

Entrantes // Hors-d'œuvres

101 - Gambas de Palamós con Aguacate y Vinagreta de Jerez	17,00
<i>Palamós Shrimps with Avocado in Sherry Vinaigrette</i>	
102 - Ensalada “ Els Porxos ”	13,00
<i>“Els Porxos” Salad</i>	
103 - Ensalada de la Huerta	11,40
<i>Garden Salad</i>	
104 - Espárragos Blancos de Navarra “Dos Salsas”	12,00
<i>Navarre White Asparagus with “Two Sauces”</i>	
105 - Ensalada Tropical con Gambas, Palmitos y Salsa Cocktail	14,30
<i>Tropical Salad with Shrimps, Palm Hearts and Cocktail Sauce</i>	
106 - “Esqueixada” de Bacalao	13,30
<i>Shredded Salt Cod Salad</i>	
107 - Cogollos de Tudela con Atún y Anchoas del Norte	14,30
<i>Tudela Lettuce Hearts with Tuna and Northern Anchovies</i>	
108 - Pulpo a la Gallega	23,00
<i>Octopus Galician Style</i>	
109 - Carpaccio de Buey con Nube de Parmesano	14,30
<i>Beef Carpaccio with Shaved Parmesan</i>	
110 - Salmón Ahumado con sus Tostaditas	14,90
<i>Smoked Salmon with Toast</i>	
111 - “Escalibada” Catalana con Olivada Negra y Anchoas	14,30
<i>Roasted Vegetables with Black Olive Paste and Anchovies</i>	
112 - Virutas de Jamón Ibérico	20,60
<i>Shaved Iberian Cured Ham</i>	
113 - Rollitos de Salmón Ahumado con Espárragos y Caviar	15,40
<i>Salmon Roll with Asparagus and Caviar</i>	
114 - Revoltillo de Trigueros, Ajos Tiernos y Gambas	14,90
<i>Scrambled Eggs with Wild Asparagus, Garlic Shoots and Shrimps</i>	
115 - Gambas al Ajillo	18,50
<i>Prawns with Garlic Sauce</i>	
116 - Melón con Jamón Ibérico	15,70
<i>Melon and Iberian Cured Ham</i>	
117 - Verduras de Temporada a la Brasa	12,40
<i>Charcoal-grilled Seasonal Vegetables</i>	

Sopas y Cremas // Soups and creams

152 -	<i>Sopa de Pescadores</i> <i>Fisherman's Soup</i>	15,40
153 -	<i>Sopa de Cebolla al Gratén</i> <i>Gratinated Onion Soup</i>	11,90
154 -	<i>Crema de Espárragos</i> <i>Cream of Asparagus Soup</i>	10,30
155-	<i>Gazpacho Andaluz con sus Tropezones (s/t)</i> <i>Cool Vegetable Soup Andalusian Style</i>	12,00

Arroces y Pastas// Rice and Pasta

200 -	<i>Paella de Carne y Verduras</i> <i>Paella with Meat and Vegetables</i>	16,80
201-	<i>Paella de Pescado y Marisco</i> <i>Fish and Seafood Paella</i>	17,80
202 -	<i>Paella Mixta</i> <i>Mixed Paella</i>	16,80
203 -	<i>Paella Vegetal</i> <i>Vegetable Paella</i>	15,80
204 -	<i>Arroz Caldoso con Bogavante</i> <i>Bouilllon Rice with Lobster</i>	26,20
205 -	<i>Arroz Negro con Sepia y Almejas</i> <i>Black Rice Cooked in Cuttlefish Ink and Clams</i>	17,00
206 -	<i>Arroz con Bacalao y Verduras</i> <i>Rice with Cod and Vegetables</i>	18,10
207 -	<i>Fideuà con Sepia y Almejas</i> <i>Fideuà (Vermicelli Paella) with Clams</i>	17,00
208 -	<i>Spaghetti Napolitana</i> <i>Spaghetti Neapolitan</i>	10,80
209 -	<i>Spaghetti Bolognesa</i> <i>Spaghetti Bolognese</i>	15,00
210 -	<i>Spaghetti Carbonara</i> <i>Spaghetti Carbonara</i>	15,00
211-	<i>Canelones "Els Porxos"</i> <i>"Els Porxos" Cannelloni</i>	11,90
212 -	<i>Lasagna Bolognesa</i> <i>Lasagne Bolognese</i>	13,00

Carnes al Grill // Grilled Meat

251 - Parrillada de Carnes	18,10
<i>Meat Grill</i>	
252 - Pollo de Corral (1/4)	11,40
<i>Free-Range Chicken (1/4)</i>	
253 - Costillas de Cordero Lechal	17,80
<i>Lamb Chops</i>	
254 - Solomillo de Ternera	23,80
<i>Veal Sirloin</i>	
255 - Butifarra de Girona con Alubias Blancas	13,30
<i>Girona Catalan Sausage with White Beans</i>	
256 - Entrecôte de Ternera	20,60
<i>Veal Entrecôte</i>	
257 - Bistec de Ternera	13,80
<i>Veal Steak</i>	
258 - Escalope de Ternera (a la milanese)	14,90
<i>Veal Escalope (Milanese Style)</i>	
259 - Cordero Asado al “Estilo de Burgos”	21,10
<i>Roast Lamb Soulder Burgos Style</i>	
260 - Solomillo Ibérico “Café de París”	16,00
<i>Iberian tenderloin “Café de Paris”</i>	
261 - Ossobuco a la Milanese	14,90
<i>Ossobuco milanese</i>	

