



		Llet	Gluten	Soja	Ous	Cacauets	Sulfit	Peix	Fruita seca	Mostassa	Molluscs	Sèsam	Tramussos	Crustacis	Api
<b>PER PICAR</b>															
Pa de vidre amb tomàquet i oli d'arboquina	4,00	●	●		●							●			
Pernil ibèric	19,50														
Patates braves amb allioli d'all negre i salsa brava	9,50		●		●		●	●			●			●	
Calamars nacionals a l'andalusa	19,50		●					●			●			●	
Croquetes de rostit (4 u.)	10,00	●	●	●	●			●		●	●			●	
Gambes blanques fregides amb ratlladura de llima	10,50		●				●	●			●			●	
Freginada de peix	13,50		●				●	●			●			●	
Daus de rap a l'andalusa amb pebrots de Padrón i romesco	18,50	●	●		●		●	●	●		●	●		●	
<b>ENTRANTS</b>															
Tomàquets de temporada amb ventresca de tonyina, ceba tendra i olives Kalamata	16,00						●	●							
Amanida de l'hort	12,50						●								
Burrata amb cirerols confitats, ruca i pols d'oliva negra	14,00	●					●								
Zamburinyes a la planxa amb all i julivert (6 u.)	16,50							●			●			●	
Musclos a la planxa amb all i julivert	14,00							●			●			●	
Cloïsses a la planxa amb oli d'all i llimona	17,50							●			●			●	
Cebiche de corball i llagostins amb yuca cruixent i salsa d'ají groc	18,50	●	●				●	●			●			●	●
<b>MAR I MUNTANYA</b>															
Calamar a la planxa amb amanida de fonoll, ceba i taronja	21,50						●	●			●			●	●
Pota de pop a la planxa amb patates rostides i mojo verd	23,50						●	●			●			●	●
Turbot a la planxa amb verdures de temporada i mantega de tàperes	25,50	●					●	●			●			●	●
Filet de vaca amb suc de rostit i patates fregides especiades	27,50		●				●	●			●			●	●
Caneló d'espínacs amb salsa de tomàquet casolana, beixamel i formatge Galmesán	16,00	●	●	●	●				●	●					
<b>ARROSSOS</b>															
Paella de marisc "Familia Nuri"	25,00	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●		●	●
Arròs negre amb zamburinyes i allioli de safrà	24,00	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●		●	●
Fideuà amb gamba vermella, calamar, musclos i cloïsses	23,50	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●		●	●
Arròs al forn d'escamarlà, cloïsses i sípia	27,00	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●		●	●
Arròs de verdures ecològiques de temporada	22,00	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●		●	●
Arròs de pollastre de pagès amb cansalada del coll i mongeta tendra	22,50	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●		●	●
Arròs de botifarra de perol, gamba vermella i allioli gratinat	23,00	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●		●	●
<b>POSTRES CASOLANS</b>															
Escuma de crema catalana cremada amb carquinyolis	7,50	●	●	●	●	●			●	●		●			
Brownie de xocolata amb "ganache" cremosa i gelat de vainilla	8,50	●	●	●	●				●						
Pastís de formatge de cabra i praliné de festucs	8,50	●			●	●			●						
Lemon Pie	9,50	●	●	●	●	●	●		●	●		●			●
Pastís cruixent de poma amb gelat de vainilla	9,50	●	●	●	●	●			●			●			
Gelat de festuc	6,50	●	●						●						
Gelat de coco	6,50	●	●												
Gelat de xocolata	6,50	●	●	●					●						
Gelat de vainilla	6,50	●	●	●	●				●						
Sorbet de llimona	6,50	●													
Sorbet de maduixa	6,50	●													

**Nota important:** com que preparam el menjar diàriament a les nostres cuines tots els al·lèrgens hi estan presents i és per això que no podem garantir que els productes de la llista estiguin completament exempts de contenir traces de cap altre al·lèrgen en particular.

