



























PARA PICAR / PER PICAR / SNACK FOOD

JAMÓN IBÉRICO “AL CORTE”	24,90€
Pernil ibèric “al tall” <i>Iberian ham “hand cut”</i>	
CROQUETAS CASERAS DE POLLO DE CORRAL (6 UDS)   	13,20€
Croquetes de pollastre de corral (6 unitats) <i>Free-range chicken croquettes (6 units)</i>	
CROQUETAS CASERAS DE RABO DE TORO (6 UDS)   	13,20€
Croquetes de cua de bou (6 unitats) <i>Oxtail croquettes (6 units)</i>	
ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA 	4,20€/UD.
Zamzurinyes a la planxa <i>Grilled scallops</i>	
PATATAS BRAVAS    	9,90€
Patates braves <i>Spicy potatoes</i>	
PULPO A LA GALLEGA CON CACHELOS 	26,50€
Pop a la gallega amb patata cuita <i>Galician octopus with cooked potatoes</i>	
CALAMARES A LA ANDALUZA  	17,90€
Calamars a l'Andalusa <i>Fried squid</i>	
BERENJENA REBOZADA CON MIEL 	14,90€
Alberginia arrebossada amb mel <i>Fried aubergine with honey</i>	
FRITURA DE PESCADO   	17,90€
Fritada de peix <i>Fried fish</i>	
BUÑUELOS DE BACALAO CON MIEL AL AROMA DE LIMA    	13,80€
Bunyols de bacallà amb mel a l'aroma de llima <i>Cod fruits with lime and honey</i>	
FINGERS DE POLLO CON SALSA AGRIDULCE DE MOSTAZA     	14,90€
Fingers de pollastre amb salsa agredolça de mostassa <i>Chicken fingers with mustard sauce</i>	
MEJILLONES AL VAPOR 	14,90€
Musclos al vapor <i>Steamed mussels</i>	
MEJILLONES A LA MARINERA   	16,90 €
Musclos a la marinera <i>Mussels with marinera sauce</i>	
BERBERECHO GALLEGO A LA PLANCHA 	19,00 €
Escopinyes a la planxa <i>Grilled galician cockle</i>	
ALMEJAS A LA PLANCHA 	21,90€
Cloïsses a la planxa <i>Grilled clams</i>	
ALMEJAS A LA MARINERA   	23,90€
Cloïsses a la marinera <i>Clams with marinera sauce</i>	
TALLARINAS FRESCAS A LA PLANCHA 	18,80€
Tallarines fresques a la planxa <i>Grilled little clams</i>	
NAVAJAS DE SANT CARLOS DE LA RÀPITA A LA PLANCHA 	19,90€
Canyuts de Sant Carles de la Ràpita a la planxa <i>Sant Carlos de la Ràpita razorshells grilled</i>	
GAMBA LISTADA A LA PLANCHA (6 UDS) 	22,90€
Gamba llistada a la planxa (6 unitats) <i>Grilled listed prawn (6 units)</i>	
CIGALAS ABIERTAS (3 UDS) 	26,90€
Cigales obertes (3 unitats) <i>Grilled crawls open (3 units)</i>	

*En caso de padecer alguna alergia rogamos consulte con su camarero, gracias
En cas de patir alguna alèrgia preguem consulti amb el seu cambrer, gràcies.
In case of suffering any allergy, please consult your waiter, thank you*

Los precios de esta carta incluyen IVA / Els preus d'aquesta carta inclouen IVA / Prices of this letter include VAT

