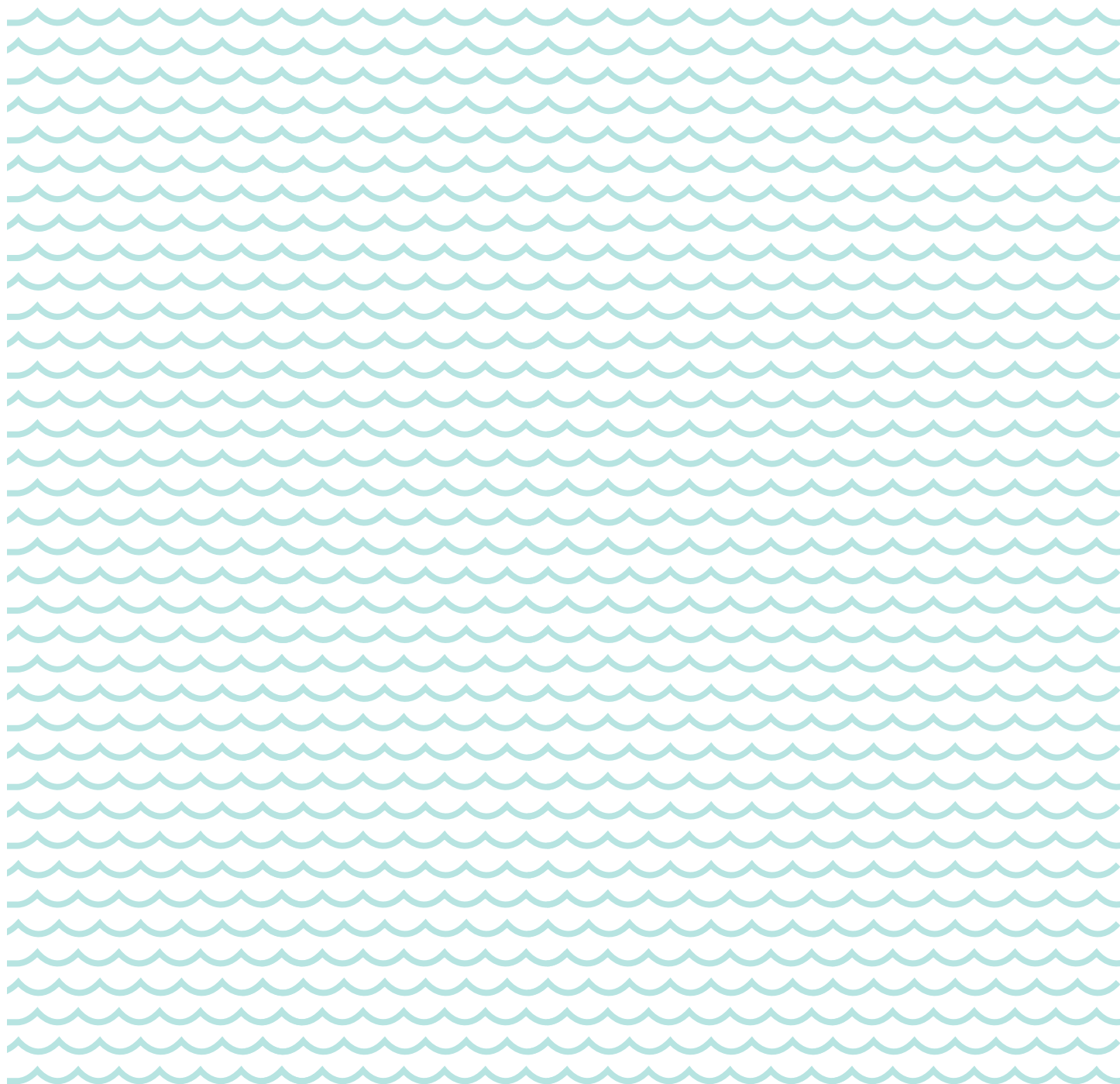




Restaurant / Take Away



Tapas



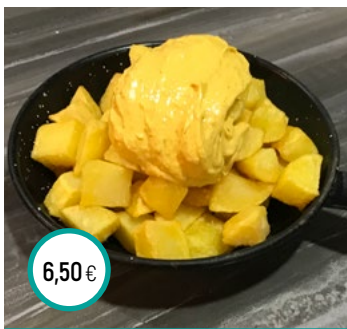
- Sardines from the Cambrils fish market
- Sardines du marché aux poissons de Cambrils
- Sardinen vom Fischmarkt von Cambrils

