

## Tapas

- Patatas bravas **Fries with spicy sauce 5€**  
 Chips de berenjena y miel **Aubergine and honey chips 5€**  
 Croquetas de jamón **Iberian ham croquettes 5,50€**  
 Nachos con guacamole **5€**  
 Calamares a la andaluza **Squid andaluza style 8,50€**  
 Pulpo a feira **Octopus galician style 12€**  
 Huevos estrellados con chistorra **9€**  
**Eggs, fries and spicy sausage**  
 Tabla de ibéricos **Iberian cheese and cold cuts 12€**

## Sandwiches

Servidos con patatas fritas. **Served with fries.**

**BARCELONA 6,50€**

Jamón y queso **Ham & cheese**

**OSLO 10,50€**

Salmón ahumado, queso fresco, aguacate, lechuga y tomate  
**Smoked salmon, fresh cheese, avocado, lettuce & tomato**

**ALMATA CLUB 10,50€**

Pollo, bacon, queso, huevo, lechuga y tomate  
**Chicken, bacon, cheese, egg, lettuce & tomato**

**ST. PATRICK 11€**

Hamburguesa, bacon, queso, huevo, lechuga, tomate y cebolla  
**Burger, bacon, cheese, egg, lettuce, tomato & lettuce**

## Ensaladas Salads

**CARLOS 7,50€**

Tomate, ventresca, cebolla **Tomato, tuna belly, onion**

**ANA 8€**

Hojas verdes, tomate, atún, huevo y cebolla  
**Green leaves, tomato, tuna, egg & onion**

**CESAR 8,50€**

Hojas verdes, parmesano, pollo, picatostes y salsa César  
**Green leaves, chicken, parmesan cheese, croutons & caesar salad**

**NADINE 9€**

Hojas verdes, tomate, salmón ahumado, queso de cabra y vinagreta de nueces  
**Green leaves, tomato, smoked salmon, goat's cheese and nuts vinaigrette**

**DON MANUEL 9€**

Ceviche de gambas, mango y aguacate  
**Prawn, avocado and mango ceviche**

## Paellas 14,50€

Min. 2 Pax Precio por persona. **Price x person.**

Marinera **Seafood & fish paella**

Paella mixta **Meat & fish paella**

Valenciana **Meat paella**

Arroz negro **Black rice paella**

Fideua **Noodle paella**

Del senyoret **Peeled shellfish paella**

## Pasta

Spaguetti carbonara **9,50€**

Papardelle funghi **9€**

Penne rigate gamberi **10€**

Rigatoni veggie. Tomate seco, parmesano, olivas negras y albahaca **9€**

**Dried tomato, parmesan cheese, black olives & basil**

## Carnes Meat

Servidas con patatas o ensalada. **Served with fries or salad.**

Escalope de ternera o pollo **Veal or chicken escalope 12,50€**

Costillas de cerdo braseadas **Braised Pork ribs 12,50€**

Entrecote de ternera **Beef tenderloin 18,50€**

## Pescados Fish

Salmón a la plancha con verduras salteadas **14€**

**Grilled salmon with sauteed vegetables**

Fish & chips **13€**

## Niños Kids

Hamburguesa / Nuggets de pollo

/ Croquetas de jamón con patatas fritas **7,50€**

**Burger / Chicken nuggets / Ham croquettes & fries**

Spaguetti bolognesa **7,50€**

Gnocci pomodoro **7€**

## De la casa Homemade

Crema catalana **Catalan caramelized crême brulé 5€**

Volcán de chocolate con helado **6€**

Coulant with hazelnut ice cream

Tarta de queso **Cheese cake 6€**

## Cafés Coffee

Café / Té / Infusiones **Espresso, teas and herbal teas 1,60€**

Café con hielo **Iced black coffee 1,70€**

Café cortado **Espresso coffee with a dash of milk 1,70€**

Café con leche **White coffee 1,80€**

Capuchino **Cappuccino 2,50€**

Capuchino Almatá **Cappuccino with whipping cream 3,10€**

Carajillo **Espresso coffee with added liquor 2,80€**

Carajillo whisky / Kahlúa / similares **similar 3,30€**

Café con helado **Coffee with vanilla ice cream 4,50€**

Café irlandés **Irish coffee 6,90€**

Chocolate caliente con nata

**Hot chocolate with whipping cream 3,40€**

## Refrescos Soft drinks

Refresco vaso **Soft drink glass 2,60€**

Refresco lata **Soft drink can 2,80€**

Agua 50cl **Still mineral water 1,90€**

Agua con gas 50cl **Sparkling mineral water 1,90€**

Vichy catalán **1,90€**

Zumo de frutas **Fruit juices 3€**

Cacaolat / Aquarius / Fristi **3€**

Red Bull / Fever tree / Ginger Ale **3,60€**

Granizados **Fruits slushies 3,30€**

## Cervezas Beers

Estrella Damm Caña 33cl **Draft beer glass 2,80€**

Estrella Damm Jarra 50cl **Draft beer jar 3,90€**

Estrella / San Miguel botella **Bottle 3,10€**

Voll-Damm / Heineken / Coronita botella **Bottle 3,30€**

Desperados botella **Bottle 3,40€**

Paulaner botella **Bottle 50cl 4,50€**

## Aperitivos Aperitifs

Martini / Bitter / Oporto **3€**

Campari / Ricard / Pernod **4€**

## Combinados Long Drinks

Cubalibre / Vodka **7€**

Havana 5 / Brugal / Caci que **8€**

Passoa / Malibú / Lubumba **7€**

Scotch / Bourbon / L 43 **8,50€**

Jack Daniels **8,50€**

Jack Daniels & Ginger Ale **9€**

Vodka & Red bull **9€**

Whisky & Red Bull **10€**

GIN TONIC

Giró / Larios / Gordons **7€**

Beefeater / Tanqueray / Bombay **8€**

Seagram's / Sapphire **8,50€**

Martin Miller / Hendrick's **10,50€**

## Licores Liqueurs

Soberano / 103 / Veterano / Terry **3€**

Mascaró / Torres 10 / Magno **3,75€**

Tequila **3€**

Tequila reposado **3,75€**

Cardhu / Chivas / Johnny Walker (Black) **8€**

## Cocktails

Mojito / Caipirinha / Piña Colada / Margarita **7,50€**

Negroni **6€**

Aperol Spritz **4,50€**

Mojito / Caipirinha No alcohol **5€**

## Vinos Wines

### Blanco White

RAMÓN BILBAO **Do Rueda, Verdejo 15€**

MABRE **Do Empordà, Garnacha 17€**

### Rosado Rosé

FOU DE GRIS **Do Languedoc 15€**

CUNE **Do Rioja, Tempranillo 16€**

### Tinto Red

SOLAR VIEJO **Tempranillo 13,50€**

COR DEL PAÍS **Do Montsant, Crianza 16€**

VALDUBÓN ROBLE **17,50€**

**Do Ribera del Duero, Tempranillo**

### De la casa House Wine

VINO WINE

Copa **Glass 2,50€**

Botella **Bottle 9,50€**

SANGRÍA

Copa **Glass 3€**

Jarra **Jar 12€**

CAVA BRUT

Botella **Bottle 15€**