Havana beach club

Per picar — Para picar | To Nibbles | Pour commencer

Pa amb tomàquet · Pan con tomate — *4,75 €*
Tomato bread · Pain à la tomate

Patates fregides · Patatas fritas — *4,75 €*
French fries · Pomme frites

Anxoves de L'Escala amb pa amb tomàquet
Anchoas de L'Escala con pan con tomate — *14,75 €*
Anchovies from L'Escala with tomato bread
Anchois de L'Escala avec pain à la tomate

Pernil ibèric amb pa amb tomàquet
Jamón ibérico con pan con tomate — *16,50 €*
Iberian ham with tomato bread
Jambon Ibérique avec pain à la tomate

Croquetes artesanes · Croquetas caseras — *10,00 €*
Artisans croquettes · Croquettes maison

Calamars a l'andalusa · Calamares a la andaluza — *9,75 €*
Squid in andalucia style · Calmar à l'andalouse

Calamarsets a l'andalusa · Chipirones a la andaluza — *10,50 €*
Small squid in andalucia style · Petit calmar à l'andalouse

Musclos al vapor · Mejillones al vapor — *9,00 €*
Steamed mussels · Moules au vapeur

Cloïsses al vapor · Almejas al vapor — *11,50 €*
Steamed clams · Palourdes au vapeur

Gambes a l'allada · Gambas al ajillo — *11,00 €*
Garlic prawns · Crevettes à l'ail

Gambetes a la planxa · Gambitas a la plancha — *17,50 €*
Grilled baby prawns · Crevettes grillés

Entrants — Entrantes | Starters | Pour commencer

Gaspatxo amb guarnició · Gazpacho con guarnición — *8,50 €*
Gazpacho with garnish · Gazpacho avec accompagnement

Amanida de l'horta · Ensalada de la huerta — *9,50 €*
Garden salad · Salade du jardin

Amanida Beach Club amb tonyina i ou dur
Ensalada Beach Club con atún y huevo duro — *11,00 €*
Beach Club salad with boiled egg and tuna fish
Salade Beach Club avec oeuf et thon

Amanida de tomàquet, ceba i tonyina
Ensalada de tomate, cebolla y atún — *10,50 €*
Tomato, onion and tuna fish salad
Salade de tomate, oignon et thon

Meló amb pernil Ibèric
Melón con jamón Ibérico — *12,50 €*
Melon with Iberian ham · Melon avec jambon Ibérique

Espaguetis a la bolognesa o carbonara
Spaghettis in bolognaise or carbonara sauce — *10,00 €*
Spaghettis à la bolognaise ou carbonara

Bowl de tomàquet amb burrata i oli i olives de Calamata
Bowl de tomate con burrata, aceite y aceitunas de Calamata — *11,50 €*
Bowl of tomato with burrata cheese with oil and olives from Calamata
Bowl de tomate et burrata et huile et olives de Calamata

Bowl de brots verds amb pollastre, parmesà, olives, crostons de pa, panses, pinyons i salsa de iogurt
Bowl de brotes verdes con pollo, parmesano, aceitunas, crostones de pan, pasas, piñones y salsa de yogur — *11,50 €*
Bowl of green shoots and chicken, parmesan cheese, olives, crotons of bred, raisins, nuts and yoghourt sauce
Bowl de pousses verts, et poulet, parmesan, olives, croutons de pain, raisins, pignons et sauce de yaourt

Arrossos — Arroces | Rice's | Rizes (Min. 2 pax)

Arrossejat de fideus · Fideuá — *15,50 €*
Dry noodles · Vermicelle

Paella Parellada — *18,00 €*
Paella Parellada

Paella d'arròs negre · Paella de arroz negro — *17,00 €*
Black rice "paella" · "Paella" de riz noir

Arròs de Pals a la cassola · Arroz de Pals a la cazuela — *17,50 €*
Casseroled rice from Pals · Riz de Pals à la casserole