8,90 €



- Small fried Cambrils prawns
- Petites crevettes de Cambrils poelées
- Kleine Gebratene Cambrils-Garnelen

9,90 €



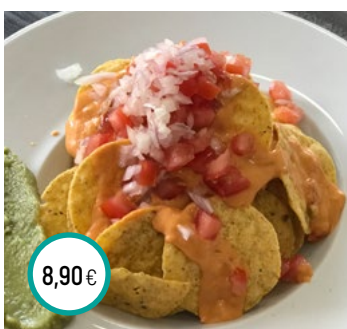
- Wild Potatoes with Vela Sauce
- Pommes de terre Bravas a la Vela
- Wildkartoffeln mit Vela-Sauce

6,50 €



- Fresh fried squid
- Calamars frits frais
- Frisch Gebratener Tintenfisch

16,90 €



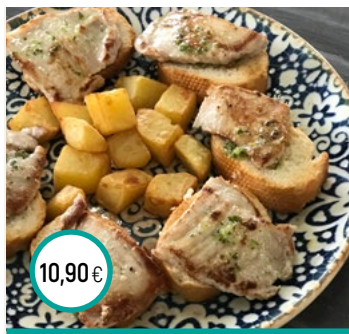
- Nachos with cheese, avocado, onion and tomato
- Nachos au fromage, avocat et oignon et tomate
- Nachos mit Kase, Avocado, Zwiebeln und Tomaten

8,90 €



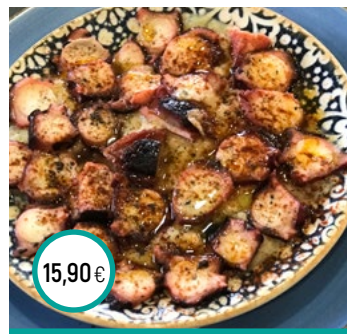
- Knives with garlic and parsley mince
- Couteaux a l'ail et au persil émincés
- Messer mit Knoblauch und Petersilienhackfleisch

12,80 €



10,90 €

- Tender loin montaditos with chips (6u)
- Montaditos d'echine de porc avec chips (6u)
- Montaditos von Schweinelende mit Kartoffelchips (6e)



15,90 €

- Octopus galician style with potatoes parmentier
- Poulpe a la galicienne sur parmentier de pommes de terre
- Tintenfisch Galicische Art mit Karoffelparmentier



14,90 €

- Two salmon tartare on guacamole
- Tartare deux saumons a la base de guacamole
- Tartar Zwei Lachs in Guacamole Basis



14,70 €

- Clams in our sea sauce
- Palourdes à la marinère
- Muscheln nach Seemannsart



8,90 €

- Homemade Iberian ham croquettes (8u)
- Croquettes de jambon ibérique fait maison (8u)
- Hausgemachte Iberico Schinkenkroketten (8e)



Vermut 8,90 €

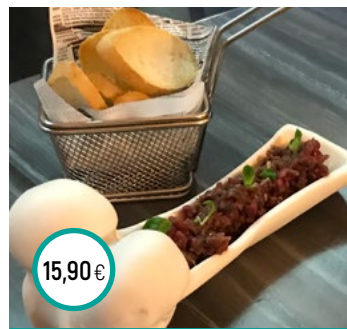
Marinera 10,90 €

- Rock Mussels -in vermouth / sea sauce-
- Moules -au vermouth / à la marinère-
- Miesmuscheln nach -Wermut / Seemannsart-



