

Tapas



Pata de pulpo 23,90€

Pota de pop
Grilled octopus

Chipirones a la andaluza 16,50€

Calamarcets a l'andalusa
Small cuttlefish (andalusian recipe)

Anillas de calamar 16,50€

Anelles de calamar
Squid rings

Anchoas del Cantábrico callizo 13,50€

Anxoves del Cantàbric

Gambas al ajillo 16,95€

Gambes amb allada
Shrimp Scampi

Patatas Bravas 9,50€

Patates braves



Carne

Entrecot 23,95€

Entrecot
Entrecote

Solomillo 25,95€

Filet
Sirloin

Costillas de cordero 19,50€

Costelles de xai
Racks of lamb

Costillas de cabrito a la milanesa. . 19,95€

Costelles de cabrit
Fried Goat ribs

Meloso de ternera 17,95€

Melós de vedella
tender veal

Codillo de cerdo a baja temperatura. . . 17,50€

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 fingers + 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)



Pescado

Dorada a la espalda 22,75€

Orada a la "espalda"

Gilthead bream "a la espalda"

Lubina a la espalda 23,20€

Llobarro a l'espatlla

Sea bass

Rodaballo a la plancha 27,50€

Turbot a la planxa

Baked turbot

Lenguado a la plancha 23,95€

Llenguado a la plantxa

Grilled sole

Bacalao a la muselina 20,50€

Bacallà a la muselina

Cod mousseline

Rape a la marinera 20,50€

Rap a la marinera

Monkfish in marinara sauce



Carpaccio de gambas	16,75€
<i>Carpaccio de gambes</i>	
<i>Prawn carpaccio</i>	
Tataki de atún	17,95€
<i>Tataki de tonyina</i>	
<i>Tuna tataki</i>	
Ensalada de queso de cabra, jamón y frutos secos	15,50€
<i>Amanida de formatge de cabra, pernil i fruits secs</i>	
<i>Goat cheese salad, ham with dried fruits</i>	
Ensalada mixta vegetal	12,50€
<i>Amanida mixta</i>	
<i>Mixed salad</i>	
Huevos estrellados con jamón ibérico	15,50€
<i>Ous estrellats amb pernil ibèric</i>	
<i>Broken eggs with iberian ham</i>	
Burrata con tomate y pesto	15,75€
<i>Burrata amb tomàquet i pesto</i>	
<i>Burrata with tomato and pesto</i>	
Alcachofas a la brasa con jamón ibérico	4,75€/ud
<i>Carxofes a la brasa amb pernil ibèric</i>	
<i>Grilled artichokes with iberian ham</i>	
Canelones de carne	14,95€
<i>Canelons de carn</i>	
<i>Meat cannelloni</i>	

Tapas

Tellinas al vapor 16,50€

Tellerines al vapor

Steamed clams

Buñuelos de bacalao caseros 11,50€

Bunyols de bacallà casolans

Homemade Cod fritters

Croquetas de cocido, de jamón o de chuletón 10,50€

Croquetes de bullit, pernil o mitjana

Stew croquettes, ham or steak

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 16,95€

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 16,70€

Arroz de marisco del señorito 22,20€/pers.

Paella a la marinera

Seafood paella

Paella de verduras 19,95€/pers.

Paella de verdures

Vegetable paella

Arroz negro del señorito 22,20€/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 22,90€/pers.

Caldós amb gambes i escamarlans

Caldoso de cangrejo azul 22,50€/pers.

Arròs amb cranc blau

Mínimo 2 personas

Mínim 2 persones

BIAU
MIARI
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) . . .	19,50€
Sommos Colección Gewürztraminer	23,90€
Pere Punyetes (DO Penedés)	19,90€
Mireia Pinord (DO Penedés)	21,30€
Vincles (DO Penedés)	19,60€
Gramona Mustillant (DO Penedés)	20,50€
Jané Ventura (DO Penedés)	21,00€
Augustus (DO Penedés)	22,90€
Finca La Boltana (DO Penedés)	23,50€
Acustic (DO Montsant)	24,00€
3404 (DO Somontano)	17,90€
Blanc Pescador (vino de aguja)	16,95€
José Pariente (DO Rueda)	22,90€
Ramón Bilbao (DO Rueda)	18,70€
Fraga do Corvo (DO Monterrei)	23,50€
Magnetic (DO Catalunya)	17,90€
Muga (DO Rioja)	22,70€
Señorío de Rubiós Godello (DO Rias Baixas).	23,50€
Mar de Frades (DO Rias Baixas)	27,10€

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)	23,95€
GR-174 (DO Priorat)	21,00€
3404 (DO Somontano)	17,90€
Acustic (DO Montsant)	24,50€
Planella (DO Montsant)	27,00€
Finca l'Argatà (DO Montsant)	37,50€
Muga Crianza (DOC Rioja)	29,90€
Viña Pomal Crianza (DO Rioja)	24,00€
Luis Cañas Crianza (DO Rioja)	24,50€
Roda Reserva (DO Rioja)	45,00€
Imperial Reserva (DO Rioja)	38,00€
Jané Ventura (DO Penedès)	21,50€
Augustus Primer (DO Penedès)	23,50€
Vincles (DO Penedès)	19,50€
Boires (DO Penedès)	24,50€
Magnetic (DO Catalunya)	17,90€
Enate (DO Somontano)	20,50€
Tamaral Crianza (DO Ribera del Duero)	24,50€
Augustus (DO Penedès)	22,90€
Carmelo Rodero (DO Ribera del Duero)	40,50€
Pesquera (DO Ribera del Duero)	35,50€
Pago de Carraovejas (DO Ribera del Duero)	59,00€
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	24,50€
Raventós hereu de nit	26,50€
Jané Ventura Brut Nature	24,50€
Recaredo	43,00€
Alsina & Sardà Brut Nature Reserva ECO	25,50€