ENTRANTES Y ENSALADAS /
ENTRANTS I AMANIDES / STARTERS AND SALADS

CARPACCIO DE CALABACÍN CON QUESO DE CABRA Y PIÑONES AL AROMA DE HIERBABUENA	14,90€
Carpaccio de carbassó amb formatge de cabra i pinyons a l'aroma d'herba-sana   	
<i>Zucchini carpaccio with goat cheese, pine nuts and peppermint scent</i>	
ENSALADA DE SALMÓN AHUMADO CON NARANJA, NUECES Y SALSA TÁRTARA	16,90€
Amanida de salmó fumat amb taronja, nous i tàrtara     	
<i>Smoked salmon salad with orange, walnuts and tartar sauce</i>	
ENSALADA DE PAPAIA CON LANGOSTINOS Y SALSA ROSA	17,90€
Amanida de papaia amb llangostins i salsa rosa    	
<i>Papaya salad with prawns and cocktail sauce</i>	
BOMBONES DE FOIE CON MEMBRILLO Y MERMELADA DE HIGOS	17,90 €
Bombons de foie amb codonyat i mermelada de figues  	
<i>Foie chocolates with quince and fig jam</i>	
ENSALADA MEDITERRÁNEA CON ATÚN	14,80€
Amanida mediterrània amb tonyina  	
<i>Mediterranean salad with tuna</i>	
BOQUERONES EN VINAGRE	14,90€
Seitons en vinagre  	
<i>Anchovies in vinegar</i>	
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO CON TOSTADAS Y MERMELADA DE TOMATE	17,90€
Anxoves del cantàbric amb torrades i mermelada de tomàquet  	
<i>Cantabrian anchovies with tomato jam toast</i>	
SOPA DE PESCADO Y MARISCO	14,49€
Sopa de peix i marisc      	
<i>Soup of fish and seafood</i>	
TATAKI DE ATÚN ROJO BALFEGÓ	24,80€
Tataki de tonyina vermella Balfegó    	
<i>Balfegó Red tuna tataki</i>	
TÁRTAR DE SALMÓN CON GUACAMOLE	17,80€
Tartar de salmó amb guacamole     	
<i>Salmon tartar with guacamole</i>	
PARRILLADA DE VERDURAS A LA BRASA	17,50€
Graellada de verdures a la brasa   	
<i>Grill of grilled vegetables</i>	
CANELÓN DE RUSTIDO XL AL GRATÉN	12,90€
Caneló de rustit XL al graté   	
<i>Xl gratin homemade cannel</i>	
PAN BOLLITO MEDITERRÁNEO	1,60€
Pa individual mediterrani 	
<i>Mediterranean bun bread</i>	
PAN DE CRISTAL CON TOMATE	4,90€
Pa de vidre amb tomaquet 	
<i>Crispy crust bread with tomato</i>	
PAN SIN GLUTEN	1,90€
Pa sense gluten	
<i>Gluten free bread</i>	

PARA LOS PEQUES / PER ALS NENS / FOR CHILDREN











NUGGETS DE POLLO CON PATATAS	8,80€
Nuggets de pollastre amb patates  	
<i>Chicken nuggets and fries</i>	
FINGERS DE POLLO CON PATATAS FRITAS	9,90€
Fingers de pollastre amb patates fregides  	
<i>Chicken fingers with french fries</i>	

En caso de padecer alguna alergia rogamos consulte con su camarero, gracias
En cas de patir alguna alèrgia preguem consulti amb el seu cambrer, gràcies.
In case of suffering any allergy, please consult your waiter, thank you

DEL MAR / DE LA MAR / FROM THE SEA

RAPITO DE PLAYA A LA BRASA ESTILO DONOSTIARRA 	28,95€
Rapet de platja a la brasa estil Donostiarra <i>Donostiarra style grilled beach monkfish</i>	
SUQUET DE RAPE CON ALMEJAS Y GAMBAS AÑISTADAS      	29,90€
Suguet de rap amb cloïsses i gambes llistades <i>Monkfish suquet with clams and red prawns</i>	
DORADA A LA BRASA 	18,80€
Daurada a la brassa <i>Grilled gilt-head</i>	
LOMO DE BACALAO SELECCIÓN A LA DONOSTIARRA 	24,90€
Llom de bacallà selecció a la donostiarra <i>selected cod loin donostiarra style</i>	
PULPITO ENTERO A LA BRASA 	27,90€
Popet sencer a la brasa <i>Grilled little octopus</i>	
CALAMAR DE PLAYA A LA PLANCHA CON VERDURITAS 	21,80€
Calamar de platja a la planxa amb verduretes <i>Grilled squid with vegetables</i>	
RODABALLO A LA BRASA (PARA DOS PERSONAS) 	59,90€
Turbot a la brasa per a dues persones <i>Grilled turbot. Plate for two</i>	
LANGOSTA A LA BRASA CON HUEVO FRITO Y PATATAS   	29,50€
Llagosta a la brasa amb ou freigit i patates <i>Grilled lobster with fried egg and potatoes</i>	