11,90 €

- Chopped cuttlefish with "all i oli"
- Seiches grillée avec "all i oli" ail et huile
- Gehackter Tintenfisch mit "all i oli"



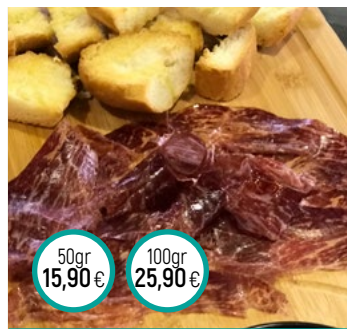
15,90 €

- Wagyu sirloin steak tartare
- Tartare de faux-filet Wagyu
- Wagyu-Lendensteak Tartar



8,50 €

- Eggplant chips with honey
- Chips d'aubergines au miel
- Auberginenchips mit Honig



50gr 15,90 €

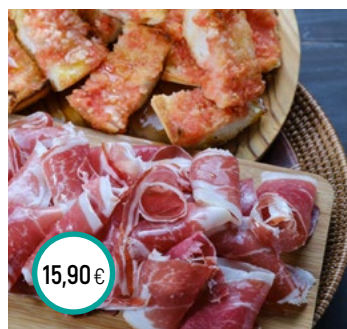
100gr 25,90 €

- Wagyu jerky with toast 50gr/100gr
- Wagyu séché avec du pain grillé 50gr/100gr
- Wagyu Jerky mit Toast 50gr/100gr



9,90 €

- Fried chopped cod with romesco (6u)
- Morue hachée frite au romesco (6u)
- Gebratenener Gehackter Kabeljau mit Romesco (6e)



15,90 €

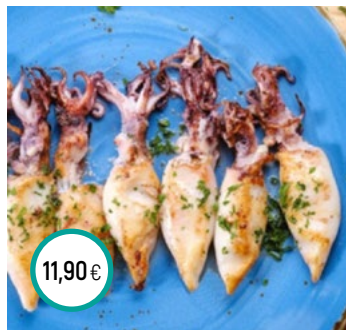
- Iberian ham platter and bread with rubbed tomato
- Jambon ibérique avec "pan tomaca"
- Iberico Schinkenplatte und Brot mit Tomate

Tapas



14,90 €

- Assorted cheeses platter and bread with rubbed tomato
- Plateau de fromages variés avec "pan tomaca"
- Kaseplatte und Brot mit Tomate



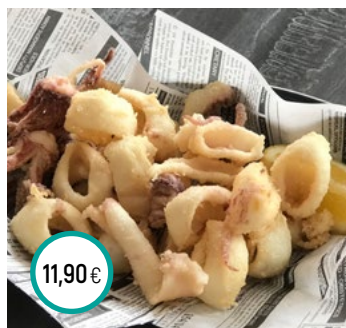
11,90 €

- Squid on the beach grilled
- Calamars de plage grillés
- Kleiner gegrillter tintenfisch



8,50 €

- Chicken nuggets (9u)
- Nuggets de poulet (9u)
- Hähnchennuggets (9e)



11,90 €

- Squid on the beach fried
- Calamars de plage frits
- Kleiner gebratener tintenfisch



11,90 €

- Fried small squids
- Petits calmars frits
- Tintenfischzweige



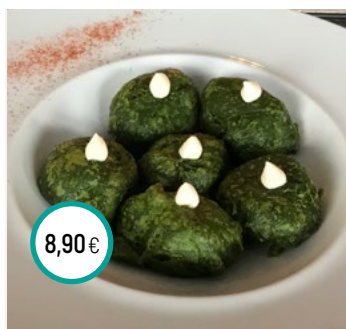
19,90 €

- Grilled red shrimp
- Crevettes rouges grillées
- Gegrillte rote Garnele



9,60 €

- Fish from the Cambrils fish market
- Poisson du marché aux poissons de Cambrils
- Fisch vom Cambrils-Fischmarkt



