



## ▪ FRAGATA ▪

### ENTRANTES

**Anchoas del Cantábrico**, sobre Tarta Fina de Parmesano y Tartar de Tomate 12,90

**Ensalada de Queso de Cabra** Relleno de Gelificado de Tomate y Zanahoria, Tomates Italianos 12,80

**Xató "Fragata" Escarola Frisé**, Bacalao, Atún Confitado, Sardina Ahumada, Salsa Xató 14,50

**Ceviche Acapulco** (Camarones, Laminado de Vieira, Tomate en su jugo, Aguacate, Cebolla, Lima, Cilantro) 16,50

**Micuit de Foie**, Pan de Pasas y Nueces, Mermelada de Higos 16,80

**Jamón de Guijuelo Ibérico de Bellota** "Reserva 4 años" 23,50

**Raviolis Rellenos de Foie**, Salsa de Múrgulas (Colmenillas), Trufa Aestivium 14,50

**Calamarcitos Plancha** con Cebolla Confitada, Mayonesa de Cebollino 17,50

**Pulpo Gallego**, Patatas en Texturas (Cremosa y Asada), Crujiente de Tinta, Aceite de Pimentón de la Vera 18,90

**Fritura de Langostinos y Calamarcitos**, Romesco y All i Oli 16,90

*Chapata con Tomate, Aceite Virgen de Oliva Arbequina 3,70*

### ARROCES y FIDEOS

**Arroz de Pichón**, Calçots y Ceps 20,90

**Fideuá Negra** con Sepia y Zamburiñas Rellenas de Piperrada, Gratinadas con Mayonesa de Lima 22,50

**Paella "Tot Pelat" de Pescado y Marisco** (Langostinos, Rape, Calamarcitos, Sepia y Mejillones) 20,50

**Arroz Meloso de Cigalas** con Ajo y Perejil, Sepia y Patitas de Calamar 21,90

(Arroces: Mínimo 2 Personas: Preparación 30' Aproximadamente. Precio Indicado por Persona)