NUESTRAS CARNES / LES NOSTRES CARNES / OUR MEATS

ENTRECOT TXOGITXU DE VACA EN SU PUNTO DE MADURACIÓN	28,50€
Entrecot Txogitxu de vaca al seu punt de maduració <i>Txogitxu beef entrecote at its ripening point</i>	
CHULETÓN DE VACA EN SU PUNTO DE MADURACIÓN	7,00€/100GR.
Xuletó de vedella al seu punt de maduració <i>Beef t-bone of matured cow</i>	
RABO DE TORO EN SALSA  	24,50€
Cua de bou amb salsa <i>Bull tail with sauce</i>	
MELOSO DE TERNERA AL VINO TINTO CON TOQUE DE CHOCOLATE DE ECUADOR  	22,50€
Melós de vedella al vi negre amb toc de xocolata d'Equador <i>Mellow veal in red wine with Ecuadorian chocolat</i>	
BROCHETA MIXTA DE CARNE Y VERDURAS A LA BRASA	24,80€
Broqueta mixta de carn i verdures a la brasa <i>Mixed grilled meat and vegetable skewer</i>	
CORDERO A LA BRASA	23,90€
Xai a la brasa <i>Grilled lamb</i>	
LAGARTO DE CERDO IBÉRICO A LA BRASA	21,80€
"Lagarto" de porc ibèric a la brasa <i>Iberian grilled pork lagarto</i>	
SOLOMILLO VASCO DE VACA CON PROVOLONE Y SETAS ITALIANAS 	31,90€
Filet de vedella amb provolone i bolets italians <i>Beef tenderloin with provolone and italian mushrooms</i>	
SOLOMILLO VASCO DE VACA EN SU PUNTO DE MADURACIÓN A LA BRASA	30,90€
Filet vasc de vedella en el seu punt de maduració <i>Beef tenderloin at its ripening point</i>	
SALSA ROMESCO, ALL-I-OLI, MAYONESA, PIMIENTA O ROQUEFORT     	3,00€
Salsa romesco, all- i oli, maionesa, pebre o roquefort <i>Romesco sauce, allioli, mayonnaise, pepper or roquefort</i>	















Guarniciones según mercado / guarnicions segons mercat / garnishes according to market

En caso de padecer alguna alergia rogamos consulte con su camarero, gracias

En cas de patir alguna alèrgia preguem consulti amb el seu cambrer, gràcies.




In case of suffering any allergy, please consult your waiter, thank you

Los precios de esta carta incluyen IVA / Els preus d'aquesta carta inclouen IVA / Prices of this letter include VAT

 GLUTEN  CRUSTÁCEOS  HUEVOS  PESCADO  CACAHUETES  SOJA  LÁCTEOS
 FRUTOS DE CÁSCARA  APIO  MOSTAZA  GRANOS DE SÉSAMO  DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS
 MOLUSCOS  ALTRAMUCES

ARROCES Y MARISCOS / ARROSSOS I MARISCOS / RICE AND SEAFOOD

Precio por persona, mínimo 2 personas / Preu per persona, mínim 2 persones / Price per serving, minimum 2 people

- PAELLA MARINERA**  21,90€
Paella de marisc
Seafood paella
- ARROZ MELOSO DE PULPO Y BERBERECHOS**  24,50€
Arròs melós de pop i escopinyes
Mellow rice with octopus and cockles
- ARROZ MELOSO DE ZAMBURIÑAS Y GAMBAS**  24,50€
Arròs melós de zamburinyes i gambes
Mellow ric with scallops and prawns
- ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE**  26,90€
Arròs caldós de llamàntol
Lobster hot rice
- ARROZ DEL SEÑORITO**  22,90€
Arròs del senyoret
Señorito rice (peeled seafood)
- FIDEUÁ DE TARRAGONA CON ALLI-I-OLI**  21,90€
Fideuà de Tarragona amb all i olli
Fideua with all i olli sauce
- ARROZ DE VERDURITAS** 19,90€
Arrós de verduretes
Rice with vegetables
- ARROZ MELOSO DE LANGOSTA Y TALLARINAS**  26,90€
Arròs melós de llagosta i tallarines
Mellow rice with lobster and small clams
- ARROZ NEGRO**  22,90€
Arròs negre
Black rice
- ARROZ MELOSO DE CANGREJO AZUL**  24,50€
Arròs melós de cranc blau
Mellow rice with blue crab

PARRILLA DE PESCADO - GRAELLADA DE PEIX - GRILLED FISH 49,00€

Precio por persona, mínimo 2 personas / Preu per persona, mínim 2 persones / Price per serving, minimum 2 people

(Rape, rodaballo, calamar, gamba langostinera y mejillones)

(Rap, turbot, calamar, gamba llangostinera i musclos)

(Monkfish, turbot, squid, prawn and mussels)

MARISCADA - MARISCADA - SEAFOOD PLATTER 59,00€

Precio por persona, mínimo 2 personas / Preu per persona, mínim 2 persones / Price per serving, minimum 2 people

(Gamba langostinera, cigalas, almejas, gamba roja listada, navajas, mejillones, langostino de San Carlos, zamburiñas y bogavante)

(Gamba llangostinera, escamarlans, cloïsses, gamba vermella llistada, navalles, musclos, llangostí de San Carles, zamburinyes i llamàntol)

(Prawn, crawls, clams, red listed prawn, razorshells, mussels, San Carlos shrimps, scallops & lobster)

En caso de padecer alguna alergia rogamos consulte con su camarero, gracias

En cas de patir alguna alèrgia preguem consulti amb el seu cambrer, gràcies.