8,90 €

- Popeyes (spinach fritters) with alioli and honey (6u)
- Popeyes (beignets d'épinards) à l'alioli et au miel (6u)
- Popeyes (Spinatkräpfen) mit Aioli und Honig (9e)



13,90 €

- Lamb meatballs with yogurt and mint sauce (6u)
- Boulettes d'agneau avec sauce au yogourt à la menthe (6u)
- Lammfleischballchen mit Minz-Joghurt-Sauce (6e)

Salads and Starters / Salades et entrées / Salate und Vorspeisen



11,90 €

- Seasonal salad with tuna belly
- Salade de saison au ventre de thon
- Salat der Saison mit Thunfischbauch



14,90 €

- Ceviche corvina Km. 0 with avocado
- Ceviche du Pérou corvina Km. 0 avec avocat
- Ceviche Corvina Km. 0 mit Avocado



11,90 €

- Green salad with avocado, sunflower seeds and citrus
- Salade verte avec avocat, tuyaux et agrumes
- Salat mit Avocado, Rohre und Zitrusfrüchten



14,70 €

- Black Angus carpaccio with parmesan shavings
- Carpaccio Black Angus avec copeaux de parmesan
- Black Angus Carpaccio mit gehobeltem Parmesan



11,90 €

- Salad with goat cheese and nuts
- Salade au fromage de chèvre et fruits secs
- Salat mit Ziegenkase und Trockenfrüchten



16,50 €

- Prawns carpaccio with foie shavings and pistachio
- Carpaccio de crevettes avec copeaux de foie et pistache
- Garnelen Carpaccio mit gehobeltem Foie und Pistazien



Meats and Fish / Viandes et poissons / Fleisch und Fisch

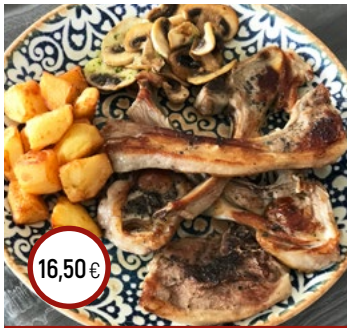
High quality products / Produits de haute qualité / Produkte mit hoher Qualität



- Old cow entrecôte with mushrooms and potatoes
- Entrecôte de vieille bœuf avec champignons sautés et pommes de terre
- Entrecôte vom Ochsen and Sautierten



- Sea bream fillets with vegetables
- Filets de daurade aux légumes
- Goldbrassefilets mit Gemüse



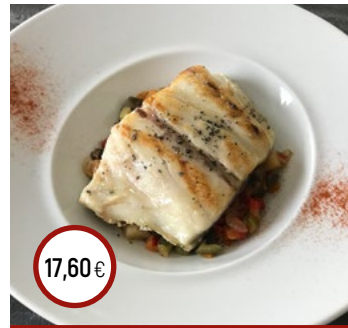
- Lamb chops with garnish
- Côtelettes d'agneau avec garniture
- Lammkoteletts mit Beilage



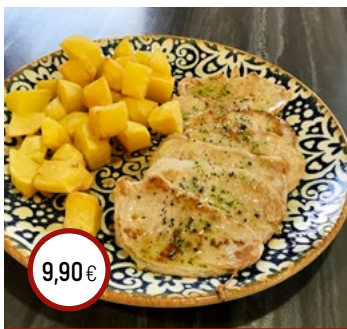
- Cuttlefish with mushrooms and potatoes
- Seiche avec cè pes et pommes de terre
- Sepia mit Beeren und Kartoffeln mit Chips



- Iberian pork meat 100% of the day
- Viande de porc ibérique 100% du jour
- Iberisches Schweinefleisch 100% des Tages



- Fresh fish of the day
- Poisson frais du jour
- Frischer Fisch des Tages



- Tenderloin scaloppine with chips
- Petites escalopes d'échine de porc et frites
- Kleine Schnitzel von der Schweinelende mit Chips



