

HOLA PLAYA

Para compartir

- Boquerones de l'Escala 9.90 1-5
- Nuestra ensaladilla 7.50 1-3-4-5-8
- Patatas bravas 6.90 3-8-11
- Croquetas de jamón. 6ud. 8.20 2-3-4
- Croquetas de buey. 6ud. 8.90 2-3-4
- Fingers de pollo con mayonesa kimchi 9.90 3-4-8
- Chocos fritos 9.70 3-6
- Boquerones adobados y fritos 11.20 1-3-5
- Buñuelos de bacalao con mayo de olivada 11.90 1-3-4-8
- Sardinas a la plancha con su picada de ajo y perejil 12.50 1-5
- Calamares a la andaluza con mayonesa de soja y lima 13.70 3-4-6-8
- Calamares a la plancha con su refrito 14.90 1-3-6-7
- Mejillones al vapor 11.50 5-6
- Mejillones a la marinera 12.50 5-6
- Huevos rotos con jamón 13.90 3-4
- Huevos rotos con gulas y ajillo 13.90 1-3-4
- Tabla de embutidos catalanes acompañada de picos de pan 15.50 3
- Tabla de quesos catalanes, membrillos y frutos secos 16.90 2-3-12
- Pan con tomate 3.50 3

Un toque fresco

- Gazpacho con picatostes 8.20 3-5
- Hummus de garbanzo tradicional con papadum y crudités de verduras 9.20 3-10-11
- Hamburguesa de alcachofa con salsa romesco, pimientos y patatas 12.70 3-5-12
- Ensalada de tomate de temporada con ventresca y cebolla tierna 12.90 1-5
- Burrata con pesto rojo, rúcula y oliva de Kalamata 13.20 2-5-12
- Ensalada de hojas frescas y salmón ahumado con salsa tártara y vinagreta miel mostaza 14.00 1-2-4-5-9
- Ensalada de jamón de pato con cebolla caramelizada, tomates cherry, helado de queso de cabra y vinagreta de frutos secos 14.50 2-4-5-12
- Tartar de salmón con crema de aguacate, huevas de trucha y su aliño 17.50 1-3-5-8-11
- Steak tartar con aliño de mostaza y yema curada con tostas de pan 18.50 1-3-4-5-8-9

Arroces (mínimo 2 personas, precio por persona)

- Fideuá de sepia, rape y alcachofa 18.50 1-3-6-7
- Arroz de setas y secreto 20.90 10
- Arroz de marisco (mejillón, almeja, cigala y gamba) 21.50 1-6-7
- Arroz negro de sepia y calamar 21.90 1-6-7
- Arroz de rape y langostinos 21.90 1-6-7
- Arroz del señorito 22.90 1-6-7
- Arroz caldoso de bogavante 29.00 1-6-7

Pescado

- Salmón a la plancha con salsa tártara y verduras salteadas 17.40 1-2-4-5
- Bacalao con sanfaina 17.80 1
- Pulpo a la plancha con papas arrugas y mojos 19.90 5-6
- Lubina abierta a la espalda con su refrito de ajo y perejil y su guarnición. Para 2 personas. 38.00 1-5

Carne

- Contramuslo de pollo deshuesado con su guarnición 14.90 3-5
- Butifarra de payés con alioli con patatas y pimientos 14.50 3-4
- Pollo al ast con su guarnición 15.00 3
- Hamburguesa de chuletón de vaca vieja al plato con pimientos asados, pimientos del Padrón y patatas fritas 15.50 3-5
- Solomillo de vaca con patatas y pimientos 25.90 3-5
- Lomo bajo de vaca con su guarnición. 300gr 32.00 3-5

Para los más pequeños

- Macarrones con tomate 3
- Butifarra o fingers de pollo con patatas fritas 3-4
- Bola de helado 2-4, agua o refresco 15.50

Postres

- Tarta casera de queso con confitura de frutos rojos 6.50 2-3-4
- Tarta de chocolate, aceite y sal 6.90 2-3-4
- Trufas de chocolate 5.20 2
- Melón osmotizado con helado 5.80 2-4
- Crema catalana tradicional 5.40 2-4
- Volcán de chocolate con pan crujiente y sal 6.90 2-3-4
- Helados (consulta nuestros sabores) 5.60 2-4