In case of suffering any allergy, please consult your waiter, thank you

Los precios de esta carta incluyen IVA / Els preus d'aquesta carta inclouen IVA / Prices of this letter include VAT

CARTA DE VINOS / CARTA DE VINS / WINE LIST

VINOS BLANCOS / VINS BLANCS / WHITE WINES

LA MAR (D.O. Penedés) <i>Xarel·lo</i>	16,80€
RAIMAT CHARDONNAY ECOLÒGIC (D.O. COSTERS DEL SEGRE) <i>Chardonnay</i>	18,90€
BLANC BY JORDI ESTEVE (D.O. CATALUNYA) <i>Macabeo sobre Lias en depòsito de cemento e inoxidable</i>	23,90€
FREYÉ (D.O. Penedés) <i>Parellada y Muscat</i>	19,80€
SUMARROCA BLANC DE BLANCS (D.O. Penedés) <i>Macabeo, Xarel·lo y Muscat</i>	17,90€
AUGUSTUS BARRICA (D.O. Penedés) <i>Chardonnay</i>	38,50€
SOMMOS CHARDONNAY (D.O. SOMONTANO) <i>100% Chardonnay</i>	15,80€
IBERCAVONIA (D.O. TERRA ALTA) <i>Garnatxa</i>	22,00€
PETITES ESTONES (D.O. TERRA ALTA) <i>Garnatxa blanca</i>	18,90€
NASICA (D.O. RUEDA) <i>Verdejo</i>	17,90€
JOSÉ PARIENTE (D.O. RUEDA) <i>Verdejo</i>	22,80€
LA VAL (D.O. RÍAS BAIXAS) <i>Albariño</i>	22,80€
MAR DE FRADES (D.O. RÍAS BAIXAS) <i>Albariño</i>	26,50€
PRIMER BLANC AUGUSTUS (D.O. Penedés) <i>Chardonnay y Malvasía de Sitges</i>	15,50€
VAL DE GALIR (D.O. VALDEORRAS) <i>Godello</i>	23,00 €
BLANC PESCADOR (D.O. EMPORDÀ) <i>Macabeo, Xarel·lo y Parellada</i>	18,90€
IDRIAS (D.O. SOMONTANO) <i>Gewürztraminer</i>	21,90€
PERLAT (D.O. MONTSANT) <i>Garnatxa blanca y Macabeu</i>	22,00€

SANGRÍAS

SANGRÍA DE VINO	17,50€
SANGRÍA DE CAVA	19,90€

VINOS ROSADOS / VINS ROSATS / ROSE WINES

LA MAR (D.O. Penedés) <i>Merlot</i>	16,80€
ÀNIMA DE RAIMAT ROSÉ (D.O. COSTERS DEL SEGRE) <i>Pinot Noir y Chardonnay</i>	18,40€
MUSTILLANT AGUJA (D.O. Penedés) <i>Syrah y Merlot</i>	19,90€
SOMMOS ROSÉ (D.O. SOMONTANO) <i>Garnacha y Syrah</i>	15,80€

VINOS TINTOS / VINS TINTS / RED WINES

LA MAR (D.O. Penedés) <i>Tempranillo</i>	16,80€
RAMÓN BILBAO CRIANZA (D.O. RIOJA) <i>Tempranillo</i>	21,80€
SOMMOS ROBLE (D.O. SOMONTANO) <i>Cabernet Sauvignon y Merlot</i>	15,80€
LUIS CAÑAS CRIANZA (D.O. RIOJA) <i>Tempranillo y Garnatxa</i>	22,80€
PERLAT (D.O. MONTSANT) <i>Garnatxa, Samsó y Syrah</i>	22,00€
ALMODÍ (D.O. TERRA ALTA) <i>Garnatxa Peluda</i>	20,80€
GRAN CAUS NEGRE (D.O. Penedés) <i>60% Merlot, 35% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon</i>	36,80€
NEGRE BY NECTARI (D.O. TARRAGONA) <i>Cabernet Sauvignon, Garnacha (12 meses barrica y anfora)</i>	29,25€
SANTA MARÍA - VALTRAVIESO (D.O. RIBERA DEL DUERO) <i>Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot</i>	28,00€
PISSARRES (D.O. PRIORAT) <i>Garnatxa, Samsó y Cabernet Sauvignon</i>	24,90€