- Baked cod loin with gratinated aioli
- Longe de morue au four avec aïoli au gratin
- Gebackene Kabeljau mit gratinierter Aioli



- Grilled sole with vegetables
- Sole grillée avec légumes
- Gegrillte Seezunge mit Gemüse



- Croaker with shrimp and clam sauce
- Suquet de corvina Km.0 avec palourdes et crevettes
- Wolfsbarsch in Sauce km.0 mit Garnelen und Muscheln

Pasta y Pizza / Pâtes et pizzas / Pasta und Pizza



Homemade pizzas
Own mass
Pizzas maison
Propre masse
Hausgemachte Pizzen
Eigene Masse



14,90 €

- Girasoli filled with truffle in funghi and almonds sauce
- Girasoli de truffe à la sauce funghi et amandes
- Girasoli gefüllt mit Trüffel an Funghi- und Mandelsoße



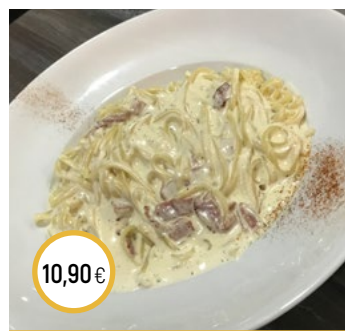
14,90 €

- Tagliatelle seafood with clams and shrimp
- Tagliatelles aux fruits de mer aux palourdes et aux crevettes
- Tagliatelle Meeresfrüchte mit Venusmuscheln und Garnelen



13,90 €

- Fiocchi filled with pear in nut and gorgonzola sauce
- Fiocchi farcis de poire à la sauce de noix et gorgonzola
- Fiocchi gefüllt mit Birne an Nuss- und Gorgonzolasoße



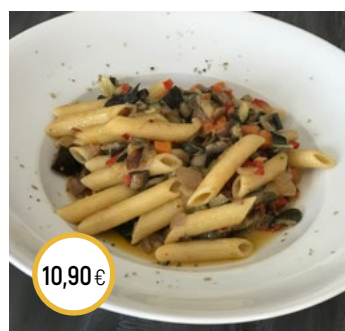
10,90 €

- Tagliatelle alla Carbonara o Bolognese o Vegetables
- Tagliatelle a la Carbonara o Bolognaise o Des légumes
- Tagliatelle alla Carbonara / Bolognese / Gemüse



14,90 €

- Crescent of salmon and ricotta with dill sauce
- Demi-lune de saumon et ricotta a la sauce à l'aneth
- Halbmond aus Lachs und Ricotta mit Dillsauce



10,90 €

- Penne alla Carbonara o Bolognese o Vegetables
- Penne à la Carbonara o Bolognaise o Des légumes
- Penne alla Carbonara / Bolognese / Gemüse



• **Margarita**

Mozzarella
Mozzarella
Mozzarella

10,50 €



• **Barbacoa**

Mince with
barbecue sauce
Viande hachée
et sauce barbecue
Hackfleisch mit
Barbecue Soße

13,50 €



• **Prosciutto**

Mozzarella and ham
Mozzarella et jambon
Mozzarella und Schinken

11,90 €



• **4 Estaciones**

Mushrooms, peppers,
onion and tunny
Champignons, poivron,
oignon et thon
Champignons, Paprika,
Zwiebel und Thunfisch

13,50 €



• **Carbonara**

Mushrooms, bacon
and carbonara sauce
Champignons, bacon
et sauce carbonara
Champignons, Speck
und Carbonara Soße

13,90 €



• **Noruega**

Smoked salmon,
ricotta and dill
Saumon fumé,
ricotta et aneth
Raucherlachs,
Ricotta und Dill

13,90 €



• **Tropical**

Pineapple, bacon
and black olives
Ananas, bacon et
olives noires
Ananas, Speck und
schwarze Oliven

