

FRENTE AL MAR

COMIDA & LUNCH · CENA & DINNER



SALADS:

-Green salad with Goat cheese and pine nuts vinaigrette and figs puree	12,50€
-Fresh shrimps salad with tomato confit and anchovies vinaigrette	15,50€
-Fresh tomato salad, mozzarella bufala and basil pesto sauce	10,50€
-Lebanese tabouleh	12,00€

WORLD FLAVOURS:

-Assorted Cheese platter (Depends on the season)	14,50€
-Assorted Iberic Deli charcuterie with toasted bread sticks and "Regañas"	17,50€
-Hummus and Guacamole with Nachos	9,50€

TAPAS:

-Bravas	5,50€
-Grilled squid with garlic and parsley	12,50€
-Octopus "Feira" with potato foam	13,50€

PASTA:

-Cuttlefish Tagliatelle Nero with fresh tomato, tuna, olives and fresh oregano	10,50€
-Fussitricolori salad, cherry tomatoes, mozzarella and pesto sauce	9,50€
-Artichokes raviolis with sautéed squid and zucchini	10,50€

FISH:

-Marinated wild salmon carpaccio, with pickles and rocket salad	12,50€
-Tuna loin carpaccio, with orange wedges, lemon, olive oil, fresh canon and laminated almonds	13,50€

MEATS:

-Sirloin steak grilled, with rocket salad Modena vinegar and french fries	21,00€
-Maxi burger "Segafredo"	16,50€

DESSERTS:

-Panacotta with raspberries infusion	6,00€
-Fresh fruit salad with Tangerine sorbet	6,00€
-"Coulant" with fig sorbet	7,00€
-Chocolate brownie with vanilla ice cream	7,00€
-"Crema Catalana" foam with chocolate ice cream "Ecuador"	6,00€



VAT INCLUDED
(Open every day)

FRENTE AL MAR

COMIDA & LUNCH · CENA & DINNER



ENSALADAS:

-Ensalada de queso de cabra gratinado, vinagreta de piñones y puré de higos	12,50€
-Ensalada de gamba roja de la costa con tomates confitados y vinagreta de anchoas	15,50€
-Ensalada de tomate fresco, mozzarella de búfala, aliñada con pesto de albahaca	10,50€
-Tabulé libanés	12,00€

WORLD FLAVOURS:

-Tabla de quesos artesanos (variables según época del año)	14,50€
-Selección de embutidos ibéricos con picos y "regañas"	17,50€
-Hummus y Guacamole con Nachos	9,50€

TAPAS:

-Nuestras "Bravas"	5,50€
-Calamares de potera a la plancha con "refrito" de ajo y perejil	12,50€
-Pulpo "a feira" con espuma de patata	13,50€

PASTA FRESCA:

-Tagliatelle Nero di sepia con tomate natural, ventrisca de atún, aceitunas "Kalamata" y orégano fresco	10,50€
-Ensalada de fussionicolori, tomates Cherry, bolitas de mozzarella y salsa pesto	9,50€
-Raviolis de alcachofas con pequeño salteado de calamares y calabacín	10,50€

PESCADO:

-Carpaccio de salmón salvaje marinado con encurtidos y acompañado de ruculaselvática	12,50€
-Carpaccio de lomo de atún, gajos de naranja, limón, aceite de oliva, canónigos y almendras laminadas	13,50€

CARNES:

-Solomillo de buey a la parrilla acompañado de ensalada de reculas al vinagre de Modena y patats fritas	21,00€
-Maxi-Burguer del "Sega"	16,50€

POSTRES:

-Pannacotta con infusión de frutos rojos del bosque	6,00€
-Ensalada de frutas frescas de temporada con sorbete de Mandarina	6,00€
-"Coulant" con sorbete de higos	7,00€
-Brownie de chocolate con helado de Vainilla de Madagascar	7,00€
-Espuma de crema catalana, helado de chocolate "Ecuador"	6,00€



IVA INCLUIDO
(Abierto todos los días)

FRENTE AL MAR

COCKTAILS&DRINKS



PASSEIG DEL
MARE NOSTRUM

AGUA Y REFRESCOS

AGUA	2,20€
VICHY CATALAN	2,50€
COCA COLA	3,00€
COCA COLA LIGHT	3,00€
SCHWEPPES	3,00€
TONICA	3,00€
GINGER ALE	3,00€

CERVEZAS

DAMM BARRIL 0,33cl	2,60€
DAMM BARRIL 0,50 cl	4,80€
SAAZ	4,00€
PREMIUM BEER	5,00€

VINOS

BLANCOS	
JOSE PARIENTE (Verdejo DO Rueda)	25,00€
OLIVER CONTI TREYU (DO Empordà)	22,00€
PAGO (Chardonay)	23,00€
PETIT CAUS (Penedés)	18,00€
TERRAS GAUDAS (Albariño)	26,00€

ROSADOS

TORELLO PETJADES (DO	18,00€
GRAN CAUS (DO Penedés)	22,00€

TINTOS

MASTINELL DO Penedés)	35,00€
NUNCI (Priorato)	42,00€
DOMINIO DE CAIR (Ribera Duero)	30,00€
VIÑA TONDONIA (Rioja)	40,00€
VIÑA SASTRE (Crianza Ribera Duero)	26,00€

COCKTAILS

CAIPIROSKA	9,00€
MANHATTAN	10,00€
DAIKIRI DE FRESA	9,00€
DRY MARTINI	10,00€
WHISKY SOUR	9,00€
MARGARITA	9,00€
MOJITO	9,00€
COSMOPOLITAN	9,00€
PIÑA COLADA	9,00€
PINK LADY	9,00€
SEX ON THE BEACH	9,00€
CAIPIRINHA	9,00€
BELLINI	9,00€

COCKTAILS SIN ALCOHOL

SAN FRANCISCO	8,00€
PIÑA COLADA	8,00€

APERITIVOS

MARTINI ROSSO	5,00€
FINO LA INA	3,50
PERNOD	6,00€
CAMPARI	5,50€
PERUCHI ROSSO	4,50€
MARTINI BLANCO	5,00€
APEROL SPRITZ	7,00€

COMBINADOS

GINEBRA	
BULLDOG	14,00€
BOMBAY SAPHIRE	10,00€
BEEFEATER	9,00€
HENDRICK'S	14,00€

RON

HAVANA	9,00€
HAVANA	12,00€
BRUGAL AÑEJO	9,00€
BACARDI	9,00€
ZACAPA	12,00€

TEQUILA

JOSE CUERVO	9,00€
-------------	-------

VODKA

ABSOLUT	9,00€
STOLICHNAYA	9,00€
GREY GOOSE	14,00€

BOURBON

JACK DANIELS	10,00€
--------------	--------

CREMA WHISKY

BAILEYS	8,00€
---------	-------

WHISKY

BALLANTINES	9,00€
CUTTY SARK	9,00€
PASSPORT	9,00€
JOHNNIE WALKER	9,00€
JOHNNIE WALKER BLACK	12,00€
CHIVAS 12 AÑOS	12,00€

MALTAS

GLENROTHES	14,00€
LA GAVILINE	14,00€
MACALLAN 12	14,00€

VINOS ESPUMOSOS & CAVAS

TORELLO BRUT NATURE	35,00€
MASTINELL BRUT	30,00€
MASTINELL ROSE	32,00€

CHAMPAGNE

MOET CHANDON	90,00€
DON PERIGNON	190,00€
KRUG	250,00€
LAMBRUSCO ROSADO	20,00€