

PARA COMPARTIR · PER A COMPARTIR

Pan con tomate (Pan tostado con tomate, aceite de oliva y sal Maldon) <i>Pa amb tomàquet</i> (Pa torrat amb tomàquet, oli d'oliva i sal Maldon)	3,8 €
Bomba de la Barceloneta (ud.) (Alioli de ajos negros, salsa brava, patata y carne picada) <i>Bomba de la Barceloneta (u.)</i> (Allioli d'all's negres, salsa brava, patata i carn picada)	8 €
Pimientos del Padrón <i>Pebrots del Padró</i>	8 €
Patatas bravas MARAÑA (Salsa brava verde a base de hierbas frescas y alioli de kimchi) <i>Patates braves MARAÑA</i> (Salsa brava verda a base d'herbes fresques i allioli de kimchi)	8,5 €
Ensaladilla rusa con atún y pan tostado (Patata, zanahoria, mayonesa casera, atún y yescas de pan) <i>Amanida russa amb tonyina i pa torrat</i> (Patata, pastanaga, maionesa casolana, tonyina i llesques de pa)	9 €
Tortilla de patata de la casa (Patata confitada, cebolla caramelizada y yema de huevo) <i>Truita de patata de la casa</i> (Patata confitada, ceba caramel·litzada i rovell d'ou)	9 €
Croquetas caseras de jamón o pollo (3 uds.) <i>Croquetes casolanes de pernil o pollastre (3 u.)</i>	9,5 €
Delicias de pollo (Con salsa cajún) <i>Delícies de pollastre</i> (Amb salsa cajun)	12,5 €
Ensaladilla de patata y gambas (Patata, mayonesa de ajillo, pan tostado, gambas, ajo y perejil) <i>Amanida de patata i gambes</i> (Patata, maionesa d'all, pa torrat, gambes, all i julivert)	14 €
Gambas al ajillo (Laurel, aceite de pimentón, guindilla y gambones) <i>Gambes a l'all</i> (Llorer, oli de pebre vermell, bitxo i gambots)	14 €
Anchoas del Cantábrico (Con aceite de oliva y pimienta negra) <i>Seitons del Cantàbric</i> (Amb oli d'oliva i pebre negre)	14 €
Huevos rotos con chistorra y patata Carrera (Patata Carrera, huevo frito, chistorra y sal Maldon) <i>Ous estrellats amb xistorra i patata Carrera</i> (Patata Carrera, ou fregit, xistorra i sal Maldon)	14 €



Calamares fritos con mayonesa cítrica (Calamares rebozados y mayonesa cítrica con piel de lima) <i>Calamars fregits amb maionesa cítrica</i> <i>(Calamars arrebossats i maionesa cítrica amb pell de llima)</i>	14,5 €
Mejillones con salsa de coco (Mejillones, salsa de coco y cebollino) <i>Musclos amb salsa de coco</i> <i>(Musclos, salsa de coco i cibulet)</i>	15,5 €
Tabla de quesos artesanales (Tres tipos de queso, mermelada de higos y llescas de pan) <i>Taula de formatges artesans</i> <i>(Tres tipus de formatge, mermelada de figues i llesques de pa)</i>	16,5 €
Carpaccio de salmón (Salmón marinado casero, jugo de lima, mayonesa cítrica y tomate cherry) <i>Carpaccio de salmó</i> <i>(Salmó marinat casolà, suc de llima, maionesa cítrica i tomàquet cherry)</i>	18,5 €
Carpaccio de ternera (Con espuma de parmesano, nueces, y pesto genovés) <i>Carpaccio de vedella</i> <i>(Amb escuma de parmesà, nous i pesto genovès)</i>	19 €
Tabla de jamón ibérico (Con pan de cristal) <i>Taula de pernil ibèric</i> <i>(Amb pa de vidre)</i>	24 €

ENSALADAS · AMANIDES

Ensalada de tomate y cebolla (Tomate de la huerta, mézclum y cebolla) <i>Amanida de tomàquet i ceba</i> <i>(Tomàquet de l'hort, mesclum i ceba)</i>	8,5 €
Ensalada de rulo de cabra con nueces y pasas (Vinagreta de miel y mostaza, tomates cherry, mézclum y rulo de cabra) <i>Amanida de rulo de cabra amb nous i panses</i> <i>(Vinagreta de mel i mostassa, tomàquets cherry, mesclum i rulo de cabra)</i>	13,5 €
Burrata MARAÑA (Mézclum, tomates cherry, pesto genovés, sal Maldon) <i>Burrata MARAÑA</i> <i>(Mesclum, tomàquets cherry, pesto genovès, sal Maldon)</i>	14,5 €



