



AROMA DE MAR
RESTAURANTE

ESPAÑOL


CATALÀ

ENGLISH

FRANÇAIS

ITALIANO

SUGERENCIAS PARA PICAR











-Pan tostado con tomate (Opción sin gluten +0,40€)	3,60€	-Navajas gallegas a la plancha	18,90€
 			
-Patatas bravas "Aroma de mar"	7,90€	-Almejas a la marinera o a la plancha	16,90€
 		  	
-Pimientos de padrón	10,90€	-Boquerones en vinagre	9,50€
		 	
-Pata de Pulpo con parmentier	24,50€	-Zamburiñas	17,60€
 			
-Croquetas de jamón ibérico o de marisco	9,50€	-Boquerones fritos	11,90€
    		 	
-Gambas al ajillo	18,70€	-Huevos estrellados	12,50€
 			
-Chipirones	17,50€	-Jamón ibérico	24,70€
 			
-Calamares a la andaluza	16,80€	-Tabla de quesos	18€
 		 	
-Chocos	13,90€	-Byrek	9,90€
 		  	
-Tallarinas	18,90€		
			
-Mejillones a la marinera	15,80€		
  			
-Mejillones al vapor	15,80€		
			



NUESTROS PESCADOS


-Salmón a la plancha 	18,50€
-Lenguado a la plancha 	26,95€
-Merluza a la plancha 	19€
-Rape a la marinera con almejas y gambas     	24€
-Parrillada de pescado (Rape, merluza, sepia, gambas, cigalas y salmón)    	28,90€
-Fritada de pescado (Rape, merluza, sepia, gambas, cigalas y salmón)    	28,90€
-Rodaballo a la plancha 	27,90€
-Bacalao a la plancha 	24,90€
-Dorada a la sal 	25,90€
-Dorada a la plancha 	23,10€
-Dorada al horno 	24,50€
-Lubina al horno (1kg) 	48€
-Lubina a la sal (1kg)	48€

NUESTROS MARISCOS

-Langostinos salteados con cebolla  	20,10€
-Gambas langostineras a la plancha 	28,80€
-Cigalas a la plancha (Unidad) 	9,80€
-Bogavante canadiense 	S/M
-Bogavante azul 	S/M
-Langosta 	S/M
-Mariscada "Aroma de mar" (2 personas)   	89,50€



NUESTRAS CARNES

- Entrecot de ternera gallega 22,90€
- Solomillo de ternera gallega 24,95€
- Chuletón de ternera gallega (500g) 27,10€
- Chuletón de ternera gallega (Troceada, 1kg) 42€
- Costillas de cordero a la brasa con ali-oli 22,90€
 
- Pluma ibérica 19,80€

NUESTROS ARROCES

- Arroz de marisco 22,90€
  
- Arroz de verduras 20€

- Arroz de marisco con bogavante 29,80€
   
- Arroz negro con sepia 20€
   
- Arroz del Senyoret 24,80€
   
- Arroz de solomillo y foie 24€

- Arroz caldoso de marisco 23,90€
   
- Arroz caldoso con bogavante 29,80€
   
- Fideuá de marisco 20€
   

Precio por persona

*Pedido mínimo para 2 personas



PASTAS

-Pasta frutti di mare



17,90€

-Pasta al pesto



16,80€

-Pasta boloñesa



16,80€

ENSALADAS

-Gazpacho andaluz
(Temporada)