● Traces ● Al·lèrgens

IVA inclòs - Increment del 10% a la terrassa

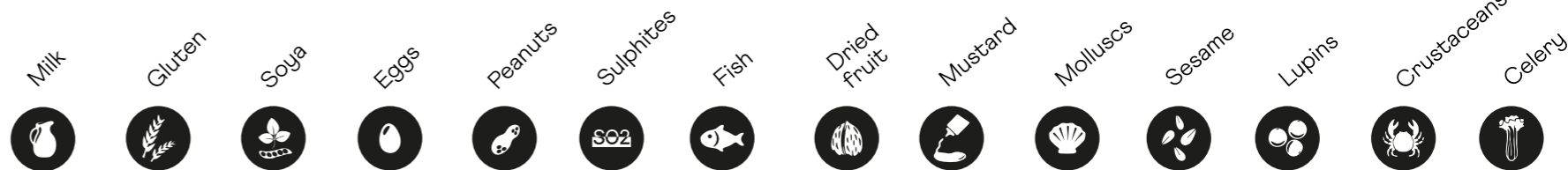


PARA PICAR		Leche	Gluten	Soja	Huevos	Cacahuetes	Sulfitos	Pescado	Frutos secos	Mostaza	Moluscos	Sésamo	Altramuzes	Crustáceos	Apio
Pan de cristal con tomate y aceite de arbequina	4,00	●	●		●							●			
Jamón ibérico	19,50														
Patatas bravas con alioli de ajo negro y salsa brava	9,50		●		●		●	●			●			●	
Calamares nacionales a la andaluza	19,50		●					●			●			●	
Croquetas de cocido (4 uds.)	10,00	●	●	●	●			●		●	●			●	
Gambas blancas fritas con ralladura de lima	10,50		●				●	●			●			●	
Fritura de pescado	13,50		●				●	●			●			●	
Dados de rape a la andaluza con pimientos de Padrón y romesco	18,50	●	●		●		●	●	●		●	●		●	
ENTRANTES															
Tomates de temporada con ventresca de atún, cebolla tierna y aceitunas de Kalamata	16,00						●	●							
Ensalada de la huerta	12,50						●								
Burrata con cherris confitados, rúcula y polvo de aceituna negra	14,00	●					●								
Zamburiñas a la plancha con ajo y perejil (6 uds.)	16,50							●			●			●	
Mejillones a la plancha con ajo y perejil	14,00							●			●			●	
Almejas a la plancha con aceite de ajo y limón	17,50							●			●			●	
Ceviche de corvina y langostinos con yuca crujiente y salsa de ají amarillo	18,50	●	●				●	●			●			●	●
MAR Y MONTAÑA															
Calamar a la plancha con ensalada de hinojo, cebolla y naranja	21,50						●	●			●			●	●
Pulpo a la plancha con patatas al horno y mojo verde	23,50						●	●			●			●	●
Rodaballo a la plancha con verduras de temporada y mantequilla de alcaparras	25,50	●					●	●			●			●	●
Solomillo de vaca con jugo de asado y patatas fritas especiadas	27,50		●				●	●			●			●	●
Canelón de espinacas con salsa de tomate casera, bechamel y queso Galmesán	16,00	●	●	●	●				●	●					
ARROCES															
Paella de marisco "Familia Nuri"	25,00	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●		●	●
Arroz negro con zamburiñas y alioli de azafrán	24,00	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●		●	●
Fideuá con gamba roja, calamar, mejillones y almejas	23,50	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●		●	●
Arroz al horno de cigalas, almejas y sepia	27,00	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●		●	●
Arroz de verduras ecológicas de temporada	22,00	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●		●	●
Arroz de pollo de corral con papada y judía verde	22,50	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●		●	●
Arroz de butifarra de perol, gamba roja y alioli gratinado	23,00	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●		●	●
POSTRES CASEROS															
Espuma de crema catalana quemada con carquiñolis	7,50	●	●	●	●	●			●	●		●			
Brownie de chocolate con "ganache" cremosa y helado de vainilla	8,50	●	●	●	●				●						
Tarta de queso de cabra con praliné de pistacho	8,50	●			●	●			●						
Lemon pie	9,50	●	●	●	●	●	●		●	●		●			●
Tarta crujiente de manzana con helado de vainilla	9,50	●	●	●	●	●			●			●			
Helado de pistacho	6,50	●	●						●						
Helado de coco	6,50	●	●												
Helado de chocolate	6,50	●	●	●					●						
Helado de vainilla	6,50	●	●	●	●				●						
Sorbete de limón	6,50	●													
Sorbete de fresa	6,50	●													

IVA incluido - Incremento del 10% en la terraza

**Nota importante:** como que preparamos la comida diariamente a nuestras cocinas todos los alérgenos están presentes y es por eso que no podemos garantizar que los productos de la lista estén completamente exentos de contener trazas de ninguno otro alérgeno en particular.

