  	9,80€
ASSORTIMENT DE		
CROQUETTES MAISON	   	11,90€
ANGUILLE EN SAUCE	  	19,30€
CUISSES DE GRENOUILLE		14,60€
ESCALIVADA TIÈDE AU FROMAGE DE CHÈVRE, POIVRONS ROUGES ET AUBERGINES	 	13,60€

Rations de mer

ASSIETTE DE FRUITS DE MER CUIITS À LA VAPEUR AVEC PALOURDES, MOULES, ESCARGOTS DE «PUNTA» ET COUTEAUX	  	19,40€
MOULES VAPEUR	 	11,80€
MOULES SAUCE "LO TIPIC"	 	12,60€
MOULES À LA VAPEUR AVEC VERMOUTH DE NOTRE PROPRE PRODUCTION	 	13,00€
MOULES SAUCE MARINIÈRE	  	13,80€
COUTEAUX A LA PLANCHA	 	20,50€
CHIPIRONES DE LA MÉDITERRANÉE (100g)		19,50€
CALAMARS A LA ROMAINE	  	18,90€
CALAMARS À LA FAÇON ANDALOUSE	  	18,40€
PALOURDES MARINIÈRE	   	19,70€
PALOURDES GRILLÉES		19,20€
POULPE À LA GALICIENNE		24,90€
PATTE DE POULPE À L'AÏLOLI AU MIEL	  	24,50€
HUÎTRES. (Delta 3,00 euros/pièce)		
..... (Guillardeau 4,80 euros/pièce)		

Nos tartares

TARTARE DE LÉGUMES AVEC TOMATE DE SAISON		15,60€
TARTARE DE SAUMON TROPICAL		18,80€
TARTARE DE THON À LA RATATOUILLE ET FROMAGE DE CHÈVRE	  	19,80€
STEAK TARTARE STYLE LO TIPIC	   	23,90€
DUO TARTARE DYNAMIQUE (SAUMON ET THON)	   	19,80€

Variations de pain

PAIN DE CAMPAGNE À LA TOMATE, HUILE D'OLIVE ET SEL		4,20€
PAIN CRISTAL À LA TOMATE, À L'HUILE D'OLIVE ET AU SELL		5,90€
PAIN SANS GLUTEN.		2,90€

Plats en assiette

ASSORTIMENT IBÉRIQUE		22,60€
(lomo, saucisson, jamón et chorizo).		
ASSORTIMENT DE FROMAGES ARTISANAUX	 	20,90€
ASSORTIMENT IBÉRIQUE ET FROMAGES ARTISANAUX	 	22,90€
JAMBON IBÉRIQUE, 100% BELLOTA COUPÉ À LA MAIN		27,80€

Salades Km0

SALADE MIXTE ET FROMAGE DE CHÈVRE	  	12,90€
SALADE DE SAISON «LO TIPIC»		12,20€
SALADE AUX FRUITS DE MER	  	14,50€
SALADE DU POTAGER		10,80€
SALADE AU JAMBON DE CANARD SÉCHÉ ET COPEAUX DE FOIE GRAS DE CANARD ET VINAIGRETTE AU MIEL	  	19,80€
SALADE DE POUSSÉS DE LAITUE ET CREVETTES		19,80€
SALADE DE TOMATE "VILAIN" AVEC MOZZARELLA	 	13,60€
SALADE DE TOMATES AVEC VENTRÈCHE DE THON ET OIGNON NOUVEAU		14,80€

Seulement à midi

Riz

PVP par personne	* ((Min.2 personnes - prix par personne)	
PAELLA MARINIÈRE	  	20,40€
PAELLA «SENYORET» AUX FRUITS DE MER DÉCORTIQUES	   	20,20€
RIZ À L'ENCRE	    	19,80€
«FIDEUÀ»-AVEC COQUÉS	   	17,80€
RIZ AUX LÉGUMES		16,20€
«FIDEUÀ» - AUX CONFIT DE CANARD ET AÏOLI GRATINÉ	   	21,10€
RIZ AVEC MORUE ET "COCOCHAS"	 	24,90€
RIZ DE CAMPAGNE AU SECRET IBÉRIQUE ET SETES		24,80€
RIZ AUX LANGOUSTINES.		22,50€

