



**Pata de pulpo con romesco** ..... **23,50€**

*Pota de pop amb romesco*

*Grilled octopus with romesco sauce*

**Chipirones a la andaluza** ..... **13,95€**

*Calamarcets a l'andalusa*

*Small cuttlefish (andalusian recipe)*

**Anillas de calamar** ..... **15,95€**

*Anelles de calamar*

*Squid rings*

**Anchoas del Cantábrico callizo** ..... **13,50€**

*Anxoves del Cantàbric*

**Gambas al ajillo** ..... **15,95€**

*Gambes amb allada*

*Shrimp Scampi*

**Patatas Bravas** ..... **7,95€**

*Patates braves*



# Carne

**Entrecot . . . . . 23,95€**

*Entrecot*

*Entrecote*

**Solomillo . . . . . 25,95€**

*Filet*

*Sirloin*

**Costillas de cordero . . . . . 18,95 €**

*Costelles de xai*

*Racks of lamb*

**Costillas de cabrito a la milanese. 19,95 €**

*Costelles de cabrit*

*Fried Goat ribs*

**Meloso de ternera . . . . . 17,95€**

*Melós de vedella*

*tender veal*

**Codillo de cerdo a baja temperatura. . . 16,50€**

*Braó de porc a baixa temperatura*

*Slow-Cooked ham hock*

## Plato Infantil

**Escalopa de pollo + patatas + croqueta de cocido . . . . . 12,95€**

*Escalopa de pollastre + patates + croqueta*

*Chicken escalope + chips + croquette*

**Finguers de pollo + patatas + croqueta . . . . . 12,50€**

**Finguers de pollastre + patates + croqueta**

*Chicken finguers + french fries + croquette*

**Macarrones a la boloñesa . . . . . 12,50€**

*Macarrons a la bolonyesa*

*macaroni with bolognese sauce*

**Máximo 10 años de edad**

*(No incluye bebida ni postre)*



**Dorada a la espalda** ..... 22,75€

*Orada a la "espalda"*

*Gilthead bream "a la espalda"*

**Lubina a la espalda** ..... 23,20€

*Llobarro a l'espalla*

*Sea bass*

**Rodaballo a la plancha** ..... 26,95€

*Turbot a la planxa*

*Baked turbot*

**Lenguado a la plancha** ..... 22,95€

*Llenguado a la plantxa*

*Grilled sole*

**Bacalao a la muselina** ..... 19,95€

*Bacallà a la muselina*

*Cod mousseline*

**Rape a la marinera** ..... 19,50€

*Rap a la marinera*

*Monkfish in marinara sauce*



**Carpaccio de gambas** ..... 15,95€

*Carpaccio de gambes*

*Prawn carpaccio*

**Tataki de atún** ..... 17,95€

*Tataki de tonyina*

*Tuna tataki*

**Ensalada de queso de cabra, jamón y frutos secos** ..... 14,95€

*Amanida de formatge de cabra, pernil i fruits secs*

*Goat cheese salad, ham with dried fruits*

**Ensalada mixta vegetal** ..... 11,95€

*Amanida mixta*

*Mixed salad*

**Huevos estrellados con jamón ibérico** ..... 14,95€

*Ous estrellats amb pernil ibèric*

*Broken eggs with iberian ham*

**Burrata con tomate y pesto** ..... 14,95€

*Burrata amb tomàquet i pesto*

*Burrata with tomato and pesto*

**Alcachofas a la brasa con jamón ibérico** ..... 4,25€/ud

*Carxofes a la brasa amb pernil ibèric*

*Grilled artichokes with iberian ham*

**Canelones de carne** ..... 14,95€

*Canelons de carn*

*Meat cannelloni*



**Tellinas al vapor** ..... 14,95€

*Tellerines al vapor*

*Steamed clams*

**Buñuelos de bacalao caseros** ..... 10,95€

*Bunyols de bacallà casolans*

*Homemade Cod fritters*

**Croquetas de cocido** ..... 8,95€

*Croquetes de bullit*

*Stew croquettes*

**Croquetas sin gluten** ..... 9,50€

*Croquetes sense gluten*

*Gluten free croquettes*

**Almejas a la marinera** ..... 13,95€

*Cloïsses a la marinera*

*Clams in marinara sauce*

**Crujiente de gambas** ..... 15,95€

*Cruixent de gambes*

