

jani

LUNCH MENU

Includes four appetizers, main course to choose and desert or coffee

APPETIZERS

COD'S ESQUEIXADA ✘
MUSSELS WITH TOMATO ✘
TUNA BELLY SALAD ✘
BATTER FRIED SQUID

MAIN COURSE

RICE OF THE DAY ✘
MEAT OF THE DAY ✘
FISH OF THE DAY ✘

DESSERT OR COFFEE

22€

drink not included



10% VAT INCLUDED.

✘ GLUTEN FREE. LEGAL INFORMATION ABOUT ALLERGENS AVAILABLE TO CUSTOMERS. IN ADDITION TO THOSE INDICATED, MANY OF OUR DISHES CAN BE ADAPTED FOR COELIACS. ASK FOR MORE INFORMATION

OUR WINES

WHITE WINE

Palomo Cojo Rueda / Verdejo **17€**
Garoïna D.O. Empordà / Chardonnay **17€**
Abadal Pla de Bages / Picapoll **20€**
Hidenori D.O. Empordà / Sauvignon blanc,
Macabeo y Garnacha **21€**
Pazo Barrantes D.O. Rías Baixas / Albariño **21€**
Mirlo Blanco Rueda / Verdejo **23€**
Pazo de Sañorans Selección
D.O. Rías Baixas / Albariño **42€**

RED WINE

Mas Oller Blau D.O. Empordà / Garnacha
y Syrah **17€**
Bancal del Bosc Montsant / Garnacha,
Cabernet y Syrah **19€**
La Montesa Rioja / Garnacha, Cabernet y Syrah **21€**
Finca Malaveina D.O. Empordà / Merlot,
Cabernet, Syrah y Garnacha **24€**
Marqués de Murrieta Rioja / Tempranillo,
Garnacha y Mazuelo **25€**
Hacienda Monasterio Ribera Duero / Tempranillo,
Cabernet y Merlot **41€**

ROSÉ

Cigonyes D.O. Empordà / Garnacha y Merlot **17€**
Chivite las Fincas Navarra / Garnacha
y Tempranillo **19€**

CAVA & CHAMPAGNE

Llopart Integral Brut Nature Cava / Parelлада,
Chardonnay y Macabeo **22€**
AT Roca Rosé Penedés / Monastrell,
Garnacha y Macabeo **22€**
Gramona Imperial Brut GR Cava / Chardonnay,
Xarel·lo y Macabeo **31€**
Veuve Clicquot Champagne / Pinot Noir,
Meunier y Chardonnay **48€**

TO SHARE

- CATALAN TOMATO BREAD 2,50€
- ANCHOVIES FROM L'ESCALA ✂ 1,70€
- CHICKEN CROQUETTE 1,80€
- FRIED CUTTLEFISH 7,80€
- BATTER FRIED SQUID 8,90€
- "PATATAS BRAVAS" 4,80€
- IBERIAN SHOULDER HAM 19,80€

RICE AND PASTA

- MOUNTAIN PAELLA ✂ 16€
- SEAFOOD PAELLA ✂ 18,50€
- "FIDEUÁ" 16,50€
- RICOTTA AND SPINACH RAVIOLI 11,90€
- CHICKEN CANELLONI 11,90€
- SPAGHETTI WITH RED PRAWNS 16,80€

FISH

- GRILLED SQUID ✂ 12,90€
- GRILLED CROAKER ✂ 14,50€
- GRILLED OCTOPUS ✂ 15,80€
- FISH OF THE DAY ✂ S/M

DESSERT

- VANILLA FLAN ✂ 4,80€
- "RECUIT DE DRAP" WITH HONEY ✂ 5,20 €
- TIRAMISÚ 5,80€
- SACHER CAKE 5,90€
- CHOCOLATE AND MANGO CAKE 5,90€

STARTERS

- CREAM SOUP OF THE DAY 7,80€
- TUNA BELLY SALAD ✂ 11€
- TOMATO WITH SMOKED SARDINE ✂ 9,80€
- COD SALAD WITH TOMATO AND ANCHOVIES 12,50€
- BURRATA WITH TOMATO, ARUGULA AND PESTO ✂ 12,90€
- CROAKER'S CEVICHE ✂ 12,80€
- TUNA TATAKI WITH GUACAMOLE ✂ 13,50€



MEAT

- "RUBIA GALLEGA" BEEF BURGER 10,80€
- IBERICO PORK SECRETO ✂ 12,80€
- "RUBIA GALLEGA" GRILLED STEAK ✂ 17,80€
- STEAK TARTARE 15,50€

ADDITIONALLY, CHECK OUR SUGGESTIONS

10% VAT INCLUDED

✂ GLUTEN FREE. LEGAL INFORMATION ABOUT ALLERGENS AVAILABLE TO CUSTOMERS.

IN ADDITION TO THOSE INDICATED, MANY OF OUR DISHES CAN BE ADAPTED FOR COELIACS.

