

FRESCOS

Tortitas de atún fresco, aguacate y mayonesa de chipotle 11,5 Eur

Ceviche de corvina 15,5 Eur

Cigalas a la plancha 19 Eur

Tacos de pescado (aceite verde picante, ensalada de rabanito, mayonesa de cilantro) 16 Eur

ENSALADAS

Ensalada de aguacate, espinacas frescas, hinojo y parmesano 9,5 Eur

Burrata con tomate y albahaca 12 Eur

Ensalada verde vegana 8,5 Eur

Ensalada de tomate con ventresca de atún 10 Eur

SOPAS

Sopa de tomates asados, totopos de maíz, aguacate y crema agria 9 Eur

Sopa de cebolla 9,5 Eur

AL VAPOR

Berberechos con Jengibre y Vinagre de Arroz 13 Eur

Almejas a la marinera 15 Eur

FONDUE DE QUESO

(min. 2 pax) 15 Eur (p.p)

TAPAS

Jamón ibérico d.O pan con tomate 18 eur

Aceitunas aliñadas 4 eur

Pescadito frito 8,5 Eur

Croquetas de jamón ibérico 7 eur

Chicharrón de pulpo con salsa jalapeño 10 eur

Chicharrón de cochinito con lima 14 eur

Guacamole con nachos 8 eur

Patatas bravas 5,5 eur

Pimientos del padrón 5,5 eur

Pan de coca con tomate 2,5 eur

Calamares andaluza con mayonesa de lemon grass 9 eur

Fish and Chips 12 eur

ARROCES Y PASTAS

Arroz de Gambas, Calamares y Alcachofas (Min. 2 PAX) 19 Eur p.p

Arroz "Montaña" Costilla Ibérico, Butifarra Negra y Setas (Min. 2 PAX) 18 Eur p.p

Tagliollini "Cipriani" con Ragout de Cochinita, Tomate y Albahaca 13 Eur

Curry Verde de Verduras y Langostinos con Arroz Jazmin 12 Eur

PESCADO

Pulpo a la Plancha, Pack Choy y Cous Cous de Verduritas 18 Eur

Colita de Rape Santurce al Horno 22 Eur

Pescado Fresco del día al estilo tradicional (2 PAX.) S.M

Caldereta de Bogavante con Arroz Blanco 25 Eur

CARNE

Hamburguesa Gallito 13 Eur

Espaldita de Cabrito al Horno con "patata al caliu" 24 Eur

Picantón asado con Yuca Gratinada 17 Eur

Tacos de Solomillo de Buey (Pico de Gallo, Guacamole y Aceite verde picante) 21 Eur

Butifarra de Calaf con Judia de Sta Pau y Setas 15 Eur

FRESCOS

Tortitas de tonyina fresca, alvocat i maionesa de chipotle 11,5 Eur

Cebiche de corvina 15,5 Eur

Escamarlans a la planxa 19 Eur

Daus de peix (oli verd picant, amanida de rave, maionesa de coriandre) 16 Eur

AMANIDES

Amanida d'alvocat, espinacs frescos, fonoll i parmesà 9,5 Eur

Burrata amb formatge i alfàbrega 12 Eur

Amanida verda vegana 8,5 Eur

Amanida de tomàquet i ventresca de tonyina 10 Eur

SOPES

Sopa de tomàquets rostits, blat de moro, alvocat i crema agria 9 Eur

Sopa de ceba 9,5 Eur

AL VAPOR

Escupinyes amb Jíngebre y Vinagre d'Arrós 13 Eur

Cloïsses amb salsa marinera 15 Eur

FONDUE DE FORMATGE

(min. 2 pax) 15 Eur (p.p)