*Crispy prawns*

**Pan de cristal y tomate** ..... 5,50€

*Pa de vidre amb tomàquet*

*Bread with a crispy crust and soft with tomato*

**Jamón Ibérico** ..... 24,95€

*Pernil ibèric*

*Iberian ham*

**Creps de vieiras y gambas** ..... 15,90€

# MENÚ

---

## PRIMERO A ELEGIR

Jamón Ibérico / Pernil Ibèric / Iberian Ham

Carpaccio de gambas / Carpaccio de gamba / Prawn carpaccio

Creps de gambas y vieiras / Creps de vieires i gambes / Scallop and prawn crepes

Ensalada de queso de cabra / Amanida de formatge de cabra / Goat cheese salad

## SEGUNDO

Dorada a la espalda / Orada a l'espátlla / Gilt-head bream «a la espalda»

Bacalao a la muselina / Bacallà amb mussolina d'all / Cod with garlic mousseline

Codillo de cerdo / Braó de porc / Ham hock

Entrecot / Entrecot / Veal entrecot

---

1 bebida (copa de vino, agua o  
refresco), postre o café

1 beguda (copa de vi, aigua o  
refresc), postre o cafè

1 drink, dessert or coffee





**Arroz de marisco del señorito . . . . . 21,95€/pers.**

*Paella a la marinera*

*Seafood paella*

**Paella de verduras . . . . . 19,95€/pers.**

*Paella de verdures*

*Vegetable paella*

**Arroz negro del señorito . . . . . 21,95€/pers.**

*Arròs negre*

*Black rice (in squid ink)*

**Fideuà . . . . . 18,95€/pers.**

*Fideuà*

*Fideua (noodles with fish)*

**Caldoso de bogavante . . . . . 29,00€/pers.**

*Caldós amb llamàntol*

**Caldoso de gambas y cigalas . . . . . 22,50€/pers.**

*Caldós amb gambes i escamarlans*

**Caldoso de cangrejo azul . . . . . 20,95€/pers.**

*Arròs amb cranc blau*

*Mínimo 2 personas*

*Mínim 2 persones*

BIAU  
MARI  
restaurant

# MENÚ DE ARROCES MEDIODÍA

Mínimo 2 personas / Mínim 2 persones

## PRIMERO A ELEGIR

- Jamón Ibérico / Pernil Ibèric / Iberian Ham
- Ensalada variada / Amanida variada / Mixed salad
- Buñuelos de bacalao / Bunyols de bacallà / Cod fritters
- Calamares / Calamars / Squid
- Ensalada Caprese / Amanida caprese / Caprese
- Pulpo a la brasa (\*Suplement 6,50€\*) / Pop a la brasa/octopus

## PAELLA MARINERA

### FIDEUÀ

Fideuà  
Noodles with fish

### ARROZ NEGRO

Arròs negre  
Black rice (in squid ink)



## CALDOSO DE CIGALAS Y GAMBAS O CANGREJO AZUL

Caldós amb escamarlans i gambes



## CALDOSO DE BOGAVANTE

Caldós amb llamàntol

1 bebida (copa de vino, agua o  
refresco), postre o café

1 beguda (copa de vi, aigua o  
refresc), postre o cafè

1 drink, dessert or coffee





**CONSULTE A NUESTRO PERSONAL CUALQUIER DUDA SOBRE  
ALERGIAS O INTOLERANCIAS**

**ESTE ESTABLECIMIENTO TIENE A DISPOSICIÓN DE LOS CLIENTES  
INFORMACIÓN DE LOS PLATOS QUE OFRECE**

# Carta de Vinos

## BLANCOS

|                                           |        |
|-------------------------------------------|--------|
| Sommos Chardonnay (DO Somontano) . . .    | 17,90€ |
| Sommos Colección Gewürztraminer . . . . . | 23,90€ |
| Pere Punyetes (DO Penedés) . . . . .      | 17,80€ |
| Mireia Pinord (DO Penedés) . . . . .      | 21,30€ |
| Vincles (DO Penedés) . . . . .            | 18,50€ |
| Gramona Mustillant (DO Penedés) . . . . . | 19,50€ |
| Jané Ventura (DO Penedés) . . . . .       | 19,90€ |
| Augustus (DO Penedés) . . . . .           | 22,30€ |
| Acustic (DO Montsant) . . . . .           | 23,90€ |
| Cigonyes (DO Empordà) . . . . .           | 18,50€ |
| Inspirador (DO Empordà) . . . . .         | 18,90€ |