12,70 €



• **Vegetal**

Vegetables
of the season
Légumes de saison
Gemüse der Saison

13,50 €



• **Caprichosa**

Mushrooms,
bacon and ham
Champignons,
bacon et jambon
Champignons, Speck
und Schinken

12,90 €



• **Marinera**

Prawns, tunny,
clams and anchovies
Crevettes, thon,
clovisses et anchois
Garnelen, Thunfisch,
Venusmuscheln
und Anchovis

14,50 €



• **5 Quesos**

Mozzarella, edam, manchego,
roquefort and goat's milk cheese
Mozzarella, edam, manchego,
roquefort et fromage de chevre
Mozzarella, Edamer, Manchego,
Roquefort und Ziegenkase

13,90 €



• **Vela**

Iberian ham, rucola, goat
cheese and cherry tomato
Jambon ibérique, roquette,
chèvre et tomate cherry
Rucola, Iberico Schinken, Zie-
genkäse und Cherry Tomato

14,50 €

Paellas



Minimun 2 persons / Minimum 2 personnes / Mindestens 2 Personen



15,90 €

- Seafood paella
- Paella aux fruits de mer
- Meeresfrüchte Paella



15,90 €

- Black rice
(cooked in squid ink)
- Riz noir a l'encre
de calamar
- Schwarzer Reis (mit der
Tinte vom Kalamar)



15,90 €

- Mixed paella
(meat, fish)
- Paella mixte
(viande, poisson)
- Gemischte Paella
(Fleisch, Fisch)



14,90 €

- Fideuada (paella
made with noodles)
- Fideuada paella
aux nouilles
- Fideuada
(Nudelpaella)



15,90 €

- Meat paella
- Paella à la viande
- Fleisch Paella



23,90 €

- Rice broth
with lobster
- Riz au bouillon
d'homard
- Reis in Brühe
mit Hummer



15,90 €

- Paella cod
and vegetables
- Paella de morue
et légumes
- Kabeljau und
Gemüse-Paella

Price per person / Prix par person / Preis für person



Homemade desserts / Desserts maison / Hausgemachte Desserts



Homemade desserts / Desserts maison / Hausgemachte Desserts



5,95 €

- Cream cheese cake
- Gâteau au fromage à la crème
- Frisch kasekuchen



5,95 €

- Strawberries and cream and cocoa powder
- Fraises à la crème et cacao
- Erdbeeren mit Sahne und Kakaopulver



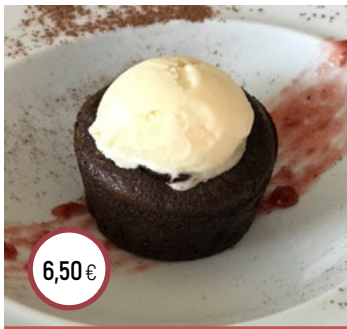
4,95 €

- Catalan cream
- Crème brûlée
- Crema Catalana, Karamelüberzogene Eiercremespeise



3,90 €

- Seasonal fruit
- Fruit de la saison
- Frisches Obst



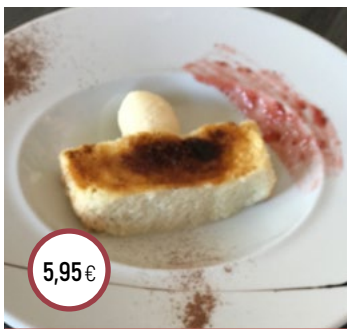
6,50 €

- Chocolate coulant with vanilla scoop
- Coulant au chocolat avec boule de vanille
- Schokoladen-Coulant mit Vanillekugel