8,20€

-Ensalada de la casa



11,50€

-Ensalada de queso de cabra
y frutos secos



15,60€

-Ensalada de la huerta
con ventresca de atún



12,70€

-Ensalada griega



13,50€

-Burrata cremosa
con pesto y tomate



16,70












BOCADILLOS Y TOSTADAS

CALIENTES

-Pollo	7€
 	
-Bacon y queso	7€
 	
-Tortilla francesa	5,50€
  	
-Pepito (ternera y pimienta)	9€
 	
-Bikini	5€
 	

FRÍOS

-Jamón york	5€
	
-Queso	6€
 	
-Chorizo	6€
 	
-Vegetal	5€
 	
-Fuet	6€
 	
-Jamón ibérico	9€
 	



POSTRES

-Tiramisú clásico
con cacao 90% 8,50€



-Tarta de queso 8,50€



-Coulant de chocolate
con helado de vainilla 7,50€



-Crema catalana casera 7,50€



-Crepe de crema catalana 8€



-Flan casero de huevo 6,80€



-Helados de bola a elección 5,50€



BEBIDAS

-Agua mineral Veri 2,80€

-Agua con gas (Vichy Catalan) 2,30€

-Refrescos clásicos 2,80€

-Red bull 3,50€

-Cerveza tirador Estrella damm o clara 3€



-Estrella damm 0,33cl 3,50€



-Voll damm 0,33cl 4€



-Cerveza sin alcohol 0,33cl Freedamm: original, lemon y tostada 3,50€



-Cerveza sin gluten 0,33cl Daura 3,50€

-Vermut casero 4,50€



-Vermut martini blanco o rosso 4,50€



-Aperol spritz 6,50€



-Jarra de sangría de cava 19,90€



-Jarra de sangría de vino tinto 19,70€



-Tinto de verano o blanco de verano 4,50€



-Copa de sangría 4,50€



CAFÉS, TÉS Y ZUMOS

-Café espresso 1,80€

-Café cortado o americano 1,90€



-Café con leche, con leche vegetal + 0,40€ 2,30€



-Infusión o té opción fría + 0,30€ 1,90€

-Zumo en botella de vidrio 2,80€



-Zumo de naranja recién exprimido 5€

-Cacaolat 2,80€



GINEBRA

	COMBINADO	COPA
-Seagram's	9,00€	7,80€
-Larios	9,00€	7,80€
-Tanqueray	10,00€	9,00€
-Beefeater	9,00€	7,80€
-Bombay original	10,00€	9,00€
-Bombay sapphire	10,00€	9,00€
-Bulldog	12,00€	10,90€
-Hendrick's	12,00€	10,90€
-Brockmans	12,00€	10,90€
-Puerto de indias	10,00€	9,00€
-O,O Beefeater	9,00€	7,80€
-O,O Tanqueray	9,00€	7,80€
-O,O Seagram's	9,00€	7,80€

RON

	COMBINADO	COPA
-Barceló	9,00€	7,80€
-Havana 7	10,00€	9,00€
-Brugal	9,00€	7,80€
-Brugal 1888	10,00€	9,00€
-Zacapa	12,00€	10,90€
-Cacique	9,00€	7,80€
-Negrita	9,00€	7,80€
-Bacardi	9,00€	7,80€

Puede contener:



WHISKY

	COMBINADO	COPA
-Cardhu 12	12,00€	10,90€
-Jack daniels	10,00€	9,00€
-Jack D.honney	10,00€	9,00€
-Jack D. SingleB	12,00€	10,90€
-Jameson	12,00€	10,90€
-JB	9,00€	7,80€
-JB reserva	10,00€	9,00€
-Ballantine's	9,00€	7,80€
-J.walker red label	10,00€	9,00€
-J.walker doble B	12,00€	10,90€
-J.walker Green	14,00€	12,00€
-Disaronno	12,00€	10,90€

	COMBINADO	COPA
-Chivas 12	12,00€	10,90€
-Chivas 18	14,00€	12,00€
-Tomatín Legacy	12,00€	10,90€
-Tomatín 12	14,00€	12,00€

VODKA

	COMBINADO	COPA
-Smirnoff	9,00€	7,80€
-Absolut	9,00€	7,80€
-Belvedere	12,00€	10,90€
-Grey Goose	12,00€	10.90



Puede contener:



CÓCTELES

-Piña colada	9,50€
-Mojito de sabores	9,80€
-Sex on the beach	9,80€
-San francisco	9,50€
-Daiquiri	9,80€
-Margarita	9,80€
-Caipiriña	9,50€
-Caipiroska	9,50€
-Long island	9,90€
-Martini espresso	9,80€
-Negroni	6,70€
-Aperol spritz	6,70€



ALÉRGENOS



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS DE
CÁSCARA



ÁPIO



MOSTAZA



SÉSAMO



SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES










































AROMA DE MAR
RESTAURANTE



AROMA DE MAR
RESTAURANTE

CARTA

SUGGERIMENTS PER PICAR

-Pa torrat amb tomàquet (Opció sense gluten +0,40€)	3,60€	-Navalles gallegues a la planxa	18,90€
 			
-Patates braves "Aroma de mar"	7,90€	-Cloïsses a la marinera o a la planxa	16,90€
 		  	
-Pebrots de padrón	10,90€	-Seitons en vinagre	9,50€
		 	
-Pota de pop amb parmentier	24,50€	-Zamburinyes	17,60€
 			
-Croquetes de pernil ibèric o de marisc	9,50€	-Seitons fregits	11,90€
    		 	
-Gambes a l'all	18,70€	-Ous estrellats	12,50€
 			
-Xipirons	17,50€	-Pernil ibèric	24,70€
 			
-Calamars a l'andalusa	16,80€	-Taula de formatges	18€
 		 	
-Sípies	13,90€	-Byrek	9,90€
 		  	
-Tellines	18,90€		
			
-Musclos a la marinera	15,80€		
  			
-Musclos al vapor	15,80€		
			



ELS NOSTRES PEIXOS

- Salmó a la planxa 18,50€

- Llenguado a la planxa 26,95€

- Lluç a la planxa 19€

- Rap a la marinera amb cloïsses i gambes 24€
    
- Brasa de peix (Rap, lluç, sèpia, gambes, escamarlans i salmó) 28,90€
    
- Fritada de peix (Rap, lluç, sèpia, gambes, escamarlans i salmó) 28,90€
    
- Rodaball a la planxa 27,90€

- Bacallà a la planxa 24,90€

- Daurada a la sal 25,90€











- Daurada a la planxa 23,10€

- Daurada al forn 24,50€

- Llobarro al forn (1kg) 48€

- Llobarro a la sal (1kg) 48€


ELS NOSTRES MARISCS

- Llagostins saltats amb çeba 20,10€
 
- Gambes llagostineres a la planxa 28,80€

- Escamarlans a la planxa (Unitat) 9,80€

- Llamàntol canadenc S/M

- Llamàntol blau S/M

- Llagosta S/M

- Mariscada "Aroma de mar" (2 persones) 89,50€
  



LES NOSTRES CARNS

- Entrecot de vedella gallega 22,90€
- Filet de vedella gallega 24,95€
- Costellot de vedella gallega (500g) 27,10€
- Costellot de vedella gallega (Trossejada, 1kg) 42€
- Costelles de xai a la brasa amb allioli 22,90€
 