PASTAS · PASTES

Rigatoni a la carbonara 17,5 €

(Guanciale, yema de huevo, pimienta negra y queso en polvo)

Rigatoni a la carbonara

(Guanciale, rovell d'ou, pebre negre i formatge en pols)

Spaghetti con ragú 17,5 €

(Ragú de ternera y parmesano)

Espaguetis amb ragú

(Ragú de vedella i pamesà)

Canelón XXL 20 €

(Pollo asado, bechamel de setas y queso)

Caneló XXL

(Pollastre rostit, beixamel de bolets i formatge)

Spaghetti frutti di mare 23 €

(Salsa americana, gambas, mejillones, almejas)

Espaguetis frutti di mare

(Salsa americana, gambes, musclos, cloïsses)

ARROCES · ARROSSOS

Paella de marisco 24 €

(Arroz bomba, sofrito, sepia, almejas, mejillones y gambas)

Paella de marisc

(Arròs bomba, sofregit, sípia, cloïsses, musclos i gambes)

Paella mar y montaña 23 €

(Arroz bomba, sofrito, sepia, muslo de pollo)

Paella de mar i muntanya

(Arròs bomba, sofregit, sípia, cuixa de pollastre)

Paella de carne 23 €

(Arroz bomba, sofrito, entrecot laminado y jugo de carne)

Paella de carn

(Arròs bomba, sofregit, entrecot laminat i suc de carn)

Paella de verduras 19 €

(Arroz bomba, sofrito y verduras de temporada)

Paella de verdures

(Arròs bomba, sofregit i verdures de temporada)



PESCADOS · PEIX

Atún rojo a la plancha con verduras 22 €

(Con verduras salteadas)

Tonyina vermella a la planxa amb verdures

(Amb verdures saltades)

Salmón a la plancha 20 €

(Con verduras salteadas)

Salmó a la planxa

(Amb verdures saltades)

Lubina al horno 25 €

(Fumet de pescado, sofrito, sepia, mejillones, almejas)

Llobarro al forn

(Fumet de peix, sofregit, sípia, musclos i cloïsses)

Pulpo a la brasa con parmentier de patata 23 €

(Con ajo y perejil, pimentón y sal negra)

Pop a la brasa amb parmentier de patata

(Amb all i julivert, pebre vermell i sal negra)

Tataki de atún 21 €

(Con parmentier de calabaza, salsa teriyaki y sésamo)

Tataki de tonyina

(Amb parmentier de carbassa, salsa teriyaki i sèsam)

CARNES · CARNS

Entrecot a la brasa (300g) 24 €

(Patata asada, pimientos del Padrón y salsa de carne)

Entrecot a la brasa (300 g)

(Patata al forn, pebrots de Padrón i salsa de carn)

Jarrete ibérico 26 €

(Patata asada, pimientos del Padrón, parmentier de patata y salsa española)

Garró ibèric

(Patata al forn, pebrot de Padrón, parmentier de patata i salsa espanyola)

Entraña a la brasa 19,5 €

(Patata asada, pimientos del Padrón, sal Maldon y salsa de carne)

Entraña a la brasa

(Patata al forn, pebrot de Padrón, sal Maldon i salsa de carn)

Pollo a la catalana 19 €

(Salsa de vino tinto, pasas, patata asada y pimientos del Padrón)

Pollastre a la catalana

(Salsa de vi negre, panses, patata al forn i pebrot de Padrón)



POSTRES · POSTRES

Crema catalana 8 €
Crema catalana

Tarta de queso casera con mermelada de frutos rojos 8,7 €
Pastís de formatge casolà amb mermelada de fruits vermells

Tiramisú 8,9 €
Tiramisú

Tarta Tatin con helado 9,2 €
Tatin amb gelat

Crep de Nutella 10 €
Crep de Nutella

Helados: (1 bola) 3 €
vainilla, chocolate, pistacho o fresa (2 bolas/boles) 5,5 €
Gelats:
vainilla, xocolata, festuc o maduixa