Avec des œufs fermiers

«TORTILLA ESPAGNOLE» (OMELETTE) AUX OIGNONS	 	12,30€
PLAT D'ŒUF AU JAMBON ET FRITES	  	10,70€
PLAT D'ŒUF AVEC PÂTÉ DE FOIE DE CANARD ET FRITES	 	10,80€
PLAT D'ŒUF AVEC SOBRASADA DE MAJORQUE	 	10,50€
PLAT D'ŒUF AVEC SAUCISSE FINE DE PORC ET FRITES	 	10,20€
ŒUF BROUILLÉS AUX CREVETTES, OIGNONS ET JEUNE AIL	  	11,90€

Des Suggestions

Entrees

SOUPÉ DE POISSON DE «MARINERA»      .. 12,10€
ARTICHAUTS CUIITS ET FOIE
DE CANARD RÂPÉ  13,80€
COCOTTE DE SEICHE ET BABY FÈVES      .. 18,40€
JHARICOTS BLANCS «DEL MARGE»
AUX PALOURDES     18,20€
ASPERGES VERTE GRILLÉES
À LA SAUCE ROMESCO     12,40€

MORUE SAUCE AMPOLLERA    12,90€
TEMPURA DE LÉGUMES DU POTAGER AVEC
FROMAGE «SAN MANEL»
ET MIEL D'EL PERELLÓ    15,60€
TELLINE (PETIT COQUILLAGE)   13,50€
NOS ANCHOIS MAISON    16,50€

Poisson

POISSONS GRILLÉS-RECOMMANDÉES POUR 2
PERSONNES  
(Sole, crevettes, calamars, cabillaud et lotte) 61,40€
PETIT POISSONS DU MARCHÉ FRIT  13,90€
FILET DE MORUE À LA RATATOUILLE   19,80€
FILET DE MORUE À LA SAUCE À L'AIL    . 19,80€
BRANDADE DE MORUE GRATINÉE
AU FROMAGE DE CHÈVRE    15,40€
SEICHE DU «PORT DEL FANGAR»   18,60€
MÉDAILLON DE THON ROUGE (250 g)  25,80€
TATAKI DE THON À LA SAUCE TERIYAKI     . 19,80€
TATAKI DE THON AU FOIE (Mer et montagne)     20,60€

COQUILLES ST. JACQUES ET CREVETTES
GRILLÉ AVEC ÉMULSION CITRIQUE    ... 21,90€
SOLE À LA CRÈME D'AMANDE    23,30€
PETITS CALAMARS DE PLAGE À LA CONFITURE
DE TOMATES DE MONTSERRAT RULL   19,40€
BROCHETTES DE CREVETTES
GRILLÉES SUR BÂTONNET  24,60€
TURBOT GRILLÉ AVEC POMMES
DE TERRE BOULANGÈRE    36,50€
CALAMAR "DE POTERA" GRILLÉ    20,40€

Viandes

QUEUE DE BŒUF AU VIN ROUGE
"LLÁGRIMES DE TARDOR"  22,90€
MAGRET DE CANARD DU DELTA SERVI
AVEC SAUCE FRUITS DES BOIS  22,60€
ENTRECÔTE "ANGUS" SAUCE
AUX POIVRE VERTS  29,30€
CÔTELETES DE LAPIN GRILLÉES À L'AILLOLI   . 19,80€
TATAKI DE BŒUF   21,10€

POITRINE DE POULET CROUSTILLANTE
SAUCE AIGRE-DOUCE    16,80€
FILET DE BŒUF SAUCE FOIE DE CANARD  ... 29,90€
CÔTE DE BŒUF DU NORD DE L'ESPAGNE (1KG)
(Recommandé pour 2 personnes) 53,40€
5 ÈME CÔTE ANGUS DE "EVA"
(Recommandé pour 2 personnes) 59,80€/KG
PORC IBÉRIQUE DE "BELLOTA" (gland) 42,90€
CARRÉ D'AGNEAU DE LAIT AVEC
HERBES DE PROVENCE À BASSE TEMPÉRATURE 28,70€

Assortiment de Fumé

CARPACCIO DE MORUE FUMÉE ET TAPENADE D'OLIVES
VERTES ET NOIRES    16,60€
CARPACCIO DE BŒUF ANGUS ET SA VINAIGRETTE DE
TRUFFE    17,80€
CARPACCIO DE THON ROUGE AVEC VINAIGRETTE
PISTACHE     16,80€