- Ploma ibèrica 19,80€

ELS NOSTRES ARROSSOS

- Arròs de marisc 22,90€
  
- Arròs de verdures 20€

- Arròs de marisc amb llamàntol 29,80€
   
- Arròs negre amb sípia 20€
   
- Arròs del senyoret 24,80€
   
- Arròs de filet i foie 24€

- Arròs caldós de marisc 23,90€
   
- Arròs caldós amb llamàntol 29,80€
   
- Fideuà de marisc 20€
   

Preu per
persona

*Comanda mínima
per a 2 persones



PASTES

-Pasta amb marisc



17,90€

-Pasta al pesto



16,80€

-Pasta a la bolonyesa



16,80€

AMANIDES

-Gaspaxo andalús
(Temporada)



8,20€

-Amanida de la casa



11,50€

-Amanida de formatge de
cabra i fruits secs



15,60€

-Amanida de l'hort amb
ventresca de tonyina



12,70€

-Amanida grega



13,50€

-Burrata cremosa amb pesto
i tomàquet



16,70



ENTREPANS I TORRADES

CALENTS

-Pollastre 7€



-Bacó amb formatge 7€



-Truita francesa 5,50€



-Pepito
(vedella amb pebrot) 9€



-Bikini 5€



FREDS

-Pernil dolç 5€



-Formatge 6€



-Xoriço 6€



-Vegetarià 5€



-Fuet 6€



-Pernil ibèric 9€



POSTRES

- Tiramisú clàssic amb cacau 90% 8,50€
  
- Pastís de formatge 8,50€
  
- Coulant de xocolata amb gelat de vainilla 7,50€
  
- Crema catalana casolana 7,50€
  
- Crep de crema catalana 8€
   
- Flam d'ou casolà 6,80€
  
- Gelats a triar (boles) 5,50€



BEGUDES

-Aigua mineral Veri 2,80€

-Aigua amb gas
(Vichy Catalan) 2,30€

-Refrescos clàssics 2,80€

-Red bull 3,50€

-Cervesa de tirador
Estrella damm o clara 3€



-Estrella damm 0,33cl 3,50€



-Voll damm 0,33cl 4€



-Cervesa sense alcohol 0,33cl
Freedamm: original,
lemon y torrada 3,50€



-Cervesa sense gluten 0,33cl
Daura 3,50€

-Vermut casolà 4,50€



-Vermut Martini blanc
o negre 4,50€



-Aperol spritz 6,50€



-Gerra de sangria
de cava 19,90€



-Gerra de sangria de vi negre 19,70€



-Tinto de verano
(vi negre o blanc + refresc) 4,50€



-Copa de sangria 4,50€



CAFÈ, TES I SUCS

-Cafè sol 1,80€

-Tallat o cafè americà 1,90€



-Cafè amb llet,
amb llet vegetal + 0,40€ 2,30€



-Infusió o te
opció freda + 0,30€ 1,90€

-Suc amb ampolla de vidre 2,80€



-Suc de taronja natural
acabat d'esprèmer 5€

-Cacaolat 2,80€



GINEBRA

	COMBINAT	COPA
-Seagram's	9,00€	7,80€
-Larios	9,00€	7,80€
-Tanqueray	10,00€	9,00€
-Beefeater	9,00€	7,80€
-Bombay original	10,00€	9,00€
-Bombay sapphire	10,00€	9,00€
-Bulldog	12,00€	10,90€
-Hendrick's	12,00€	10,90€
-Brockmans	12,00€	10,90€
-Puerto de indias	10,00€	9,00€
-O,O Beefeater	9,00€	7,80€
-O,O Tanqueray	9,00€	7,80€
-O,O Seagram's	9,00€	7,80€

RON

	COMBINAT	COPA
-Barceló	9,00€	7,80€
-Havana 7	10,00€	9,00€
-Brugal	9,00€	7,80€
-Brugal 1888	10,00€	9,00€
-Zacapa	12,00€	10,90€
-Cacique	9,00€	7,80€
-Negrita	9,00€	7,80€
-Bacardi	9,00€	7,80€

Pot contenir:



WHISKY

	COMBINAT	COPA
-Cardhu 12	12,00€	10,90€
-Jack daniels	10,00€	9,00€
-Jack D.honney	10,00€	9,00€
-Jack D. SingleB	12,00€	10,90€
-Jameson	12,00€	10,90€
-JB	9,00€	7,80€
-JB reserva	10,00€	9,00€
-Ballantine's	9,00€	7,80€
-J.walker red label	10,00€	9,00€
-J.walker doble B	12,00€	10,90€
-J.walker Green	14,00€	12,00€
-Disaronno	12,00€	10,90€