|                                          |        |
|------------------------------------------|--------|
| Blanc Pescador (vino de aguja) . . . . . | 16,70€ |
| José Pariente (DO Rueda) . . . . .       | 22,90€ |
| Marqués de Irún (DO Rueda) . . . . .     | 16,70€ |

|                                           |        |
|-------------------------------------------|--------|
| Solpost (DO Montsant) . . . . .           | 21,90€ |
| Il·lervània (DO Terra alta) . . . . .     | 19,90€ |
| Rocaforesca (DO Priorat) . . . . .        | 25,90€ |
| Porrera Vi de Vila (DO Priorat) . . . . . | 35,60€ |

|                                                      |        |
|------------------------------------------------------|--------|
| Muga (DO Rioja) . . . . .                            | 22,70€ |
| Señorío de Rubiós Godello (DO Rias Baixas) . . . . . | 22,90€ |
| Mar de Frades (DO Rias Baixas) . . . . .             | 26,90€ |
| O Fillo da Condessa (Do Rias Baixas) . . . . .       | 21,50€ |

## ROSADOS

|                                           |        |
|-------------------------------------------|--------|
| Muga (DOC Rioja) . . . . .                | 22,70€ |
| Chivite Las Fincas (DO Navarra) . . . . . | 20,90€ |
| Acustic (DO Montsant) . . . . .           | 22,90€ |
| Vincles (DO Penedès) . . . . .            | 18,50€ |
| Jané Ventura (DO Penedès) . . . . .       | 19,90€ |
| Augustus (DO Penedès) . . . . .           | 22,90€ |
| Pere Punyetes (DO Penedés) . . . . .      | 17,80€ |

## SANGRÍA

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| Sangría de vino . . . . . | 17,90€ |
| Sangría de cava . . . . . | 18,70€ |

## TINTOS

|                                         |        |
|-----------------------------------------|--------|
| Pisarres (DOQ Priorat) . . . . .        | 23,75€ |
| GR-174 (DO Priorat) . . . . .           | 19,90€ |
| Acustic (DO Montsant) . . . . .         | 23,90€ |
| Planella (DO Montsant) . . . . .        | 25,50€ |
| Finca l'Argatà (DO Montsant) . . . . .  | 34,90€ |
| Muga Crianza (DOC Rioja) . . . . .      | 29,90€ |
| Viña Pomal Crianza (DO Rioja) . . . . . | 20,50€ |
| Luis Cañas Crianza (DO Rioja) . . . . . | 24,50€ |
| Roda Reserva (DO Rioja) . . . . .       | 45,00€ |
| Imperial Reserva (DO Rioja) . . . . .   | 38,00€ |
| Jané Ventura (DO Penedès) . . . . .     | 19,90€ |
| Augustus Primer (DO Penedès) . . . . .  | 22,30€ |
| Vincles (DO Penedès) . . . . .          | 18,50€ |
| Enate (DO Somontano) . . . . .          | 19,95€ |
| Cigonyes (DO Empordà) . . . . .         | 18,50€ |

|                                                        |        |
|--------------------------------------------------------|--------|
| Idus de Vall Llach (DO Priorat) . . . . .              | 49,00€ |
| Las Pizarras Viña Alarba (DO Calatayud) . . . . .      | 25,00€ |
| Martúe Syrah (DO Pago Campo de la Guardia) . . . . .   | 29,50€ |
| Tamaral Crianza (DO Ribera del Duero) . . . . .        | 23,90€ |
| Augustus (DO Penedès) . . . . .                        | 22,30€ |
| Carmelo Roderó (DO Ribera del Duero) . . . . .         | 40,50€ |
| Pesquera (DO Ribera del Duero) . . . . .               | 35,50€ |
| Pago de Carraovejas (DO Ribera del Duero) . . . . .    | 65,00€ |
| Pago de los Capellanes (Do Ribera del Duero) . . . . . | 47,00€ |

## CHAMPÁN

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Taittinger . . . . .     | 85,00€ |
| Moët & Chandon . . . . . | 80,00€ |

## CAVAS

|                                              |        |
|----------------------------------------------|--------|
| Gramona Imperial . . . . .                   | 39,00€ |
| Juvé & Camps . . . . .                       | 31,90€ |
| Agustí Torelló Reserva . . . . .             | 23,50€ |
| Forns Raventós Brut Nature Reserva . . . . . | 19,90€ |
| Raventós hereu de nit . . . . .              | 26,50€ |
| Jané Ventura Brut Nature . . . . .           | 23,50€ |
| Recaredo . . . . .                           | 43,00€ |