Suplemento del 10% en Terraza // 10% Terrace service charge

Pescados y Mariscos // Fish and seafood

351 - Tronco de Merluza con Verduritas al Horno	23,80
<i>Trunk of Hake with oven Vegetables</i>	
352 - Salmón Fresco al Grill	17,80
<i>Grilled Fresh Salmon</i>	
353 - Brocheta de Pescados	15,40
<i>Fish Brochette</i>	
354 - Lenguado de Playa a la Plancha	22,20
<i>Broiled Coastal Sole</i>	
355 - Lubina (pieza) a la Sal o al Horno	22,20
<i>Sea Bass (Piece) in Salt Crust or Baked</i>	
356 - Suquet de Rape "Costa Brava"	28,10
<i>Monk Fish in Seafood Sauce "Costa Brava" style</i>	
357 - Rape a la Plancha con Verduritas del Tiempo	24,00
<i>Monkfish Grill with Seasonal Vegetables</i>	
358 - Dorada (pieza) al Horno ó a la Espalda	22,20
<i>Gilthead (Piece) Baked or Broiled</i>	
359 - Gambas de la Costa	32,40
<i>Coastal Shrimps</i>	
360 - Langostinos de Vinaroz	33,50
<i>Prawns from Vinaròs</i>	
361 - Parrillada de Pescados y Mariscos	37,60
<i>Fish and Seafood Grill</i>	
362 - Cigalas de Tronco	35,90
<i>Broiled Scampi</i>	
363- Zarzuela de Pescados y Mariscos	45,00
<i>Fish Stew</i>	

Repostería // Pastry

- | | |
|--|-------------|
| * <i>Tarta Sacher de Trufa y Mermelada</i> | 6,00 |
| <i>Sacher cake with (Chocolate and Strawberry Jam)</i> | |
| * <i>Tarta de Santiago con “Meus Amores”</i> | 6,00 |
| <i>“ Santiago ” Cake with Sweet Wine “Meus Amores”</i> | |
| * <i>Hojaldre con Frutas</i> | 5,50 |
| <i>Puff Pastry Fruit</i> | |
| * <i>Trufas con Nata</i> | 6,00 |
| <i>Truffle with Cream</i> | |
| * <i>Profiteroles con Chocolate Caliente</i> | 6,00 |
| <i>“Profiterols” with Hot Chocolate</i> | |
| * <i>Bizcocho Relleno de Helado de Vainilla con Chocolate</i> | 6,00 |
| <i>Plum Filled with Vanilla Ice Cream and Warm Chocolate</i> | |
| * <i>Brownie con Crema Inglesa</i> | 6,00 |
| <i>Brownie with English Cream</i> | |
| * <i>Coulant de Chocolate</i> | 6,00 |
| <i>Chocolate coulant</i> | |

Suplemento del 10% por servicio en la terraza // 10% Terrace service charge

IVA incluido // VAT included

Los Postres Caseros // Home Made Desserts

- | | |
|-------------------------------------|-------------|
| * <i>Pudding de Frutas</i> | 5,70 |
| <i>Fruits Pudding</i> | |
| * <i>Crema Catalana</i> | 5,70 |
| <i>“Catalan” Custard</i> | |
| * <i>Flan con Nata o Ron</i> | 6,00 |
| <i>Pudding with Cream or Rum</i> | |

Las Frutas // Fruits

- | | |
|---|-------------|
| * <i>Zumo de Naranja Natural</i> | 3,20 |
| <i>Fresh Orange Juice</i> | |
| * <i>Ensalada de Frutas Frescas</i> | 5,20 |
| <i>Fresh Fruit Salad</i> | |
| * <i>Fresas con Nata (Temporada)</i> | 6,00 |
| <i>Strawberry with Cream (Season)</i> | |

Suplemento del 10% por servicio en la terraza // 10% Terrace service charge

IVA incluido // VAT included

Los Helados // Ice Cream

- * ***Vainilla con Nueces de Macadamia*** **6,00**
Vanilla with Macadamia Nuts
- * ***Stracciatella*** **6,00**
- * ***Crema de Fresa*** **6,00**
Strawberry Cream
- * ***Chocolate Suizo*** **6,00**
Swiss Chocolate
- * ***Crocanti*** **6,00**
- * ***Biscuit Glacé con Chocolate Fondant*** **6,00**
Biscuit Glace with Melted Chocolate
- * ***Sorbete de Limón*** **6,00**
Lemon Sorbet
- * ***Sorbete de Mandarina*** **6,00**
Mandarin Orange Sorbet
- * ***Tarta al Whisky*** **6,00**
Cake Whisky
- * ***Tulipa con Helado de Yoghourt y Frutas del Bosque*** **6,00**
Tulip with Yogurt Ice Cream and Raspberry

Suplemento del 10% por servicio en la terraza // 10% Terrace service charge

IVA incluido // VAT included

Postres

Desserts