	COMBINAT	COPA
-Chivas 12	12,00€	10,90€
-Chivas 18	14,00€	12,00€
-Tomatín Legacy	12,00€	10,90€
-Tomatín 12	14,00€	12,00€

VODKA

	COMBINAT	COPA
-Smirnoff	9,00€	7,80€
-Absolut	9,00€	7,80€
-Belvedere	12,00€	10,90€
-Grey Goose	12,00€	10,90



Pot contenir:



CÒCTELS

-Piña colada	9,50€
-Mojito de sabors	9,80€
-Sex on the beach	9,80€
-San francisco	9,50€
-Daiquiri	9,80€
-Margarita	9,80€
-Caipirinya	9,50€
-Caipiroska	9,50€
-Long island	9,90€
-Martini espresso	9,80€
-Negroni	6,70€
-Aperol spritz	6,70€



AL·LÈRGENS



GLUTEN



CRUSTACIS



OU



PEIX



CACAUETS



SOJA



LÀCTICS



FRUITS AMB CLOSCA



API



MOSTASSA



SÈSAME



SULFITES



MOLLUSCS



ALTRAMUSOS



AROMA DE MAR
RESTAURANTE



AROMA DE MAR
RESTAURANTE

M E N U

SUGGESTIONS TO SHARE

-Toasted bread with tomato (Gluten-free option +0,40€)	3,60€	-Grilled galician razor clams	18,90€
 			
-Patatas bravas "Aroma de mar"	7,90€	-Mussels marinara or steamed	16,90€
 		  	
-Padrón peppers	10,90€	-Marinated anchovies	9,50€
		 	
-Octopus leg with parmentier	24,50€	-Zamburiñas	17,60€
 			
-Iberian ham or seafood croquettes	9,50€	-Fried anchovies	11,90€
    		 	
-Garlic prawns	18,70€	-Fried eggs	12,50€
 			
-Baby squid	17,50€	-Iberian ham	24,70€
 			
-Andalusian-style calamari	16,80€	-Cheese board	18€
 		 	
-Cuttlefish	13,90€	-Byrek	9,90€
 		  	
-Coquina clams	18,90€		
			
-Marinera mussels	15,80€		
  			
-Steamed mussels	15,80€		
			



OUR FISH

-Grilled salmon 18,50€



-Grilled sole 26,95€



-Grilled hake 19€



-Monkfish in marinara sauce with clams and prawns 24€



Mixed grilled fish (Monkfish, hake, cuttlefish, prawns, scampi, and salmon) 28,90€



-Mixed fried fish (Monkfish, hake, cuttlefish, prawns, scampi, and salmon) 28,90€



-Grilled turbot 27,90€



-Grilled cod 24,90€



-Sea bream baked in salt 25,90€



-Grilled sea bream 23,10€



-Baked sea bream 24,50€



-Baked sea bass (1kg) 48€



-Sea bass in salt (1kg) 48€



OUR SEAFOOD

-Sautéed prawns with onion 20,10€



-Grilled jumbo prawns 28,80€



-Grilled scampi (Unit) 9,80€



-Canadian lobster M/P



-Blue lobster M/P



-Lobster M/P



-Seafood Platter "Aroma de mar" (2 people) 89,50€



OUR MEATS

-Galician beef entrecôte	22,90€
-Galician beef sirloin	24,95€
-Galician beef T-bone steak (500g)	27,10€
-Galician beef T-bone steak (Troceada, 1kg)	42€
-Grilled lamb ribs with alioli  	22,90€
-Iberian pork "pluma" cut	19,80€

OUR RICE DISHES

-Seafood rice   	22,90€
-Vegetable rice 	20€
-Seafood rice with lobster    	29,80€
-Black rice with cuttlefish    	20€
-"Senyoret" rice    	24,80€
-Rice with beef tenderloin and foie gras 	24€
-Brothy seafood rice    	23,90€
-Brothy rice with lobster    	29,80€
-Seafood fideuá    	20€

Price per person

*Minimum order for 2 people



PASTA

-Pasta frutti di mare



17,90€

-Pesto pasta



16,80€

-Pasta bolognese



16,80€

SALADS

-Andalusian gazpacho
(Season)



8,20€

-House salad



11,50€

-Goat cheese salad and
dried fruits



15,60€

-Salad from the garden
with tuna belly



12,70€

-Greek salad



13,50€

-Creamy burrata
with pesto and tomato



16,70




SANDWICHES AND TOAST

HOT

- Chicken 7€
 
- Bacon and cheese 7€
 
- French omelet 5,50€
  
- Pepito
(beef and pepper) 9€
 
- Bikini (York ham and Cheese) 5€
 

COLD

- York ham 5€

- Cheese 6€
 
- Chorizo 6€
 
- Vegetable 5€
 
- Fuet 6€
 
- Iberian ham 9€
 



DESSERTS

-Classic tiramisu
with cocoa 90%

8,50€



-Cheesecake

8,50€



-Chocolate coulant
with vanilla ice cream

7,50€



-Homemade Catalan cream

7,50€



-Catalan cream crepe

8€



-Homemade egg custard

6,80€






-Ice cream balls of your choice 5,50€








DRINKS

-Mineral water Veri	2,80€
- Sparkling water (Vichy Catalan)	2,30€
-Classic soft drinks	2,80€
-Red bull	3,50€
-Shooter beer Estrella damm o clara	3€
 	