CAVAS




GABARRÓ ISART BRUT NATURE RESERVA	19,50€
GRAMONA IMPERIAL (CORPINNAT)	32,00€
NADAL SALVATGE BRUT NATURE (CORPINNAT)	28,50€
LA MAR BRUT NATURE	17,90€
MARAVELLOUS (ETIQUETA DISEÑADA POR UN NIÑO AUTISTA)	32,80€
ANNA GABARRÓ BRUT NATURE RESERVA	22,80€

*En caso de padecer alguna alergia rogamos consulte con su camarero, gracias
En cas de patir alguna alèrgia preguem consulti amb el seu cambrer, gràcies.
In case of suffering any allergy, please consult your waiter, thank you*



POSTRES / POSTRES / DESSERTS




Tartas Caseras/ Pastissos Casolans/ Homemade Cakes

TARTA DE QUESO CON FRUTOS ROJOS     7,10€
PASTÍS DE FORMATGE AMB FRUITS VERMELLS
CHEESECAKE WITH BERRIES

TORRIJA DE BRIX CON CREMA Y HELADO DE VAINILLA    7,20€
TORRADA DE SANTA TERESA DE BRIX AMB CREMA I GELAT DE VAINILLA
FRENCH TOAST WITH CATALAN CREAM AND VANILLA ICE CREAM

PIÑA NATURAL CON CREMA CATALANA   6,90€
PINYA NATURAL AMB CREMA CATALANA
NATURAL PINEAPPLE WITH CATALAN CREAM





CREMA CATALANA   6,40€
CREMA CATALANA
CATALAN CREAM





TARTA LOTUS    7,10€
PASTÍS DE LOTUS
LOTUS CAKE

TRUFAS AL AROMA DE NARANJA Y RON CON NATA  7,50€
TÒFONES AL AROMA DE TARONJA I ROM AMB NATA
ORANGE AND RUM FLAVOR TRUFFLES WITH CREAM

TARTA TATÍN DE MANZANA CON HELADO DE VAINILLA  7,10€
PASTÍS TATÍ DE POMA AMB GELAT DE VAINILLA
APPLE TATIN WITH VANILLA ICE CREAM



Helados/ Gelats/ Ice Creams

TARTA AL WHISKY     6,50€
PASTÍS AL WHISKY
WHISKEY CAKE



SORBETE DE LIMÓN     6,10€
SORBET DE LLIMONA
LEMON SORBET

COPA HELADO DE REQUESÓN CON MIEL Y ALMENDRA   6,80€
COPA GELAT DE MATÓ AMB MEL I AMETLLA
COTTAGE CHEESE ICE CREAM WITH HONEY AND ALMOND

MINI BARRITA HELADA DE NATA Y CAFÉ   5,80€
MINI BARRETA GELADA DE NATA I CAFÈ
MINI FROZEN CREAM AND COFFEE BAR

BOMBONES HELADOS   5,70€
BOMBONS GELATS
FROZEN BONBONS

Cafés/ Cafès/ Coffees

CAFÉ IRLANDÉS   7,90€
CAFÈ IRLANDÈS
IRISH COFFEE

CAFÉ ESCOCÉS CON HELADO DE VAINILLA       7,90€
CAFÈ ESCOCÈS AMB GELAT DE VAINILLA
SCOTCH COFFEE WITH VANILLA ICRE CREAM

En caso de padecer alguna alergia rogamos consulte con su camarero, gracias
En cas de patir alguna alèrgia preguem consulti amb el seu cambrer, gràcies.
In case of suffering any allergy, please consult your waiter, thank you

Los precios de esta carta incluyen IVA / Els preus d'aquesta carta inclouen IVA / Prices of this letter include VAT

La MAR RESTAURANTE

BOMBÓN NATA



3 €

BOMBÓN BLANCO



3 €

BOMBÓN ALMENDRADO



3 €

BOMBÓN TURRÓN



3 €

SANDÍA



2,50 €

STRACCIATELLA



3 €

VAINILLA SIN LACTOSA



3,50 €

TRUFICONO



3,50 €

PISTACHO



3,50 €

SNICKERS ORIGINAL



3,50 €

SANDWICH NATA



2,50 €

SNICKERS BLANCO



3,50 €



MINI POLOS



4,50 €



HUEVO LACASITOS

5,30 €

SUPERPOLO BLUE COLA



2,50 €



5,30 €



BARRY VAINILLA

VACKY VAINILLA



5,30 €

CUCURUCHO M&M'S



3,50 €