***Por favor indíquenos si tiene alguna intolerancia Alimentaria***

***Las consumiciones servidas en la Terraza tienen un incremento del 5% en su PVP.***

**RESERVAS: +34 93 894 10 86**



## ▪ FRAGATA ▪

### PESCADOS Y MARISCOS

**Gambas** Rellenas de Ceps y Cebolla Confitada, Jugo de sus Cabezas 19,90

**Tartar de Atún**, Guacamole, Aceite de Sésamo y Soja, Chips de Yuca 21,50

**Bacalao Confitado**, Pil Pil de Pasas y Piñones, Parmentier de Espinacas, Espárragos Trigueros 19,90

**Vieiras a la Plancha**, Emulsión de Erizos, Espárragos Trigueros, Chalotas y Jamón Ibérico 23,90

**Lubina Salvaje en Salsa de Hinojo**, Berenjena Confitada, Verduras salteadas 24,50

**Cigalas Gratinadas**, Muselina Suave de All i Oli de Piquillos 24,50

### CARNES

**Secreto Ibérico** en Cocción de 17 Horas, Jugo de Asado, Tatín de Berenjena Asada, Hojaldre de Parmesano 17,50

**Canelones de Tres Carnes**, Bechamel Trufada, Reducción de Fondo de su Cocción 16,90

**Hamburguesa Wellington** (Envuelta en Hojaldre y Horneada) con Ensalada Waldorf de Manzana Confitada 18,90

**Lingote de Carrillera de Ternera**, Cremoso de Patata, Zanahorias y Cebolletas Glaseadas 20,50

**Steak Tartar**, Mascarpone de Mostaza, Patatas Pont Neuf 20,50

**Cochinillo Ibérico** Asado Doce Horas, Chalotas, Puré de Manzana y Texturas de Manzana 25,90

**Solomillo de Buey con Foie a la Plancha**, Fondo de Carne, Bouquet de Verduras 24,90

### POSTRES

**Sorbete de Coco**, Crema de Fruta de la Pasión, Perlas de Galleta Streusel 6,50

**Torrija Caramelizada** de Pan Brioche, Helado de Avellana sobre Crumble de Almendra, 6,75

**Nuestro Cheesecake**, Cremoso de Queso, Compota de Frutos Rojos, Crujiente de Galletas 6,95

**Crepes de Crema Catalana**, Coulis de Limón y Frutos Rojos 6,50

**Helado de Mango y Maracuyá**, Soufflé de Chocolate Sao Tomé 74%, Sablé de Cacao 6,50

**Sacher de Texturas de Chocolate** (Mouse, Cremoso, Bizcocho, Galleta), Reducción de Naranja 7,40

**Servicio de Pan 1,95€ por persona.** (Por favor, avísenos si no lo desea)

**Precios con IVA incluido**



## ▪ FRAGATA ▪

### ENTRANTS

**Anxoves del Cantàbric**, sobre Coca Fina de Parmesà i Tàrtar de Tomàquet 12,90

**Amanida de Formatge de Cabra** Farcit de Gelificat de Tomàquet i Pastanaga, Tomàquets Italians 12,80

**Xató "Fragata" Escarola Frisé**, Bacallà, Tonyina Confitada, Sardina Fumada, Salsa Xató 14,50

**Ceviche Acapulco**, (Llagostins, Laminat de Vieira, Tomàquet al seu suc, Alvocat, Ceba, Lima, Coriandre) 16,50

**Micuit de Foie**, Pa de Panses i Nous, Mermelada de Figes 16,80

**Pernil de Guijuelo Ibèric** de Glà "Reserva 4 anys" 23,50

**Raviolis Farcits de Foie**, Salsa de Múrgules, Trufa Aestivium 14,50

**Calamarsets Planxa** amb Ceba Confitada, Maionesa de Cibulet 17,50

**Pop Gallec**, Patates en Textures (Cremossa i Rostida), Cruixent de Tinta, Oli de Pebre Vermell de la Vera 18,90

**Fritada de Llagostins i Calamarsets**, Romesco i All i Oli 16,90

*Xapata amb Tomàquet, Oli Verge d'Oliva Arbequina 3,70*

### ARROSSOS I FIDEUS

**Arròs de Colomí**, Calçots i Ceps 20,90

**Fideuà Negra** amb Sípia i Zamburinyes, Farcides de Piperrada, Gratinades amb Maionesa de Lima 22,50

**Paella "Tot Pelat" de Peix i Marisc** (Llagostins, Rap, Calamarsets, Sípia i Musclos) 20,50

**Arròs Sucós d'Escamarlans** amb All i Julivert, Sípia i Potetes de Calamar 21,90

(Arrossos: Mínim 2 Persones. Preparació 30' Aproximadament. Preu Indicat per Persona)