-Estrella damm 0,33cl	3,50€
	
-Voll damm 0,33cl	4€
	
-Beer without alcohol 0,33cl Freedamm: original, lemon y tostada	3,50€
 	
-Gluten-free beer 0,33cl Daura	3,50€
-Homemade vermouth	4,50€
	
-White martini vermouth or rosso	4,50€
	
-Aperol spritz	6,50€
	
-Jug of sangria of cava	19,90€
	

-Jug of sangria of red wine	19,70€
	
-Summer red or summer white	4,50€
	
-Sangria cup	4,50€
	

COFFEE, TEAS, JUICES

-Espresso coffee	1,80€
-Cut or American coffee	1,90€
	
-Coffee with milk with vegetable milk + 0,40€	2,30€
  	
-Infusion or tea cold option + 0,30€	1,90€
-Juice in a bottle of glass	2,80€
	
-Orange juice freshly squeezed	5€
-Cacaolat	2,80€
	



GIN

	COMBINED	CUP
-Seagram's	9,00€	7,80€
-Larios	9,00€	7,80€
-Tanqueray	10,00€	9,00€
-Beefeater	9,00€	7,80€
-Bombay original	10,00€	9,00€
-Bombay sapphire	10,00€	9,00€
-Bulldog	12,00€	10,90€
-Hendrick's	12,00€	10,90€
-Brockmans	12,00€	10,90€
-Puerto de indias	10,00€	9,00€
-O,O Beefeater	9,00€	7,80€
-O,O Tanqueray	9,00€	7,80€
-O,O Seagram's	9,00€	7,80€

RUM

	COMBINED	CUP
-Barceló	9,00€	7,80€
-Havana 7	10,00€	9,00€
-Brugal	9,00€	7,80€
-Brugal 1888	10,00€	9,00€
-Zacapa	12,00€	10,90€
-Cacique	9,00€	7,80€
-Negrita	9,00€	7,80€
-Bacardi	9,00€	7,80€

It may contain:



WHISKY

	COMBINED	CUP
-Cardhu 12	12,00€	10,90€
-Jack daniels	10,00€	9,00€
-Jack D.honney	10,00€	9,00€
-Jack D. SingleB	12,00€	10,90€
-Jameson	12,00€	10,90€
-JB	9,00€	7,80€
-JB reserva	10,00€	9,00€
-Ballantine's	9,00€	7,80€
-J.walker red label	10,00€	9,00€
-J.walker double B	12,00€	10,90€
-J.walker Green	14,00€	12,00€
-Disaronno	12,00€	10,90€

	COMBINED	CUP
-Chivas 12	12,00€	10,90€
-Chivas 18	14,00€	12,00€
-Tomatín Legacy	12,00€	10,90€
-Tomatín 12	14,00€	12,00€

VODKA

	COMBINED	CUP
-Smirnoff	9,00€	7,80€
-Absolut	9,00€	7,80€
-Belvedere	12,00€	10,90€
-Grey Goose	12,00€	10,90



It may contain:



COCKTAILS

-Piña colada	9,50€
-Flavored mojito	9,80€
-Sex on the beach	9,80€
-San francisco	9,50€
-Daiquiri	9,80€
-Margarita	9,80€
-Caipirinya	9,50€
-Caipiroska	9,50€
-Long island	9,90€
-Martini espresso	9,80€
-Negroni	6,70€
-Aperol spritz	6,70€



ALLERGENS



GLUTEN



CRUSTACEANS



EGGS



FISH



PEANUTS



SOY BEANS



LACTOSE



SHELL FRUITS



APIUM



MUSTARD



SESAME



SULPHITES



MOLLUSCS



LUPINS
































AROMA DE MAR
RESTAURANTE



AROMA DE MAR
RESTAURANTE

CARTE

SUGGESTIONS À GRIGNOTER

-Pain grillé à la tomate (Option sans gluten +0,40€)	3,60€	-Couteaux galiciens grillés	18,90€
 			
-Pommes de terre bravas "Aroma de mar"	7,90€	-Palourdes à la marinière ou grillées	16,90€
 		  	
-Piments de Padrón	10,90€	-Anchois au vinaigre	9,50€
		 	
-Patte de poulpe avec parmentier	24,50€	-Pétoncles	17,60€
 			
-Croquettes de jambon ibérique ou de fruits de mer	9,50€	-Anchois frits	11,90€
    		 	
-Crevettes à l'ail	18,70€	-Œufs au plat	12,50€
 			
-Encornets	17,50€	-Jambon ibérique	24,70€
 			
-Calmars à l'andalouse	16,80€	-Plateau de fromages	18€
 		 	
-Seiches	13,90€	-Byrek	9,90€
 		  	
-Tellines	18,90€		
			
-Moules à la marinière	15,80€		
  			
-Moules à la vapeur	15,80€		
			



NOS POISSONS

-Saumon grillé 	18,50€
-Sole grillée 	26,95€
-Merlu grillé 	19€
-Lotte à la marinière avec palourdes et crevettes     	24€
-Grillade de poissons (Lotte, merlu, seiche, crevettes, langoustines et saumon)    	28,90€
-Friture de poissons (Lotte, merlu, seiche, crevettes, langoustines et saumon)    	28,90€
-Turbot grillé 	27,90€
-Morue grillée 	24,90€
-Dorade au sel 	25,90€
-Dorade grillée 	23,10€
-Dorade au four 	24,50€
-Bar au four (1kg) 	48€
-Bar au sel (1kg) 	48€