TO SHARE · À PARTAGER

Bread with tomato (Toasted bread with tomato, olive oil, and Maldon salt) <i>Pain à la tomate</i> (Pain grillé avec tomate, huile d'olive et sel Maldon)	3,8 €
Barceloneta bomba (u.) (Black garlic aioli, spicy sauce, potato, and minced meat) <i>Bombe de la Barceloneta (u.)</i> (Aioli à l'ail noir, sauce brava, pomme de terre et viande hachée)	8 €
Padrón peppers <i>Piments de Padrón</i>	8 €
MARAÑA “bravas” potatoes (Green spicy sauce with fresh herbs and kimchi aioli) <i>Pommes de terre bravas MARAÑA</i> (Sauce brava verte aux herbes fraîches et aioli de kimchi)	8,5 €
Russian salad with tuna and toasted bread (Potato, carrot, homemade mayonnaise, tuna, and bread slices) <i>Salade russe au thon et pain grillé</i> (Pomme de terre, carotte, mayonnaise maison, thon et tranches de pain)	9 €
Homemade Spanish omelette (Potato confit, caramelized onion, and egg yolk) <i>Omelette de pommes de terre maison</i> (Pomme de terre confite, oignon caramélisé et jaune d'œuf)	9 €
Homemade croquettes of ham or chicken (3 u.) <i>Croquettes maison au jambon ou au poulet (3 u.)</i>	9,5 €
Chicken delights (With Cajun sauce) <i>Délices de poulet</i> (Avec sauce cajun)	12,5 €
Potato and prawn salad (Potato, garlic mayonnaise, toasted bread, prawns, garlic, and parsley) <i>Salade de pommes de terre et crevettes</i> (Pomme de terre, mayonnaise à l'ail, pain grillé, crevettes, ail et persil)	14 €
Garlic prawns (Bay leaf, paprika oil, chili pepper, and king prawns) <i>Gambas à l'ail</i> (Laurier, huile de paprika, piment et gambas)	14 €
Cantabrian anchovies (With olive oil and black pepper) <i>Anchois de Cantabrie</i> (Avec huile d'olive et poivre noir)	14 €
Broken eggs with chistorra and Carrera potato (Carrera potato, fried egg, chistorra sausage, and Maldon salt) <i>Œufs cassés à la chistorra et pommes de terre Carrera</i> (Pommes de terre Carrera, œuf frit, chistorra et sel Maldon)	14 €



Fried calamari with citrus mayonnaise (Battered calamari and citrus mayonnaise with lime zest) <i>Calamars frits avec mayonnaise aux agrumes</i> (Calamars panés et mayonnaise aux agrumes avec zeste de citron vert)	14,5 €
Mussels with coconut sauce (Mussels, coconut sauce, and chives) <i>Moules à la sauce coco</i> (Moules, sauce coco et ciboulette)	15,5 €
Artisan cheese board (Three types of cheese, fig jam, and slices of bread) <i>Plateau de fromages artisanaux</i> (Trois types de fromages, confiture de figues et tranches de pain)	16,5 €
Salmon carpaccio (Homemade marinated salmon, lime juice, citrus mayonnaise, and cherry tomato) <i>Carpaccio de saumon</i> (Saumon mariné maison, jus de citron vert, mayonnaise aux agrumes et tomate cerise)	18,5 €
Beef carpaccio (With parmesan foam, walnuts, and Genoese pesto) <i>Carpaccio de bœuf</i> (Avec mousse de parmesan, noix et pesto génois)	19 €
Iberian ham board (With cristal bread) <i>Plateau de jambon ibérique</i> (Avec pain cristal)	24 €

SALADS · SALADES

Tomato and onion salad (Farm tomato, mesclun, and onion) <i>Salade de tomate et oignon</i> (Tomate du potager, mesclun et oignon)	8,5 €
Goat cheese log salad with walnuts and raisins (Honey and mustard vinaigrette, cherry tomatoes, mesclun, and goat cheese log) <i>Salade de fromage de chèvre avec noix et raisins secs</i> (Vinaigrette au miel et à la moutarde, tomates cerises, mesclun et fromage de chèvre)	13,5 €
MARAÑA burrata (Mesclun, cherry tomatoes, Genoese pesto, Maldon salt) <i>Burrata MARAÑA</i> (Mesclun, tomates cerises, pesto génois, sel Maldon)	14,5 €