***Si us plau indiqueu-nos si teniu alguna intolerància alimentària***

***Les consumicions servides a la Terrassa tenen un increment del 5% al seu PVP.***

**RESERVES: +34 93 894 10 86**



## PEIXOS I MARISCS

**Gambes** Farcides de Ceps i Ceba Confitada, Suquet dels seus Caps 19,90

**Tàrtar de Tonyina**, Guacamole, Oli de Sèsam i Soja, Xips de Luca 21,50

**Bacallà Confitat**, Pil Pil de Panses i Pinyons, Parmentier d'Espinacs, Espàrrecs de Marge 19,90

**Vieires a la Planxa**, Emulsió d'Eriçons de Mar, Espàrrecs de Marge, Escalunyes i Pernil Ibèric 23,90

**Llobarro Salvatge en Salsa de Fonoll**, Alberginia Confitada, Verdures Saltejades 24,50

**Escamarlans Gratinats**, Mussolina Suau d'All i Oli de Piquillos 24.50

## CARNS

**Secret Ibèric** en Cocció de 17 Hores, Suc de Rostit, Tatín d'Albergínia Rostida, Pasta de Full de Parmesà 17,50

**Caneló de Tres Carns**, Beixamel Trufada, Reducció de Fons de la seva Cocció 16,90

**Hamburguesa Wellington** (Envolicada en Pasta de Full i Fornejada) amb Amanida Waldorf de Poma Confitada 18,90

**Lingot de Galta de Vedella**, Cremós de Patata, Pastanagues i Cebes Glasejades 20,50

**Steak Tartar**, Mascarpone de Mostassa, Patates Pont Neuf 20,50

**Garrí Ibèric**, Rostit Dotze Hores, Escalunyes, Puré de Poma i Textures de Poma 25,90

**Centre de Filet de Bou amb Foie a la Planxa**, Fons de Carn, Bouquet de Verds 24,90

## POSTRES

**Sorbet de Coco**, Crema de Fruita de la Passió, Perles de Galeta Streusel 6,50

**Torrija Caramel·litzada de Pa Brioix**, Gelat d'Avellana Sobre Crumble d'Ametlla 6,75

**El Nostre Cheesecake**, Cremós de Formatge, Melmelada de Fruits Vermells, Cruixent de Galetes 6,95

**Creps de Crema Catalana**, Coulis de Llimona i Fruits Vermells 6,50

**Gelat de Mango i Maracuià**, Soufflé de Xocolata Sao Tomé 74%, Sablé de Cacao 6,50

**Sacher de Textures de Xocolata** (Mousse, Cremós, Biscuit, Galeta), Reducció de Taronja 7,40

**Servei de Pa 1,95€ per persona.** (Si us plau, aviseu-nos si no ho voleu)

**Preus amb IVA INCLÒS**



## ▪ FRAGATA ▪

### ENTRÉES

**Anchois de Cantabrique**, sur Tarte Fine au Parmesan et Tartare de Tomate 12,90

**Salade de Fromage de Chèvre**, Farci au Gelée de Tomate et Carotte; Tomates Italiennes 12,80

**Xató "Fragata" Frisé Escarole**, Morue, Thon Confit, Sardine Fumée, Sauce Xató 14,50

**"Ceviche" Acapulco** (Crevettes, Pétoncles Feuilleté, Tomate dans son Jus, Avocat, Oignon, Citron Vert, Coriandre) 16,50

**Foie Micuit**, Pain aux Raisins et Noix, Confiture de Figs 16,80

**Jambon de Guijuelo Ibérique** de Gland "Réserve 4 Ans d'âge" 23,50

**Ravioli Farcis au Foie**, Sauce aux Morilles, Truffe Aestivium 14,50

**Petits Calmars à la Plancha** avec Oignon Confit, Mayonnaise à la Ciboulette 17,50

**Poulpe Galicien**, Textures Pommes de Terre (Crémeux et Cuit au Four) Encre Croustillante Huile de Paprika 18,90

**Friture de Grosses Crevettes et Petits Calmars**, Sauce "Romesco" et All i Oli 16,90

*Pain Grillé Frotté à la Tomate, Huile d'Olive Vierge 3,70*

### RIZ ET NOUILLES

**Riz au Pigeon**, Calçots et Cèpes 20,90

**Fideuà Noire** avec Seiche et Pétoncles farcis à la Piperade, Gratinée avec Mayonnaise au Citron Vert 22,50

**Paella "Tot Pelat"** (Épluché) de Poisson et Fruits de Mer (Grosse Crevettes, Lotte, Calmar, Seiche et Moules) 20,50

**Riz au Crevettes en Cocotte à l'Ail et au Persil**, Seiche et Pattes de Calmar 21,90

(Riz: Minimum 2 Pers. Préparation 30' Approximativement. Prix Indiqué par Personne)