Arròs de Pals a la cassola amb llamàntol
Arroz de Pals a la cazuela con bogavante — *29,00 €*
Casseroled rice from Pals with lobster
Riz de Pals à la casserole avec homard

Menú de l'arròs — Menú del arroz | Rice menu | Menu du riz (Min. 2 Pax) — *38,00 € p.p*

Per a compartir · Para compartir
To share | Pour partager

Amanida Beach Club · Ensalada Beach Club
Beach Club Salad · Salade Beach Club

Pernil Ibèric amb pa amb tomàquet
Jamón Ibérico con pan con tomate
Iberian ham with tomato bread · Jambon Ibérique avec pain à la tomate

Gambes a l'allada · Gambas al ajillo
Garlic prawns · Crevettes a l'ail

Paella parellada o Arròs de Pals a la cassola
Paella parellada o Arroz de Pals a la cazuela
Paella parellada or Casseroled rice from Pals
Paella parellada ou Riz de Pals à la casserole

Gelat al gust · Helado al gusto
Ice-cream at your taste · Glace au votre gôut

Aigua, Vins i cafès · Aguas, Vinos Rigau Ros y cafés
Water, Wines and coffees · Eau, vins Rigau Ros et café

I.V.A incluido / V.A.T. included. / T.V.A. compris.

Hamburgueses casolanes

Hamburguesas caseras | Homemade Hamburger | Hamburgers Maison

Hamburguesa amb patates fregides (Supl. formatge 2,00€) *12,00 €*
Hamburguesa con patatas fritas (Supl. Queso 2,00 €)
Hamburger with french fries (Supl. Cheese 2,00 €)
Hamburger avec pomme frites (Suppl. Fromage 2,00 €)

Hamburguesa Beach Club
(Ceba confitada, Brie, bacó, ou ferrat, amanida i patates fregides) *16,00 €*
(Cebolla confitada, Brie, bacón, huevo frito, ensalada y patatas fritas)
Hamburger Beach Club (Onion in preserve, Brie, bacon, fried egg, salad and French fries)
Hamburger Beach Club (Oignon confite, Brie, bacon, oeuf frit, salade et pomme frites)

(Extra formatge | queso | cheese | fromage 2,00 €)

Carns i peixos

Carnes y pescados | Meats and fishes | Viandes et poissons

Escalopa Cordon Bleu amb ou ferrat i patates fregides *10,75 €*
Escalopa Cordon Bleu con huevo frito y patatas fritas
Escalope Cordon Bleu with fried egg and French fries
Escalope Cordon Bleu avec oeuf frite et pomme frites

Llom a la planxa amb ou ferrat i patates fregides *10,75 €*
Lomo a la plancha con huevo frito y patatas fritas
Grilled loin pork with fried egg and fries
Filet de porc avec oeuf frit et frites

Pit de pollastre amb patates fregides *9,75 €*
Pechuga de pollo con patatas fritas
Chicken breast with French fries · Blanc de poulet avec pomme frites

Entrecot de vedella amb salsa al pebre i patates fregides *17,75 €*
Entrecot de ternera con salsa pimienta y fritas
Veal entrecote with pepper sauce and fries
Entrecôte de veau avec sauce poivre et frites

Broqueta de llagostins amb bacó i arròs blanc *11,50 €*
Brocheta de langostinos y bacón con arroz blanco
King prawns and bacon brochette with white rice
Brochette de grosse crevettes et bacon avec riz blanc

Broqueta de calamar amb all i julivert *11,50 €*
Brocheta de calamar con ajo y perejil
Squid brochette with garlic and parsley · Brochette de calamar à l'ail et au persil

Sardines a la planxa · Sardinas a la plancha *12,00 €*
Grilled sardines · Sardines grillée

Lluç a la planxa amb guarnició *17,50 €*
Merluza a la plancha con guarnición
Grilled hake with garnish · Colin grillée avec accompagnement

