



## Entrants freds

*Entrantes frios - Cold appetizers - Entrées froides*

- Escalivada amb anxoves - 7,50€  
*Escalivada con anchoas - Escalivada with anchovies - Escalivade avec des anchois*
- Boquerons a la vinagreta - 4,50€  
*Boquerones a la vinagreta - White anchovies in vinegar - Anchois en vinaigre*
- Amanida de salmó amb alvocat i vinagreta de mostassa - 9,50€  
*Ensalada de salmón con aguacate y vinagreta de mostaza  
 Salmon salad with avocado and mustard vinaigrette  
 Salade de saumon avec des avocats et vinaigrette de moutarde*
- Amanida de formatge de cabra - 9,50€  
*Ensalada de queso de cabra - Goat cheese salad - Salade de fromage de chèvre*
- Amanida de tomaquet amb ventresca confitada - 4,50€  
*Ventresca de atún con tomate - Flank of tuna with tomato - Ventrèche de thon avec de tomate*
- Pernil ibèric - 9,00€  
*Jamón ibérico - Iberico ham - Jambon ibérique*
- Ensaladilla russa - 4,25€  
*Ensaladilla rusa - Russian salad - Salade russe*
- Esqueixada de Bacallà - 4,50€  
*"Esqueixada" de bacalao - "Esqueixada" cod - Morue "Esqueixada"*

## Entrants calents

*Entrantes calientes - Hot appetizers - Entrées chaudes*

- Ou ferrat amb xistorra - 6,50€  
*Huevo frito con chistorra - Fried egg with chistorra - Œuf frit avec chistorra*
- Ou ferrat amb patates i morcilla - 8,00€  
*Huevo frito con patatas y morcilla - Fried egg with French fries and morcilla  
 Œuf frit avec frites et morcilla*
- "Callos" amb cigrons - 7,50€  
*Callos con garbanzos - Tripe with chickpeas - Tripes avec des pois chiche*
- Pebrots del padró - 7,50€  
*Pimientos del padrón - Padrón red peppers - Légumes grillées*
- Verdures a la planxa - 6,50€  
*Verduras a la plancha - Grilled vegetables - Verdures a la plancha*
- Albergínia farcida - 7,50€  
*Berenjena rellena - Stuffed aubergine - Aubergine farcie*
- Espàrrecs a la planxa - 7,50€  
*Esparragos a la plancha - Grilled asparagus - Asperges grillés*
- Les nostres braves - 5,00€  
*Nuestras bravas - Our spicy fried potatoes/Patatas Bravas  
 Les nôtres frites en sauce piquante*

## Especialitats de temporada

*Especialidades de temporada - Seasonal dishes - Spécialités de la saison*

- Flors de carbassó farcides de brandada de bacallà - 12,00€  
*Flores de calabacín rellenas de brandada de bacalao  
 Courgette flowers filled with cod brandade  
 Fleurs de courgette farcies de brandade de morue*
- Saltejat de bolets - 9,00€  
*Salteado de setas - Stir-fried mushrooms - Champignons sautés*
- Rovellons a la planxa - 10,00€  
*"Rovellons" a la plancha - Grilled mushrooms(Rovellons) - Champignons grillés(Rovellons)*
- Bacallà a la catalana o a la llauna - 13,00€  
*Bacalao a la catalana o a la llauna - Baked cod or Catalan-style cod - Morue au four ou à la Catalane*
- Saltejat de bolets amb ou ferrat i tòfona - 16,00€  
*Salteado de setas con huevo frito y trufa - Stir-fried mushrooms with fried egg and truffle  
 Sauté de champignons avec des œufs frits et truffes*

\*Suplement de 0,50€ a la terrassa - Suplemento de 0,50€ en la terraza  
 Chargé €0.50 on the terrace - Chargé €0,50 sur la terrasse

## Peixos

### Pescados - Fish - Poissons

Combinat de peix - 15,00€

*Combinado de pescado - Assorted fish - Assorti de poisson*

Gambes a la planxa - 10,00€

*Gambas a la plancha - Grilled prawns - Crevettes grillées*

Musclos a la planxa - 6,50€

*Mejillones a la plancha - Grilled mussels - Moules grillées*

Cloïsses a la planxa - 7,50€

*Almejas a la plancha - Grilled clams - Clovisses grillées*

Cua de rap - 18,00€

*Colita de rape - Monkfish tail - Queue de lotte*

Llenguado - 18,00€

*Lenguado - Sole - Sole*

Ventresca de tonyina - 13,00€

*Ventresca de atún - Flank of tuna - Ventrèche de thon*

Calamars a la planxa - 8,50€

*Calamares a la plancha - Grilled squid - Calmars grillées*

Lluç a la planxa - 13,00€

*Merluza a la plancha - Grilled hake - Colin grillé*



## Carns

### Carnes - Viandes - Meat

Fricandó - 9,00€

*Guisado de ternera con setas - Veal and mushroom stew - Fricandean*

Mandonguilles amb bolets - 8,50€

*Albóndigas con setas - Meatballs with mushrooms - Boulettes de viande avec des champignons*

Mandonguilles amb sípia - 10,00€

*Albóndigas con sepia - Meatballs with cuttlefish - Boulettes de viande avec de la seiche*

Filet de bou amb foie - 18,00€

*Filete de buey con foie - Steak with foie - Bifteck avec foie*

Entrecot de bou amb patates i pebrots del padró - 15,00€

*Entrecot de buey con patatas y pimientos del padrón*

*Fillet steak with French fries and Padrón red peppers*

*Entrecôte avec de frites et poivrons de Padrón*

## Postres

### Postres - Desserts - Desserts

Crema catalana - 5,00€

*Crema catalana - Crème brûlée - Crème brûlée*

Crep de xocolata - 3,50€

*Crep de chocolate - Chocolate Crepe - Crêpe chocolat*

Flam de mató - 5,00€

*Flan de requesón - Mató cheese flan - Flan de mató*

Tiramisú casolà - 5,00€

*Tiramisú casero - Home-made tiramisu - Tiramisu maison*

Coulant de xocolata - 5,50€

*Coulant de chocolate - Chocolate coulant - Coulant de chocolat*

Crep de crema flambejat - 5,50€

*Crep de crema flambeado - Flambé custard crêpe - Crêpe de crème flambée*

Assortit de formatges - 6,50€

*Surtido de quesos - Assorted cheese - Assorti de fromages*



**Tots els dimarts** - Todos los martes - On Thursdays - Tous les Jeudis

Espaguetis amb cloïsses, tomaquet i bitxo - 9,00€

*Espaguetis con almejas, tomate y guindilla - Spaghetti with clams, tomato and chilli*

*Spaghetti aux palourdes, la tomate et le piment*

**Tots els dijous** - Todos los jueves - On Thursdays - Tous les Jeudis

Arròs caldós de marisc - 15,00€

*Arroz caldoso de marisco - Seafood rice stew - Bouillon de riz avec des fruits de mer*



www.latorna.com