PASTAS · PÂTES

Rigatoni carbonara (Guanciale, egg yolk, black pepper, and grated cheese) <i>Rigatoni carbonara</i> (Guanciale, jaune d'œuf, poivre noir et fromage râpé)	17,5 €
Spaghetti with ragù (Beef ragù and parmesan) <i>Spaghetti au ragù</i> (Ragù de bœuf et parmesan)	17,5 €
XXL cannelloni (Roast chicken, mushroom béchamel, and cheese) <i>Cannelloni XXL</i> (Poulet rôti, béchamel aux champignons et fromage)	20 €
Seafood spaghetti (Seafood sauce, prawns, mussels, and clams) <i>Spaghetti aux fruits de mer</i> (Sauce aux fruits de mer, crevettes, moules et palourdes)	23 €

RICE DISHES · PLATS DE RIZ

Seafood paella (Bomba rice, sofrito, cuttlefish, clams, mussels, and prawns) <i>Paella aux fruits de mer</i> (Riz bomba, sofrito, seiche, palourdes, moules et crevettes)	24 €
Surf and turf paella (Bomba rice, “sofrito”, cuttlefish, chicken drumstick) <i>Paella terre et mer</i> (Riz bomba, sofrito, seiche, pilon de poulet)	23 €
Meat paella (Bomba rice, sofrito, sliced entrecôte, and meat jus) <i>Paella de viande</i> (Riz bomba, sofrito, entrecôte émincé et jus de viande)	23 €
Vegetable paella (Bomba rice, sofrito, and seasonal vegetables) <i>Paella de légumes</i> (Riz bomba, sofrito et légumes de saison)	19 €



FISH · POISSONS

Grilled red tuna with vegetables (With sautéed vegetables) <i>Thon rouge grillé avec légumes</i> (Avec légumes sautés)	22 €
Grilled salmon (With sautéed vegetables) <i>Saumon grillé</i> (Avec légumes sautés)	20 €
Oven-baked sea bass (Fish stock, “sofrito”, cuttlefish, mussels, clams) <i>Bar rôti au four</i> (Fumet de poisson, sofrito, seiche, moules, palourdes)	25 €
Grilled octopus with potato parmentier (With garlic and parsley, paprika, and black salt) <i>Poulpe grillé avec parmentier de pomme de terre</i> (Avec ail et persil, paprika et sel noir)	23 €
Tuna tataki (With pumpkin parmentier, teriyaki sauce, and sesame) <i>Tataki de thon</i> (Avec parmentier de potiron, sauce teriyaki et sésame)	21 €

MEATS · VIANDES

Grilled ribeye steak (300 g) (Baked potato, Padrón peppers, and meat sauce) <i>Entrecôte grillée (300 g)</i> (Pomme de terre au four, piments de Padrón et sauce viande)	24 €
Iberian pork shank (Baked potato, Padrón peppers, potato parmentier, and Spanish sauce) <i>Jarret de porc ibérique</i> (Pomme de terre au four, piments de Padrón, parmentier de pomme de terre et sauce espagnole)	26 €
Grilled skirt steak (Baked potato, Padrón peppers, Maldon salt, and meat sauce) <i>Hampe grillée</i> (Pomme de terre au four, piments de Padrón, sel Maldon et sauce viande)	19,5 €
Catalan-style chicken (Red wine sauce, raisins, baked potato, and Padrón peppers) <i>Poulet à la catalane</i> (Sauce au vin rouge, raisins secs, pomme de terre au four et piments de Padrón)	19 €



DESSERTS · DESSERTS

Crema catalana 8 €
Crème catalane

Homemade cheesecake with red berry jam 8,7 €
Gâteau au fromage maison avec confiture de fruits rouges

Tiramisu 8,9 €
Tiramisu

Tarte Tatin with ice cream 9,2 €
Tarte Tatin avec glace

Nutella crêpe 10 €
Crêpe au Nutella

Ice creams: (1 scoop/boule) 3 €
vanilla, chocolate, pistachio or strawberry (2 scoops/boules) 5,5 €
Glaces:
vanille, chocolat, pistache ou fraise