CARPACCIO D'ANGUILLE    15,60€
CARPACCIO DE SAUMON FUMÉE   18,70€
CARPACCION DE CREVETTES AVEC VINAIGRETTE AUX
FRUITS DE MER    19,10€

En cumplimiento del Reglamento (UE) N° 1169/2011 y R.D. 126/2015 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, les informamos que este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos en nuestros productos. Diríjase a nuestro personal si desea mas información al respecto

 Peix / Pescado / Fish / Poisson / Fisch  Fruits secs / Frutos secos / Nuts / Fruits secs / Dörrobst  Mel / Miel / Honey / Mon chéri / Schatz
 Gluten / Glúten  Sèsam / Sésamo / Sesame / Sesam  Sulfits / Sulfitos / Sulfites / Sulfites  Moluscos / Molusco / Mollusk / Mollusque / Weichtier
 Ou / Huevo / Eggs / Oeuf / Eier  Crustacis / Crustáceos / Crustaceans / Crustacés / Krustentier  Mostassa / Mostaza / Mustard / Moutarde / Senf
 All / Ajo / Garlic / Ail / Knoblauch  Soja / Soy  Làctis / Lacteos / Dairy products / Produits laitiers / Milchprodukte

Les Desserts / Desserts / Nachspeisen

«MUSIQUE» (FRUITS SECS) ET BOISSON TRADITIONNELLE MIXED NUTS SERVED WITH SWEET WINE "MUSIK" (TROCKENFRÜCHTE) UND TRADITIONELLES GETRÄNK	 	7,90€
CRÈME CATALANE CRÈME CATALANE CREMA CATALANA	 	7,50€
FONDANT AU CHOCOLAT CHOCOLATE PUDDING COULANT DE CHOCOLATE	  	8,40€
MOUSSE CHOCOLAT AVEC TROIS TYPES DE SEL DU DELTA SALTED CHOCOLATE MOUSSE SCHOKOLADENMOUSE MIT DREI VERSCHIEDENEN SALZSORTEN AUS DEM DELTA	  	8,90€
FRUITS ROUGES GRATINÉS AVEC GLACE VANILLE ET CRÈME CATALANE RED FRUIT GRATIN WITH VANILLA ICE CREAM AND CREMA CATALANA VANILLEEIS MIT WARMER WALDBEERENSOSSE UND CREMA CATALANA	 	8,90€
FLAN MAISON TRADITIONAL EGG FLAN "FLAN" HAUSGEMACHTER KAREMELPUDDING	 	6,40€
«PYJAMA» - TRADITIONEL «LO TIPIC» FLAN SERVED WITH FRUIT AND CREAM "PIJAMA" - KAREMELPUDDING "LO TIPIC"	 	12,30€
FROMAGE FRAIS AU MIEL D'EL PERELLÓ CREAM CHEESE WITH "PERELLO" HONEY QUARK MIT HONIG AUS EL PERELLÓ		8,80€
DÉSIR TROPICAL TROPICAL DESIRE TROPISCHER TRAUM		7,60€
GÂTEAU AU FROMAGE MAISSON HOME-MADE CHEESECAKE HAUSGEMACHTER KAESEKUCHEN		8,60€
SALADE DE FRUITS (SANS ÉTIQUETAGE ALLERGÈNE) FRUIT SALAD OBSTSALAT (OHNE ALLERGENKENNZEICHNUNG)		11,40€
GLACE MAISON SELECTION OF ICE CREAM HAUSGEMACHTES EIS		6,90€
VANILLE / VANILLA / VANILLE 		
CHOCOLAT / CHOCOLATE / SCHOKOLADE  		
NOUGAT / NUGAT  		
SORBET MAISON / HOMEMADE SORBET / HAUSGEMACHTES SORBET		
SORBET AU CITRON - MANGUE - FRAMBOISE (sans étiquetage allergène) / LEMON - MANGO - RASPBERRY SORBET / ZITRONENSORBET - HIMBEERSORBET - MANGO SORBET- (OHNE ALLERGENKENNZEICHNUNG)		
		6,40€
SORBET AU CITRON AVEC «MAR DE CAVA» / LEMON CAVA SORBET / ZITRONEN-CAVA-SORBET (OHNE ALLERGENKENNZEICHNUNG)		
		8,70€
NOTRE CAPPUCCINO (LO TÍPIC) / CAPPUCCINO "LO TÍPIC"		
CAPPUCCINO "LO TÍPIC"		8,20€