NOS FRUITS DE MER















-Gambas sautées à l'oignon  	20,10€
-Gambas royales grillées 	28,80€
-Langoustines grillées (Unité) 	9,80€
-Homard canadien 	S/M
-Homard bleu 	S/M
-Langouste 	S/M
-Plateau de fruits de mer "Aroma de mar" (pour 2 personnes)   	89,50€



NOS VIANDES

-Entrecôte de bœuf galicien	22,90€
-Filet de bœuf galicien	24,95€
-Côte de bœuf galicienne (500g)	27,10€
-Côte de bœuf galicienne (découpée, 1kg)	42€
-Côtes d'agneau grillées à l'ailoli  	22,90€
-Pluma ibérique	19,80€

NOS RIZ

-Riz aux fruits de mer   	22,90€
-Riz aux légumes 	20€
-Riz aux fruits de mer et homard    	29,80€
-Riz noir à la seiche    	20€
-Riz du "Senyoret"    	24,80€
-Riz au filet de bœuf et foie gras 	24€
-Riz en bouillon fruits de mer    	23,90€
-Riz en bouillon au homard    	29,80€
-Fideuá aux fruits de mer    	20€

Prix par personne

*Commande minimum
pour 2 personnes



PÂTES

-Pâtes aux fruits de mer 17,90€



-Pâtes au pesto 16,80€



-Pâtes à la bolognaise 16,80€



SALADES

-Gaspacho andalou (Saison) 8,20€



-Salade maison 11,50€



-Salade de fromage de chèvre et fruits secs 15,60€



-Salade du potager avec thon ventrèche 12,70€



-Salade grecque 13,50€














-Burrata crémeuse au pesto et tomate 16,70



SANDWICHS ET TARTINES

CHAUDS

- Poulet 7€
 
- Bacon et fromage 7€
 
- Omelette nature 5,50€
  
- Pepito (bœuf et poivron) 9€
 
- Bikini (jambon et fromage) 5€
 

FROIDS

- Jambon doux 5€

- Fromage 6€
 
- Chorizo 6€
 
- Végétarien 5€
 
- Fuet (saucisson catalan) 6€
 
- Jambon ibérique 9€
 



DESSERTS

-Tiramisu classique
au cacao 90% 8,50€



-Gâteau au fromage 8,50€



-Coulant au chocolat
avec glace vanille 7,50€



-Crème catalane maison 7,50€



-Crêpe à la crème catalane 8€



-Flan maison aux œufs 6,80€



-Glaces en boules au choix 5,50€



BOISSONS

-Eau minérale Veri 2,80€

-Eau gazeuse (Vichy Catalan) 2,30€

-Sodas classiques 2,80€

-Red bull 3,50€

-Bière à la pression
Estrella Damm ou blonde 3€



-Estrella damm 0,33cl 3,50€



-Voll damm 0,33cl 4€



-Bière sans alcool 0,33cl
Freedamm: original,
lemon y toastée 3,50€



-Bière sans gluten 0,33cl
Daura 3,50€

-Vermouth maison 4,50€



-Vermouth Martini blanc
ou rouge 4,50€



-Aperol spritz 6,50€



-Carafe de sangria
au cava 19,90€



-Carafe de sangria
au vin rouge 19,70€



-"Tinto de verano" (vin rouge ou
blanc + soda) 4,50€



-Verre de sangria 4,50€



CAFÉS, THÉS ET JUS

-Café espresso 1,80€

-Café noisette ou américain 1,90€



-Café au lait
avec lait végétal + 0,40€ 2,30€



-Infusion ou thé
option froide + 0,30€ 1,90€

-Jus en bouteille
en verre 2,80€



-Jus d'orange
fraîchement pressé 5€

-Cacaolat 2,80€



GIN

	COCKTAIL	VERRER
-Seagram's	9,00€	7,80€
-Larios	9,00€	7,80€
-Tanqueray	10,00€	9,00€
-Beefeater	9,00€	7,80€
-Bombay original	10,00€	9,00€
-Bombay sapphire	10,00€	9,00€
-Bulldog	12,00€	10,90€
-Hendrick's	12,00€	10,90€
-Brockmans	12,00€	10,90€
-Puerto de indias	10,00€	9,00€
-O,O Beefeater	9,00€	7,80€
-O,O Tanqueray	9,00€	7,80€
-O,O Seagram's	9,00€	7,80€

RHUM

	COCKTAIL	VERRE
-Barceló	9,00€	7,80€
-Havana 7	10,00€	9,00€
-Brugal	9,00€	7,80€
-Brugal 1888	10,00€	9,00€
-Zacapa	12,00€	10,90€
-Cacique	9,00€	7,80€
-Negrita	9,00€	7,80€
-Bacardi	9,00€	7,80€

