

## FROM OUR GARDEN / DE NOTRE POTAGER

---

SG	Crab salad Salade de crabe	6,50 €
	Russian salad Salade russe	6,50 €
SG V	Quinoa, tomato cubes and avocado salad Salade de quinoa, dés de tomate et avocat	6,50 €
SG	Caprese salad with burrata and pesto Salade caprese, burrata et pesto	6,50 €
SG	Tomato from the garden with tuna belly, tender onion and olive oil Tomate du jardin au thon, oignon tendre et huile d'olive	7,50 €
SG	Spinach and goat cheese salad with dried fruit vinaigrette Salade d'épinards, fromage de chèvre et vinaigrette de fruits secs	6,50 €
SG	Cod esqueixada Morue crue en salade	8,50 €
V	Taco with aubergine hummus, laminated avocado, rocket and tomato Taco d'houmous d'aubergine, tranches d'avocat, roquette et tomate	3,80 €

## FANCY GOING FOR TAPAS? / ON PREND DES TAPAS ?

---

	Taco with chicken, laminated avocado, rocket, tomato and tzatziki Taco de poulet, tranches d'avocat, roquette, tomate et tzatziki	4,20 €
	Roast chicken, Iberian ham or spinach croquette XL Croquette XL de poulet rôti, jambon ibérique ou épinards	2,30 €
	Our bravas (potatoes in a spicy sauce) Nos patatas bravas	4,80 €
	Mr Cannelloni (duck cannelloni with truffle) Gros cannelloni (cannelloni farci au canard et truffe)	6,90 €
V	Sr. Vegaló (vegetable cannelloni with hazelnut cream) Sr. Vegaló (cannelloni de légumes à la crème de noisette)	6,90 €
V	Aubergine fried in cane honey Aubergine frite au miel de canne à sucre	4,80 €
V	Grilled vegetables and a tear of romesco sauce Légumes grillés et larme de romarin	8,40 €
	Andalusian-style squid (calamares) with lime mayonnaise Calamars à l'andalouse à la mayonnaise de citron vert	9,80 €
	Prawns in garlic Gambas à l'ail	12,00 €
SG	Steamed mussels with celery and wine Moules vapeur au céleri et vin	7,40 €
SG	Fried free-range eggs with chips and ham OEuf fermier au plat, pommes de terre et jambon	7,90 €

Bao bread with squid (calamares) and lime mayonnaise 4,80 €  
Pain Bao aux calamars et mayonnaise de citron vert

Chicken strips with mustard and honey 7,50 €  
Bâtonnets de poulet avec moutarde et miel

FOR TWO TO SHARE... / À PARTAGER À DEUX ...

---

Crystal bread with tomato 3,80 €  
Pain de cristal à la tomate

Terrine of foie with Armagnac accompanied with toasts 14,20 €  
Terrine de foie gras à l'armagnac et ses toasts

Semi-cured Manchego Cheese with marmalade and crackers 11,20 €  
Fromage manchego semi-affiné et confiture d'oranges et crackers

<sup>SG</sup> 75% Iberian breed acorn-fed shoulder of ham 15,80 €  
Jambon ibérique de gland 75 % ibérique

<sup>SG</sup> Iberian cold cut board (pork loin, chorizo, salami, ham) 15,80 €  
Plateau de produits ibériques (filet, chorizo, saucisson, jambon)

Cheese board with marmalade and crackers 15,80 €  
Plateau de fromages, confiture d'oranges et crackers

IF YOU DON'T WANT TO SHARE... / ET SI VOUS NE VOULEZ PAS PARTAGER...

---

Costa Brava sardine / each 1,10 €  
Sardine de la Costa Brava /u.

Grilled cuttlefish with garlic and parsley 8,50 €  
Seiches grillées et persillées

Grilled salmon skewer with teriyaki and wok vegetables 9,60 €  
Brochette de saumon grillé avec teriyaki et légumes au wok

Cod fillet with tomato chutney and aioli gratin 9,80 €  
Filet de morue au chutney de tomates et gratin d'ailoli

Bluefin tuna tataki with vegetables and teriyaki 18,50 €  
Tataki de thon « Bluefin » avec petits légumes et sauce teriyaki

Stir-fried chicken with baby vegetables and teriyaki 9,20 €  
Wok de poulet aux petits légumes et teriyaki

Crispy chicken with gorgonzola cheese 8,60 €  
Croustillant de poulet et gorgonzola

Veal cheek 11,50 €  
Ragoût de veau

Beef burger with cheddar cheese, caramelised onion and mustard in a mini-bun 4,90 €  
Mini pain à hamburger de boeuf et cheddar, oignon caramélisé et moutarde

Beef sirloin tataki with mustard and honey 16,50 €  
Tataki de filet de veau avec moutarde et miel

Pressa Ibèrica amb escames de sal i parmentier 16,00 €  
Presca Ibérica con escamas de sal y parmentier

## OUR COCAS (FLATBREAD PASTRIES) / LES COCAS

---

Coca Coca of baby vegetables with Brie cheese 8,20 €  
Coca aux petits légumes et brie

Coca of sweet onion with goat cheese and Iberian cured ham shavings 8,60 €  
Coca aux oignons doux, fromage de chèvre et copeaux de jambon ibérique

Km0 coca bread with L'Arboç sobrasada, Garrotxa cheese and Perelló honey 8,60 €  
Tarte km0, sobrassada de L'Arboç, fromage de la Garrotxa et miel de El Perelló

## CAN CARPACCIO&TARTAR WITH TOASTED BREAD / CAN CARPACCIO&TARTARE ET LEURS TOASTS

---

Courgette carpaccio and cherry tomatoes with EEVO, lemon and nut pesto 6,50 €  
Carpaccio de courgettes et tomates cerises avec huile d'olive vierge-extra, citron et pesto aux noix

Carpaccio of prawns in hazelnut oil 7,50 €  
Carpaccio de gambas à l'huile de noisettes

Tartar of two salmons with avocado and tomato 8,50 €  
Tartare de deux saumon à l'avocat et tomate

Bluefin tuna tartare, avocado, mango, tomato and sesame 12,80 €  
Tartare de thon « Bluefin », avocat, mangue, tomate et sésame

## LUNCHTIME (MINIMUM 2 PERSONS) / À MIDI (MINIMUM DEUX PERSONNES)

---

### THE ARENA RICE RESTAURANT/ PLATS DE RIZ DE ARENA

Fideuà with cuttlefish, prawns and wakame aioli 14,00 €  
Paella aux nouilles aux seiches, crevettes et aioli de wacame

Black rice with wasabi aioli 16,00 €  
Riz à l'encre de calamar avec aioli de wasabi

Seafood rice with calamari and prawns 17,50 €  
Riz marin avec calamar et crevettes

Creamy rice with vegetables and pork rib 16,00 €  
Riz onctueux aux légumes et côtelette de porc

Our rices are from the D.O.P. Delta de l'Ebre  
Nos riz sont D.O. Delta de l'Èbre