

# PESCADOS

FISH | POISSON



## PULPO A LA BRASA

Con chimichurri, puré de boniato y cherrys fritos  
Grilled octopus with chimichurri, sweet potato puree and  
fried cherry tomatoes  
*Poulpe grillé avec chimichurri, purée de patate douce et  
tomates cerises frites*

28.90€





### BACALAO CONFITADO

A la crema de ajos

Cod confit in garlic cream

*Cabillaud confit à la crème d'ail*

25.90€



### BACALAO A LA PLANCHA

Sobre cassé de tomate a la albahaca

Grilled cod on basil tomato cassé

*Cabillaud grillé sur cassé de tomates*

23.90€



### BOGAVANTE A LA PLANCHA

Grilled lobster

*Homard grillé*

39.90€



### SALMÓN A LA CREMA DE CAVA

Salmón a la crema de cava con gamba y espárrago verde  
Salmon in cava cream, prawns and green asparagus  
*Saumon à la crème de cava avec crevettes et asperges vertes*

23.90€



### SALMÓN A LA PLANCHA

Con su guarnición de patata panadera  
Grilled salmon with baked potatoes  
*Saumon grillé avec garniture de pieds de boulanger*

19.90€



**@LABARCASALOU**



### SUQUET DE RAPE ESTILO CAMBRILS

Con judías, gambas, almejas, mejillones y patatas  
Monkfish, beans, prawns, clams, mussels and potatoes  
*Lotte, haricots, crevettes, palourdes, moules et pommes*

27.90€



### RAPE A LA PLANCHA

Con su guarnición de patata panadera  
Grilled monkfish, garnished with baked potatoes  
*Lotte grillée, garnie de pommes de terre au four*

24.90€



# FISH

PESCADOS | POISSON



## CALDERETA DE BOGAVANTE

Traditional lobster stew  
*Ragoût de homard*

34.90€



## DORADA AL HORNO

Con guarnición de mejillones, tomates cherrys y patatas panaderas  
Baked sea bream, garnished with mussels, cherry tomatoes & baked potatoes  
*Daurade au four, garnie de moules, tomates cerises et pommes de terre au four*

24.90€