ASK FOR MORE INFORMATION

MENU DU MIDI

Comprend quatre apéritifs, plat principal à choisir
et dessert ou café

APÉRITIFS

MORUE ESQUEIXADA ✘
MOULES À LA TOMATE ✘
SALADE AU VENTRE DE THON ✘
CALAMARS A LA ANDALOUSE

PLAT

RIZ DU JOUR ✘
VIANDE DU JOUR ✘
POISSON DU JOUR ✘

DESSERT OU CAFÈ

22€
boisson non comprise



10% TVA INCLU

GLUTEN FREE. INFORMATIONS LÉGALES SUR LES ALLERGÈNES DISPONIBLES

POUR LES CLIENTS. EN PLUS DE CEUX INDIQUÉS, BEAUCOUP DE NOS PLATS

PEUVENT ÊTRE ADAPTÉS POUR LES COÉLIAQUES.

DEMANDER PLUS D'INFORMATIONS

LES VINS

BLANC

Palomo Cojo Rueda / Verdejo **17€**
Garoïna D.O. Empordà / Chardonnay **17€**
Abadal Pla de Bages / Picapoll **20€**
Hidenori D.O. Empordà / Sauvignon blanc,
Macabeo y Garnacha **21€**
Pazo Barrantes D.O. Rías Baixas / Albariño **21€**
Mirlo Blanco Rueda / Verdejo **23€**
Pazo de Sañorans Selección
D.O. Rías Baixas / Albariño **42€**

ROUGE

Mas Oller Blau D.O. Empordà / Garnacha
y Syrah **17€**
Bancal del Bosc Montsant / Garnacha,
Cabernet y Syrah **19€**
La Montesa Rioja / Garnacha, Cabernet y Syrah **21€**
Finca Malaveina D.O. Empordà / Merlot,
Cabernet, Syrah y Garnacha **24€**
Marqués de Murrieta Rioja / Tempranillo,
Garnacha y Mazuelo **25€**
Hacienda Monasterio Ribera Duero / Tempranillo,
Cabernet y Merlot **41€**

ROSÉ

Cigonyes D.O. Empordà / Garnacha y Merlot **17€**
Chivite las Fincas Navarra / Garnacha
y Tempranillo **19€**

CAVA ET CHAMPAGNE

Llopart Integral Brut Nature Cava / Parelada,
Chardonnay y Macabeo **22€**
AT Roca Rosé Penedés / Monastrell,
Garnacha y Macabeo **22€**
Gramona Imperial Brut GR Cava / Chardonnay,
Xarel-lo y Macabeo **31€**
Veuve Clicquot Champagne / Pinot Noir,
Meunier y Chardonnay **48€**

À PARTAGER

- PAIN À LA TOMATE 2,50€
- ANCHOIS DE L'ESCALA ✘ 1,70€
- CROQUETTE DE POULET 1,80€
- ANCHOIS FRITS 7,80€
- CALAMARS A LA ANDALOUSE 8,90€
- "PATATAS BRAVAS" 4,80€
- PALETA IBERICA 19,80€

PAELLA ET PASTA

- PAELLA DE MOUNTAGNE ✘ 16€
- PAELLA MARINIÈRE ✘ 18,50€
- FIDEUÀ 16,50€
- RAVIOLI AUX RICOTTA ET ÉPINARDS 11,90€
- CANNELLONIS DE POULET 11,90€
- PÂTE JANI AVEC CREVETTES ROUGES 16,80€

POISSON

- CALAMARS GRILLÉES ✘ 12,90€
- COURBINE GRILLÉE ✘ 14,50€
- POULPE GRILLÉE ✘ 15,80€
- POISSON DU JOUR ✘ S/M

DESSERT

- FLAN À LA VANILLE ✘ 4,80€
- "RECUIT DE DRAP" AVEC DU MIEL ✘ 5,20 €
- TIRAMISÚ 5,80€
- GÂTEAU SACHER 5,90€
- GÂTEAU AU CHOCOLAT ET MANGO 5,90€

ENTRÉES

- CREME DU JOUR 7,80€
- SALADE AU VENTRE DE THON ✘ 11€
- TOMATE AVEC SARDINE FUMÉE ✘ 9,80€
- SALADE DE MORUE, TOMATE ET ANCHOIS 12,50€
- BURRATA AVEC TOMATE, ROQUETTE ET PESTO ✘ 12,90€
- CEVICHE DE COURVINE ✘ 12,80€
- TATAKI DE THON AVEC GUACAMOLE ✘ 13,50€



VIANDE

- BURGER DE VACHE BLONDE DE GALICE 10,80€
- "SECRETO IBERICO" ✘ 12,80€
- VACHE BLONDE DE GALICE GRILLÉE ✘ 17,80€
- STEAK TARTARE 15,50€

CONSULTEZ ÉGALEMENT NOS SUGGESTIONS

10% TVA INCLU.

✘ GLUTEN FREE. INFORMATIONS LÉGALES SUR LES ALLERGÈNES DISPONIBLES POUR LES CLIENTS.

EN PLUS DE CEUX INDIQUÉS, BEAUCOUP DE NOS PLATS PEUVENT ÊTRE ADAPTÉS POUR LES CŒLIAQUES.

DEMANDER PLUS D'INFORMATIONS