***S'il vous plaît, laissez-nous savoir si vous avez quelque intolérance alimentaire***

***Les consommations servis sur la terrasse, ont une augmentation du 5% sur son prix.***

**RÉSERVATIONS: +34 93 894 10 86**



## POISSONS ET FRUITS DE MER

**Crevettes** farcies aux Cèpes et Oignons Confits, Jus de leurs Têtes 19,90

**Tartare de Thon**, Guacamole, Huile de Sésame et Soja, Frites de Manioc 21,50

**Morue confité**, Pil Pil aux Raisins et Pignons de Pin, Parmentier d'Épinards, Asperges Sauvages 19,90

**Coquilles Saint-Jacques**, Émulsion d'Oursins de Mer, Asperges Sauvages, Échalotes et Jambon Ibérique 23,90

**Loup de Mer Sauvage**, Sauce de Fenouil, Aubergine Confité, Légumes Sautés 24,50

**Langoustines Gratinées**, Mousseline Doux d'All i Oli de Poivrons du "Piquillo" 24,50

## VIANDES

**Secret de Porc Ibérique** Rôti pendant 17 Heures, Jus Rôti, Tatin d'Aubergines Rôties, Feuilleté de Parmesan 17,50

**Cannelloni de Trois Viandes**, Béchamel Truffé, Demi-glace de sa Cuisson 16,90

**Burger Wellington** (enrobé de Pâté Feuilletée et Cuit ou Four) avec Salad Waldorf de Pommes Confités 18,90

**Joue de veau**, Crémeux de Pomme de Terre, Carottes et échalotes Glacées 20,50

**Steak Tartar**, Mascarpone de Moutarde, Pomme de Terre "Pont Neuf" 20,50

**Cochon de Lait Ibérique**, Rôti pendant douze heures, Échalotes, Compote de Pommes et Textures de Pomme 25,90

**Cœur de Filet de Bœuf avec Foie à la Plancha**, Sauce de fond de Viande, Bouquet de Légumes 24,90

## DESSERTS

**Sorbet à la Noix de Coco**, Crème de Maracuja, Perles de Biscuit Streusel 6,50

**Toast de Pain Brioché Caramélisé**, Glace Noisette sur Crumble aux Amandes 6,75

**Notre Cheesecake**, Crémeux de Fromage, Compote de Fruits Rouges, Croustillant de Biscuits 6,95

**Crêpe de Crème Catalane**, Coulis de Citron et Fruits Rouges 6,50

**Glace Mangue - Passion**, Soufflé au Chocolat Sao Tomé 74%, Sablé au Cacao 6,50

**Sacher de Textures de Chocolat** (Mousse, Crémeux, Génoise, Biscuit), Réduction à l'Orange 7,40



## ▪ FRAGATA ▪

### STARTERS

- Anchovies from Cantabrian Sea**, on a Parmesan Tart with Fresh Tomato Pulp 12,90
- Goat Cheese Salad**, Stuffed with Tomato and Carrot Gelled, Italian Tomatoes 12,80
- Xató "Fragata" Frisé Escarole**, Cod, Confit Tuna, Smoked Sardine, Xató Sauce 14,50
- Acapulco "Ceviche"** (Shrimps, Laminated Scallop, Tomato in its Juice, Avocado, Onion, Lime, Coriander) 16,50
- Foie Micit**, Raisins and Walnut Bread, Fig Jam 16,80
- Cured Iberian Ham from "Guijuelo"** "4 years Reserve" 23,50
- Ravioli Stuffed with Foie**, Morel's Sauce, Truffle 'Aestivium' 14,50
- Grilled Small Squids** with Caramelized Onion, Chive Mayonnaise 17,50
- Galician Octopus**, Potatoes in Textures (Creamy and Roasted) Crunchy Squid Ink, Paprika "de la Vera" Oil 18,90
- Fry of King Prawns and Small Squids**, Romesco and All i Oli Sauces 16,90

*Ciabatta Bread with Tomato, Virgin Olive Oil 3,70*

### RICE AND NOODLES

- Pigeon Rice**, "Calçots" and Boletus Edulis 20,90
- Black Fideuà** (Noodles) with Cuttlefish and Small Scallops stuffed with "Piperrada", Grilled with Lime Mayonnaise 22,50
- Paella "Tot Pelat"** (Peeled) of Fish and Seafood (King Prawns, Monkfish, Small Squids, Cuttlefish and Mussels) 20,50
- Juicy Rice with Dublin Bay Prawns with Garlic and Parsley**, Cuttlefish and Baby Squids Legs 21,90

(Rice: Minimum 2 People. Preparation Time 30' Approximately. Indicated Price is per Person)

***Please, tell us if you have any food intolerance***

***Additional 5% Charge on Terrace***

**RESERVATIONS: +34 93 894 10 86**



# ▪ FRAGATA ▪

## FISH AND SEAFOOD

- Prawns Stuffed** with Boletus Edulis and Caramelized Onion, Juice from their Heads 19,90
- Tuna Tartar**, Guacamole, Sesame Oil and Soy, Cassava Chips 21,50
- Confit Dry Salted Cod**, Raisins and Pine Nut "Pil Pil", Spinachs Parmentier, Green Asparagus 19,90
- Grilled Scallops**, Sea Urchin Emulsion, Asparagus, Shallots and Iberian Ham 23,90
- Wild Sea Bass in Fennel's Sauce**, Candied Eggplant, Sauteed Vegetables 24,50
- Dublin Bay Prawns au Gratin**, Red Pepper Mouseline 24,50

## MEATS

- Secreto Ibérico** (Tender Cut of Iberian Pork) Baked 17 Hours, Gravy, Grilled Eggplant Tatin, Parmesan Puff Pastry 17,50
- Cannelloni of Three Meats**, Truffle Bechamel, Meat's Gravy Reduction 16,90
- Wellington Burguer (Wrapped in Puff Pastry)** with Waldorf Salad of Confit Apple 18,90
- Beef Cheek**, Gravy, Creamy Potato, Carrots and Glazed Chives 20,50
- Steack Tartar**, Mustard Mascarpone, Pont Neuf Potatoes 20,50
- Iberian Suckling Pork**, Baked 12 Hours, Shallots, Apple Purée, Apple Textures 25,90
- Beef Sirloin with Grilled Foie Gras**, Potatoes and Sautéed Vegetables 24,90

## DESSERTS

- Coconut Sorbet**, Passion Fruit Cream, Streusel Cookie Crumb 6,50
- Caramelized Brioche Bread Toast**, Hazelnut Ice Cream on Almond Crumble 6,75
- Our Cheesecake**, Cream Cheese, Compote of Berries, Crisp Crumbed Biscuit 6,95
- Crepes of "Crema Catalana"**, Lemon Coulis and Berries 6,50
- Mango and Passion Fruit Ice-Cream**, Chocolate Soufflé Sao Tomé 74%, Cocoa Sablé 6,50
- Texture of Chocolate Sacher** (Mousse, Cream, Biscuit, Cookie), Mint of Orange Reduction 7,40

**Bread Service 1,95 € per person** (Please advise if you don't want it)

**Prices with 10% VAT INCLUDED**