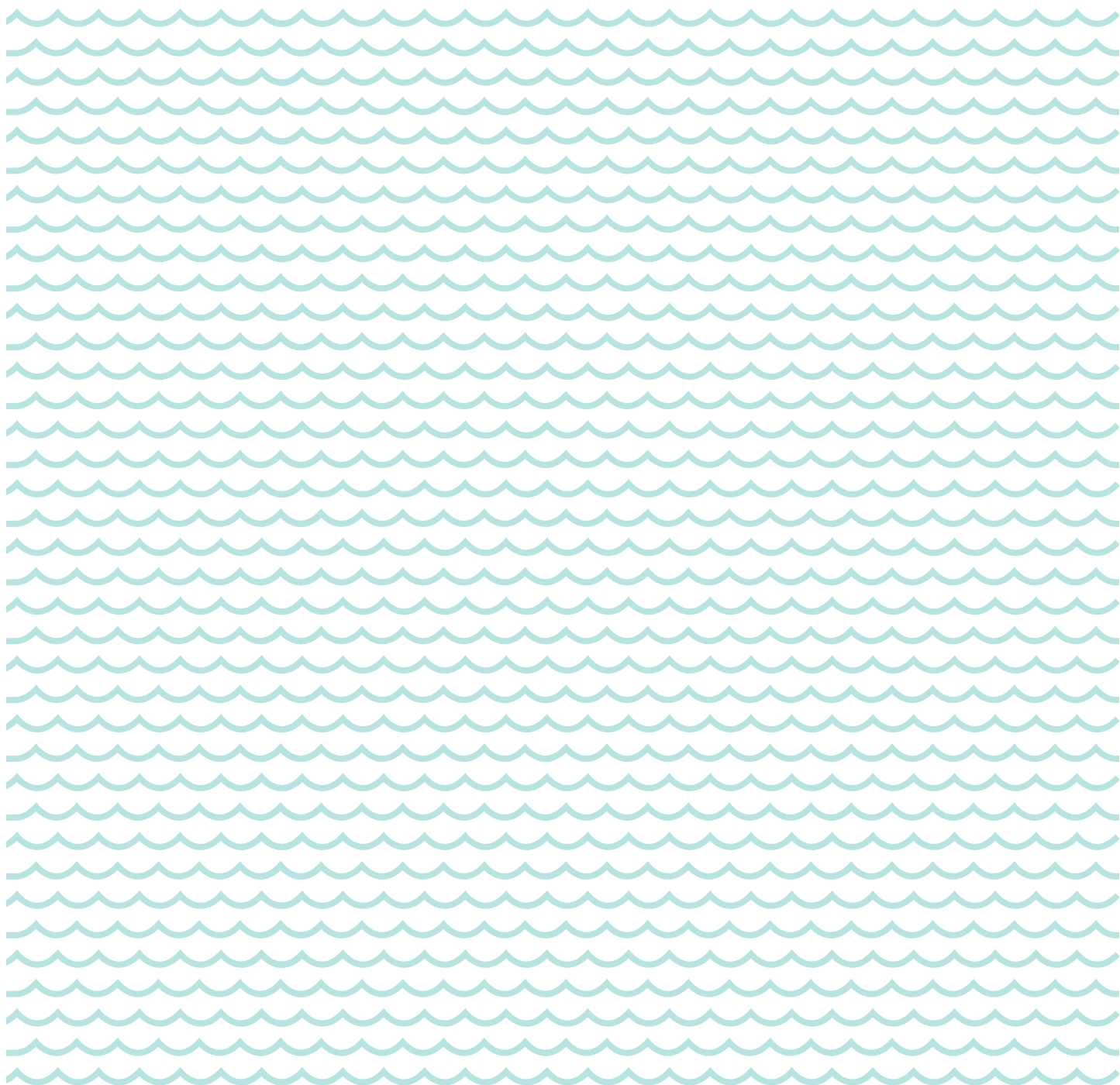
4,50 €

- Choice of ice cream cup
- Coupe de glace au choix
- Wahl des Eisbechers



5,95 €

- Caramelized brioche toast with ice cream
- Pain perdu brioché caramélise avec glace
- Karamellisiertes Brioche Toast mit Eiscreme



... and also to take away
... et ausso por emporter
... auch zum mitnehmen



Passeig Miramar 1
Cambrils Port
Tel. 977 36 29 00