



Pata de pulpo con romesco 23,50€

Pota de pop amb romesco

Grilled octopus with romesco sauce

Vaporada (Mejillones y almejas) 14,95€

musclos i cloïsses al vapor

steamed mussels and clams

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

Tabla de quesos 17,95€

Taula de formatges

Cheeseboard

Patatas Bravas 7,95€

Patates braves





Paella a la marinera 19,95€/pers.

Paella a la marinera

Seafood paella

Paella de verduras 19,95€/pers.

Paella de verdures

Vegetable paella

Arroz negro 19,95€/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

Carne

Entrecot 21,95€

Entrecot

Entrecote

Solomillo 23,70€

Filet

Sirloin

Costillas de cordero 17,95 €

Costelles de xai

Racks of lamb

Costillas de cabrito 18,95 €

Costelles de cabrit

Goat ribs

Costillas de cabrito a la milanesa. 18,95 €

Costelles de cabrit

Fried Goat ribs

SALSAS

Roquefort 3,50 €

A la pimienta . . . 3,50€

Al pebre, pepper

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

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

Atún a la plancha 18,95€

Tonyina a la plantxa

Grilled tuna

Sepia a la plancha 17,90€

Sipia a la plantxa

Grilled cuttlefish



Carpaccio de gambas 15,95€

Carpaccio de gambes

Prawn carpaccio

Tataki de atún 17,95€

Tataki de tonyina

Tuna tataki

Carpaccio de ternera 16,95€

Carpaccio de vedella

Veal carpaccio

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

Tartar de salmón 17,95€

Tàrtar de salmó

Salmon tartare

Burrata con tomate y pesto 14,95€

Burrata amb tomàquet i pesto

Burrata with tomato and pesto

Caprese (mozzarella con rodajas de tomate) 12,75€

Caprese (mozzarella amb tomàquet)

Caprese (mozzarella with tomato)

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

Carxofes a la brasa amb pernil ibèric

Grilled artichokes with iberian ham

Cható 15,95€

Xató

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

Pulpo Tsunami 20,95€

Pop Tsunami

Grilled octopus

Langostinos a la plancha 15,95€

Llagostins a la planxa

Grilled prawns

Mejillones a la marinera 13,95€

Musclos a la marinera

Steamed mussels

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€

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 5,50€*) / 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

O

ENTRECOT



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

MENÚ DE CENA

PRIMERO A ELEGIR

Jamón Ibérico / Pernil Ibèric / Iberian Ham

Calamares / Calamars / Squid

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

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

SEGUNDO

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

Lenguado a la plancha / Llenguado a la planxa / Grilled sole

Costillas de cordero / Costelles de xai / Racks of lamb

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





**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	21,90€
Pere Punyetes (DO Penedés)	17,80€
Mireia Pinord (DO Penedés)	20,30€
Can Feixes (DO Penedés)	18,90€
Vincles (DO Penedés)	17,50€
Sumarroca muscat (DO Penedés)	19,50€
Gramona Mustillant (DO Penedés)	18,50€
Jané Ventura (DO Penedés)	17,90€
Augustus (DO Penedés)	18,90€
Acustic (DO Montsant)	22,90€
Cigonyes (DO Empordà)	18,50€
Inspirador (DO Empordà)	18,90€

Blanc Pescador (vino de aguja)	16,70€
Chivite Las Fincas (DO Navarra)	19,50€
José Pariente (DO Rueda)	21,90€
Marqués de Irún (DO Rueda)	16,70€

Perlat (DO Montsant)	20,50€
Solpost (DO Montsant)	19,90€
Il·lencavònia (DO Terra alta)	19,90€
Rocafosca (DO Priorat)	24,50€

Muga (DO Rioja)	21,70€
Agnus Dei Albariño (DO Rias Baixas)	20,50€
Señorío de Rubiós Godello (DO Rias Baixas)	21,90€
Mar de Frades (DO Rias Baixas)	24,50€
Pazo Señorans (DO Ribas Baixas)	26,50€

ROSADOS

Muga (DOC Rioja)	19,90€
Chivite Las Fincas (DO Navarra)	19,50€
Acustic (DO Montsant)	19,50€
Vincles (DO Penedès)	16,90€
Jané Ventura (DO Penedès)	17,90€
Augustus (DO Penedès)	19,90€
Pere Punyetes (DO Penedés)	17,80€

SANGRÍA

Sangría de vino	17,90€
Sangría de cava	18,70€

TINTOS

Pisarres (DOQ Priorat)	23,50€
GR-174 (DO Priorat)	19,90€
Acustic (DO Montsant)	20,90€
Perlat Syrah (DO Montsant)	20,50€
Planella (DO Montsant)	24,50€
Finca l'Argatà (DO Montsant)	38,40€
Muga Crianza (DOC Rioja)	22,50€
Viña Pomal Crianza (DO Rioja)	19,50€
Luis Cañas Crianza (DO Rioja)	22,50€
Roda Reserva (DO Rioja)	45,00€
Imperial Reserva (DO Rioja)	38,00€
Jané Ventura (DO Penedès)	18,90€
Augustus Primer (DO Penedès)	18,90€
Vincles (DO Penedès)	17,50€
Enate (DO Somontano)	17,95€
Cigonyes (DO Empordà)	18,50€

Idus de Vall Llach (DO Priorat)	45,00€
Las Pizarras Viña Alarba (DO Calatayud)	23,00€
Martúe Syrah (DO Pago Campo de la Guardia)	27,50€
Gos (DO Montsant)	18,50€
Tamaral Crianza (DO Ribera del Duero)	21,50€
Augustus (DO Penedès)	18,90€
Carmelo Roderó (DO Ribera del Duero)	32,50€
Pesquera (DO Ribera del Duero)	31,50€
Bela Roble (DO Ribera del Duero)	19,50€
Corimbo (DO Ribera del Duero)	29,50€
Pago de Carraovejas (DO Ribera del Duero)	50,00€

CHAMPÁN

Taittinger	80,00€
Moët & Chandon	60,00€

CAVAS

Gramona Imperial	31,00€
AT Roca	22,50€
Agustí Torelló Reserva	22,50€
Forns Raventós Brut Nature Reserva	18,90€
Raventós hereu de nit	25,50€
Roger Coulart Coral Rosé	19,90€
AA Laieta Brut Nature	28,90€
Jané Ventura Brut Nature	20,50€
Recaredo	33,00€