Peut contenir:



WHISKY

	COCKTAIL	VERRE
-Cardhu 12	12,00€	10,90€
-Jack daniels	10,00€	9,00€
-Jack D.honney	10,00€	9,00€
-Jack D. SingleB	12,00€	10,90€
-Jameson	12,00€	10,90€
-JB	9,00€	7,80€
-JB reserva	10,00€	9,00€
-Ballantine's	9,00€	7,80€
-J.walker red label	10,00€	9,00€
-J.walker double B	12,00€	10,90€
-J.walker Green	14,00€	12,00€
-Disaronno	12,00€	10,90€

	COCKTAIL	VERRE
-Chivas 12	12,00€	10,90€
-Chivas 18	14,00€	12,00€
-Tomatín Legacy	12,00€	10,90€
-Tomatín 12	14,00€	12,00€

VODKA

	COCKTAIL	VERRE
-Smirnoff	9,00€	7,80€
-Absolut	9,00€	7,80€
-Belvedere	12,00€	10,90€
-Grey Goose	12,00€	10,90



Peut contenir:



COCKTAILS

-Piña colada	9,50€
-Mojito aux saveurs variées	9,80€
-Sex on the beach	9,80€
-San francisco	9,50€
-Daiquiri	9,80€
-Margarita	9,80€
-Caipirinya	9,50€
-Caipiroska	9,50€
-Long island	9,90€
-Martini espresso	9,80€
-Negroni	6,70€
-Aperol spritz	6,70€



ALLERGÈNES



GLUTEN



CRUSTACÉS



ŒUFS



POISSON



ARACHIDES



SOJA



LAITIERS



FRUITS À COQUE



CÉLERI



MOUTARDE



SÉSAME



SULFITES



MOLLUSQUES



LUPINS



AROMA DE MAR
RESTAURANTE



AROMA DE MAR
RESTAURANTE

CARTA

SUGGERIMENTI DA CONDIVIDERE

-Pane tostato con pomodoro 3,60€
(Opzione senza glutine +0,40€)



-Patatas bravas 7,90€
"Profumo di mare"



-Peperoni del Padrón 10,90€

-Coscia di polpo 24,50€
alla parmentier



-Crocchette di prosciutto 9,50€
iberico e di mare



-Gamberi all'aglio 18,70€



-Calamari 17,50€



-Calamari alla andalusa 16,80€



-Seppioline 13,90€



-Telline 18,90€



-Cozze alla marinara 15,80€



-Cozze al vapore 15,80€



-Cannolicchi galiziani 18,90€
alla piastra



-Vongole alla marinara 16,90€
o alla piastra



-Alici marinate nell'aceto 9,50€



-Cappesante 17,60€



-Alici fritte 11,90€



-Uova al tegamino 12,50€



-Prosciutto iberico 24,70€

-Selezione di formaggi 18,00€



-Börek 9,90€



I NOSTRI PESCI

-Salmone alla piastra	18,50€
	
-Sogliola alla piastra	26,95€
	
-Nasello alla piastra	19€
	
-Rana pescatrice alla marinara con vongole e gamber	24€
    	
-Grigliata mista di pesce (Rana, pescatrice, seppia, gamberi, scampi e salmone)	28,90€
   	
-Fritto misto di pesce (Rana, pescatrice, seppia, gamberi, scampi e salmone)	28,90€
   	
-Rombo alla piastra	27,90€
	
-Baccalà alla piastra	24,90€
	
-Orata al sale	25,90€
	
-Orata alla piastra	23,10€
	
-Orata al forno	24,50€
	
-Branzino al forno (1 kg)	48€
	
-Branzino al sale (1 kg)	48€
	

NUESTROS MARISCOS

-Scampi saltati con cipolla	20,10€
 	
-Gamberoni alla piastra	28,80€
	
-Scampi alla piastra (Al pezzo)	9,80€
	
-Astice canadese	S/M
	
-Astice blu	S/M
	
-Aragosta	S/M
	
-Gran mariscada "Profumo di mare" (2 persone)	89,50€
  	



LE NOSTRE CARNI

-Entrecôte di manzo galiziano	22,90€
-Filetto di manzo galiziano	24,95€
-Costata di manzo galiziano (500g)	27,10€
-Costata di manzo galiziano (1kg)	42,00€
-Costine di agnello alla brace con aioli  	22,90€
-Pluma iberica	19,80€

I NOSTRI RISOTTI E PAELLE

-Risotto ai frutti di mare   	22,90€
-Risotto alle verdure 	20,00€
-Risotto ai frutti di mare con astice    	29,80€
-Riso nero con seppia    	20,00€
-Riso del "Senyor"    	24,80€
-Risotto con filetto e foire 	24,00€
-Riso in brodo ai frutti di mare    	23,90€
-Riso in brodo con astice    	29,80€
-Fideuà ai frutti di mare    	20€