TAPAS

Jamón ibérico D.O pan con tomate 18 Eur

Aceitunas aliñadas 4 Eur

"Pescadito frito" 8,5 Eur

Croquetas de jamón ibérico 7 Eur

Chicharrón de pulpo con salsa jalapeño 10 Eur

Chicharrón de cochinito con lima 14 Eur

Guacamole con nachos 8 Eur

Patatas bravas 5,5 Eur

Pimientos del padrón 5,5 Eur

Pa de coca amb tomàquet 2,5 Eur

Calamares andaluza con mayonesa de lemon grass 9 Eur

Fish and Chips 12 eur

ARROSSOS I PASTES

Arròs de gambes, calamars i carxofes (Mín. 2 PAX) 19 Eur p.p

Arròs "Muntanya" amb costella d'ibèric, botifarra negra i bolets (Mín. 2 PAX) 18 Eur p.p

Tagliollini "Cipriani" con Ragout de Cochinita, Tomaquet y Alfàbrega 13 Eur

Curry verd de verdures i llagostins amb arròs de gessamí 12 Eur

PEIX

Pop a la planxa, pak choi i cuscús de verduretes 18 Eur

Cueta de rap Santurce al forn 22 Eur

Peix fresc del dia a l'estil tradicional (2 PAX) S.M.

Caldereta de llamàntol amb arròs blanc 25 Eur

CARN

Hamburguesa Gallito 13 Eur

Espatlla de cabrit al forn amb patata al caliu 24 Eur

Pollastró rostit amb iuca gratinada 17 Eur

Dauets de filet de bou (pico de gallo, guacamole i oli verd picant) 21 Eur

Botifarra de Calaf amb Mongetes de Sta Pau y Bolets 15 Eur

FRESH CATCH

Fresh tuna corn “tortilla”, avocado and chipotle mayonnaise 11.5 Eur

Sea bass ceviche 15.5 Eur

Grilled langoustines 19 Eur

Fish tacos (spicy herb oil, radish salad, cilantro mayonnaise) 16 Eur

SALADS

Avocado, fresh spinach, fennel and parmesan salad 9.5 Eur

Burrata cheese with tomato and basil 12 Eur

Vegan green salad 8.5 Eur

Tomato and tuna belly salad 10 Eur

SOUPS

Roasted tomato soup, nachos, avocado and soup cream 9 Eur

Onion soup 9.5 Eur

STEAMED

Cockles with Ginger and Rice Vinegar 13 Eur

Clams à la marinère 15 Eur

CHESE FONDUE

(min. 2 pax) 15 Eur (p.p)

TAPAS

Select Iberian ham (D.O.) and bread with tomato 18 Eur

Seasoned marinated olives 4 Eur

“Pescadito frito” 8.5 Eur

Iberian ham croquettes 7 Eur

Octopus crackling with jalapeño sauce 10 Eur

Suckling pig crackling and lime 14 Eur

Guacamole and nacho chips 8 Eur

Patatas bravas (fried potato wedges in a spicy tomato salsa) 5.5 Eur

Fried Padrón peppers 5.5 Eur

Bread with tomato 2.5 Eur

Breaded calamari with lemongrass mayonnaise 9 Eur

Fish and Chips 12 eur

RICE AND PASTA DISHES

Shrimp, squid and artichoke paella (Min. 2 people) 19 Eur/person

“Mountain-style” paella with Iberian pork ribs, black botifarra sausage and mushrooms (min. 2 people) 18 Eur/person

“Cipriani” Tagliollini with “Cochinita” Ragout, Tomato and Basil 13 Eur

Vegetables and kingprawns green curry with rice 12 Eur

SEAFOOD

Grilled octopus, bok choy and vegetable couscous 18 Eur

Baked Santurce-style monkfish tail 22 Eur

Fresh fish of the day in the traditional style (2 people) M.P.

Lobster stew with rice 25 Eur

MEAT DISHES

Gallito house hamburger 13 Eur

Baked baby goat shoulder with “patata al caliu” 24 Eur

Roasted spring chicken with yucca au gratin 17 Eur

Beef tenderloin tacos (pico degallo, guacamole and spicy herb oil) 21 Eur

“Calaf” Black Sausage with “St Pau” Beans amb Mushrooms 15 Eur