● Trazas ● Alérgenos



### CLASSICS TO SHARE

Crystal bread with vine tomato and arbequina oil	4,00	●	●		●							●			
Iberian ham	19,50														
"Bravas" (fried potatoes in black garlic aioli and spicy sauce)	9,50		●		●		●				●			●	
Fried national calamari	19,50		●								●			●	
Meat croquettes (4 u.)	10,00	●	●	●	●					●	●			●	
Fried white shrimp with lime zest	10,50		●				●				●			●	
Fish fritters	13,50		●				●		●		●			●	
Andalusian-style monkfish bites with Padrón peppers and romesco sauce	18,50	●	●		●		●		●		●	●		●	

### STARTERS

Seasonal tomatoes with tuna belly, spring onion and Kalamata olives	16,00						●		●						
Garden salad	12,50						●								
Burrata with confit cherry tomatoes, arugula, and black olive powder	14,00	●					●								
Grilled small scallops with garlic and parsley	16,50										●			●	
Grilled mussels with garlic and parsley	14,00										●			●	
Grilled clams with garlic and lemon oil	17,50										●			●	
Sea bass and prawn ceviche with crispy yuca and yellow chili sauce	18,50	●	●				●		●		●			●	●

### SEA AND MOUNTAIN

Grilled calamari with fennel, onion and orange salad	21,50						●		●					●	●
Grilled octopus with roasted potatoes and green mojo sauce	23,50						●		●					●	●
Grilled turbot with seasonal vegetables and caper butter	25,50	●					●		●		●			●	●
Beef fillet steak in its juice with spiced fried potatoes	27,50		●				●		●		●			●	●
Spinach cannelloni with homemade tomato sauce, béchamel and Galmesán cheese	16,00	●	●	●	●				●	●					

### CA LA NURI'S PSELLAS

Seafood paella "Familia Nuri"	25,00	●	●	●	●		●		●	●	●	●		●	●
Black paella with small scallops and saffron aioli	24,00	●	●	●	●		●		●	●	●	●		●	●
"Fideuá" (seafood noodle paella)	23,50	●	●	●	●		●		●	●	●	●		●	●
Baked paella with Dublin bay prawn, clams and cuttlefish	27,00	●	●	●	●		●		●	●	●	●		●	●
Seasonal organic vegetable paella	22,00	●	●	●	●		●		●	●	●	●		●	●
Free-range chicken paella with pork jowl and green beans	22,50	●	●	●	●		●		●	●	●	●		●	●
Paella with "botifarra de perol", red prawn and grilled aioli	23,00	●	●	●	●		●		●	●	●	●		●	●

### HOMEMADE DESSERTS

Crème brûlée foam with hard praline biscuits	7,50	●	●	●	●	●			●	●		●			
Chocolate brownie with creamy ganache and vanilla ice cream	8,50	●	●	●	●				●						
Goat cheesecake with pistachio praline	8,50	●			●	●			●						
Lemon pie	9,50	●	●	●	●	●			●	●		●			●
Crispy apple cake with vanilla ice cream	9,50	●	●	●	●	●			●			●			
Pistachio ice cream	6,50	●	●						●						
Coconut ice cream	6,50	●	●												
Chocolate ice cream	6,50	●	●	●					●						
Vanilla ice cream	6,50	●	●	●	●				●						
Lemon sorbet	6,50	●													
Strawberry sorbet	6,50	●													

**Important note:** as we prepare food daily in our kitchens, all allergens are present and therefore we cannot guarantee that the products on the list are completely free from traces of any particular allergen.

● Traces ● Allergens

VAT included - 10% surcharge on the terrace