Prezzo
per persona

*Ordine minimo
2 persone



PASTE

-Pasta frutti di mare 17,90€



-Pasta al pesto 16,80€



-Pasta alla bolognese 16,80€



INSALATE

-Gazpacho andaluso (Stagionale) 8,20€



-Insalata della casa 11,50€



-Insalata con formaggio di capra e frutta secca 15,60€



-Insalata dell'orto con ventresca di tonno 12,70€



-Insalata greca 13,50€



-Burrata cremosa con pesto e pomodoro 16,70



PANINI E TOSTE

CALDI

-Pollo 7€



-Bacon e formaggio 7€



-Omelette francese 5,50€



-Pepito
(manzo e peperone) 9€



-Bikini 5€



FREDDI

-Prosciutto cotto 5€



-Formaggio 6€



-Chorizo 6€



-Vegetariano 5€



-Fuet 6€



-Prosciutto iberico 9€



DESSERT

- Tiramisù classico
con cacao 90% **8,50€**
  
- Torta al formaggio **8,50€**
  
- Coulant al cioccolato
con gelato alla vaniglia **7,50€**
  
- Crema catalana fatta in casa **7,50€**
  
- Crêpe alla crema catalana **8,00€**
   
- Flan artigianale all'uovo **6,80€**
  
- Gelato (una pallina a scelta) **5,50€**



BEVANDE

-Acqua minerale Veri 2,80€

-Acqua frizzante 2,30€

-Bibite classiche 2,80€

-Red bull 3,50€

-Birra alla spina
Estrella Damm o chiara 3€



-Estrella damm 0,33cl 3,50€



-Voll damm 0,33cl 4€



-Birra analcolica 0,33cl
FreeDamm: originale,
limone o tostada 3,50€



-Birra senza glutine 0,33cl
Daura 3,50€

-Vermut della casa 4,50€



-Vermut Martini bianco
o rosso 4,50€



-Aperol spritz 6,50€



-Sangria al cava
caraffa 19,90€



-Sangria al vino
caraffa 19,70€



-Tinto de verano o
bianco de verano 4,50€



-Sangria calice 4,50€



CAFFÈ, TÈ E SUCCHI

-Caffè espresso 1,80€

-Caffè macchiato o americano 1,90€



-Caffè latte,
latte vegetale + 0,40€ 2,30€



-Infuso o tè
versione fredda + 0,30€ 1,90€

-Succo in bottiglia
di vetro 2,80€



-Spremuta d'arancia fresca 5€

-Cacaolat 2,80€



GIN

	COMBINADO	COPA
-Seagram's	9,00€	7,80€
-Larios	9,00€	7,80€
-Tanqueray	10,00€	9,00€
-Beefeater	9,00€	7,80€
-Bombay Original	10,00€	9,00€
-Bombay Sapphire	10,00€	9,00€
-Bulldog	12,00€	10,90€
-Hendrick's	12,00€	10,90€
-Brockmans	12,00€	10,90€
-Puerto de Indias	10,00€	9,00€
-Beefeater O.O	9,00€	7,80€
-Tanqueray O.O	9,00€	7,80€
-Seagram's O.O	9,00€	7,80€

RUM

	COMBINADO	COPA
-Barceló	9,00€	7,80€
-Havana 7	10,00€	9,00€
-Brugal	9,00€	7,80€
-Brugal 1888	10,00€	9,00€
-Zacapa	12,00€	10,90€
-Cacique	9,00€	7,80€
-Negrita	9,00€	7,80€
-Bacardi	9,00€	7,80€

PUÒ CONTENERE:



WHISKY

	COMBINADO	COPA
-Cardhu 12	12,00€	10,90€
-Jack daniels	10,00€	9,00€
-Jack D.honney	10,00€	9,00€
-Jack D. SingleB	12,00€	10,90€
-Jameson	12,00€	10,90€
-JB	9,00€	7,80€
-JB reserva	10,00€	9,00€
-Ballantine's	9,00€	7,80€
-J.walker red label	10,00€	9,00€
-J.walker doble B	12,00€	10,90€
-J.walker Green	14,00€	12,00€
-Disaronno	12,00€	10,90€

	COMBINADO	COPA
-Chivas 12	12,00€	10,90€
-Chivas 18	14,00€	12,00€
-Tomatin Legacy	12,00€	10,90€
-Tomatin 12	14,00€	12,00€

VODKA

	COMBINADO	COPA
-Smirnoff	9,00€	7,80€
-Absolut	9,00€	7,80€
-Belvedere	12,00€	10,90€
-Grey Goose	12,00€	10,90



PUÒ CONTENERE:



CÓCTELES

-Piña Colada	9,50€
-Mojito aromatizzato	9,80€
-Sex on the Beach	9,80€
-San Francisco	9,50€
-Daiquiri	9,80€
-Margarita	9,80€
-Caipirinha	9,50€
-Caipiroska	9,50€
-Long Island Iced Tea	9,90€
-Espresso Martini	9,80€
-Negroni	6,70€
-Aperol Spritz	6,70€



ALLERGENI



GLUTINE



CROSTACEI



UOVA



PESCE



ARACHIDI



SOIA



LATTE E LATTICINI



FRUTTA A GUSCIO



SEDANO



SENAPE



SESAMO



SOLFITI



MOLLUSCHI



LUPINI



AROMA DE MAR
RESTAURANTE