Rapet de costa a la Donostiarra amb guarnició *19,50 €*
Rapito de costa a la Donostiarra con guarnición
Monkfish from the coast with garnish · Lotte de côte avec son accompagnement

Postres

Desserts

Iogurt artesà · Yogurt artesano *4,50 €*
Artisan yogurt · Yoghourt artisane

Fruita de temporada · Fruta de temporada *6,00 €*
Seasonal fruit · Fruit de saison

Tarta al Whisky · Tarta al Whisky *6,00 €*
Cake of Whisky · Tarta Whisky

Trufes gelades · Trufas heladas *6,00 €*
Iced truffles · Truffes glaces

Mousse de pinya i xocolata blanca *6,00 €*
Mouse de piña y chocolate blanco
Pineapple and white chocolate mousse / Mousse ananas et chocolat blanc

Cubà (Café amb bola de gelat de vainilla) *5,00 €*
Cubano (Café con bola de helado de vainilla)
Cuban (Coffee with ball of vanilla ice-cream)
Café Cubaine (Café avec boule glace vanille)

Indià (Cafè, amb rom calent i nata) *7,00 €*
Indiano (Café con ron caliente y nata)
Indian (Coffee with warm rum and cream)
Indienne (café avec rhum chaude et chantilly)

Consulti la nostre carta de gelats · Consulte nuestra carta de helados
Ask for our cart of ice-creams · Demandez pour nôtre carte de glaces

Vins i caves

Vinos y cavas | Wines and caves | Vins et champagnes

Blancs | Blancos | White

Copa de vino blanco | vi blanc	3,50 €
Castell de Raimat Chardonnay 50 cl 13º (100% Chardonnay) D.O. Costers del Segre	12,50 €
Rigau Ros Blanc de Flor 12,5º(Chardonnay, Macabeu i Sauvignon Blanc) D.O. Empordà-Costa Brava	14,00 €
Indispensable 13º (Macabeu, Sauvignon Blanc, Muscat i Garnacha) D.O. Empordà	14,50 €
Satirs 13º (100% Macabeu) D.O. Empordà	15,50 €
Torres Viña Sol 11,5º (100% Parellada) D.O. Catalunya	15,00 €
José Pariente 13º (100% Verdejo) D.O. Rueda	20,00 €

Rosats | Rosados | Rosé

Copa de vino rosado | vi rosat	3,50 €
Rigau Ros Rosat de Flor 12,5º(Cariñena, Garnacha Negra i Merlot) D.O.	14,00 €
Viña Esmeralda 12º (100% Garnacha) D.O. Catalunya	16,75 €
Las Fincas Rose 13º (Garnacha i Tempranillo) D.O. 3 Riberas	20,00 €
Lafage Miraflors 12,5º(Monastrell i Garnacha Gris) I.G.P. Languedoc-Côtes Catalanesi	19,50 €

Cavas | Caves

Copa de cava | cave	5,00 €
Cava Familia Oliveda Brut Jove 11.5º (Macabeo, Xarel·lo i Parellada) D.O Cava	16,00 €

Negres | Tintos | Red

Copa de vino tinto | vi negre	3,50 €
Enate 50 cl. 14,5º (Cabernet Sauvignon i Merlot) D.O. Somontano	12,00 €
Rigau Ros Negre Criança 13º(Cabernet sauvignon, Garnacha Negra i Tempranillo) D.O. Empordà-Costa Brava	14,00 €
Ramon Bilbao Crianza 13,5º (100% Tempranillo Riojana) D.O Ca Rioja	17,00 €

Vaso de sangria	5,50 €
Sangria 1l.	16,50 €
Tisana 1l.	19,50 €
Vaso de tinto de verano	3,90 €
Jarra de Tinto de verano 1l.	16,00 €

I.V.A incluido /V.A.T. included. / T.V.A. compris.