

## EN TEMPORADA

**Alcachofas fritas de siempre**  
Fried artichokes  
7.80

**Salteado de setas**  
Sautéed mushrooms  
12.00

**Calçots**  
"Calçots"  
12.00

## TAPITAS

**Selección de olivas**  
Olives assortment  
2.70

**Anchoas de l'Escala (4u.)**  
Anchovies "de l'Escala" (4u.)  
10.00

**Ensaladilla rusa**  
Potato salad with tuna  
and mayonnaise  
9.20

**Jamón 5J reserva KAUAI**  
Ham 5J reserva KAUAI  
14.90

**Patatas bravas KAUAI**  
Potatoes with spicy sauce KAUAI  
7.60

**Bomba de la barceloneta (u.)**  
Spicy meatball (u.)  
3.50

**Calamarcitos olé!**  
Fried squid  
11.80

**Pimientos del Padrón**  
Small fried green peppers  
from Padrón  
7.50

**Chipirones a la andaluza**  
Fried baby squid  
9.90

**Huevos rotos con jamón**  
Scrambled eggs with ham  
12.80

**Gambas al ajillo**  
Prawns "al ajillo" (Garlic)  
12.00

**Caracoles "a la llauna"**  
Escargots "a la llauna"  
7.50

**Biquini trufado**  
Ham and cheese sandwich  
with truffle  
9.50

**Tacos mejicanos (3u.)**  
Mexican Tacos (3u.)  
10.00

**Alitas de pollo deshuesadas**  
Boned chicken wings  
10.50

**CROQUETAS 6U.**  
CROQUETTES 6U.

**Jamón Ibérico / Iberic Ham**  
**Pollastre Rostit / Roasted Chicken**  
8.80

**Coca de cristal con tomate**  
Thin bread with tomato  
3.50

**Pà de l'avi**  
Traditional bread  
3.00

## ENSALADAS

**Verde de la huerta**  
Green salad  
9.50

**Burrata con tomate**  
Burrata (italian cheese) salad  
with tomato  
13.50

**Ventresca de atún, pimiento escalivado  
y cebolla "cop de puny"**  
Tuna, baked pepper and onion  
12.50

**Wok de verduras, gambas  
y cúrcuma**  
Vegetables wok with prawns  
and turmeric  
14.50

**Vegana**  
**Aguacate, remolacha y pomelo**  
Vegan salad  
Avocado, beet and grapefruit  
11.00

**Tartar de salmón**  
Salmon tartar  
13.50

## GUISOS DE INVIERNO

**Calamar relleno (2 piezas)**  
Stuffed squid (2 pieces)  
14.50

**Canelones de la iaia**  
Handmade cannelloni  
13.80

**Cap i pota Casa Leopoldo**  
Casa leopoldo "cap i pota"  
(Typical catalan stew - tripes)  
12.50

**Albóndigas con sepia**  
Meatballs with cuttlefish  
14.50

**Caracoles guisados**  
Stewed escargots  
12.50

## PAELLAS

**Precio por persona - Mínimo 2 personas**  
Price per person - Minimum 2 people

**Paella señorito**  
Seafood paella  
22.00

**Fideuá de calamar**  
Squid angel hair paella (noodles)  
19.50

**Arroz negro de sepia**  
Black rice of cuttlefish  
20.50

**Paella de verduras**  
Vegetarian paella  
18.00

**Paella de montaña**  
Meat paella  
19.50

**Arroz caldoso de bogavante**  
Blue lobster rice  
28.50

EXTRAS all i oli / mayonesa / chimichurri  
all i oli / mayonnaise / chimichurri 0.60



## AL CALOR DE LAS BRASAS

### CARNES

**Chuleta maduración 30 días**  
pieza +/- 1 kg  
Veal bone 30 dry age  
piece +/- 1 kg  
5.00/100gr

**Burger del kauai - ecológica**  
Kauai burger - ecological  
16.00

**Burger vegana**  
Vegan burger  
11.50

**Butifarra de pagès ecológica**  
Ecological spanish sausage  
12.50

**Pluma ibérica 5j "Josper"**  
Father loin muscle "Josper"  
15.50

**Costillas de cerdo bbq XXL**  
Big ribs pork bbq XXL  
17.50

**Centro de entrecot**  
Entrecote  
18.50

### PESCADOS

**Suprema de lubina al horno**  
Baked sea bass  
18.50

**Lomo de salmón con salsa teriyaki**  
Salmon fillet with teriyaki sauce  
15.50

**Calamar a la brasa/Grilled squids**  
14.50

**Lubina a la sal / Salt sea bass**  
5.00 / 100gr

## LOS NIÑOS DECIDIMOS

**Macarrones con tomate**  
Penne with tomato sauce  
7.60

**Escalopa milanesa**  
Escalope "a la milanesa"  
11.00

**Tiras de pollo rebozado  
de patatas chips**  
Chicken strips coated  
potato chips  
8.80

**Patatas fritas de las de verdad!**  
French fries  
5.00

# ¡ABRIMOS TODO EL INVIERNO!

\*Los Lunes estamos cerrados

**1. MENUS  
DE GRUPO**

**2. CENAS  
DE EMPRESA**

**3. FIESTAS  
PRIVADAS**

Llámanos al: +34 936 45 11 88