

## Postres Caseros

### Postres Casolans · Homemade desserts

**Tarta de la abuela (larpeira)** 7,50 €  
 Pastís de l'àvia (larpeira)  
 Grandma's cake (larpeira)

**Tarta de Santiago** 7,50 €  
 Pastís de Santiago · Santiago cake

**Tarta de queso casera** 7,50 €  
 Pastís de formatge casolà  
 Homemade cheese cake

**Tiramisú casero** 7,50 €  
 Tiramisú casolà · Homemade Tiramisú

**Tarta de zanahoria** 7,50 €  
 Pastís de pastanaga  
 Carrot cake

**Tarta de chocolate caliente con bola de helado al gusto** 7,50 €  
 Pastís de xocolata calenta amb bola de gelat al gust  
 Hot chocolate cake with ball ice cream to taste

**Arroz con leche** 7,50 €  
 Arròs amb llet · Rice pudding

**Crema catalana** 7,50 €  
 Crema catalana · Crème brûlée

**Canutillos de crema** 7,50 €  
 Canonets de crema · cream eclairs

**Copa variada de helados** 7,50 €  
 Copa variada de gelats  
 Assorted glass of ice cream



IVA incluído · IVA inclòs · VAT included

## VINOS Y CAVAS

Vins i Caves · Wines and Caves

### Tintos · Vins negres · Red wines

#### RIOJA

Viña del Oja	17,00 €
Ramón Bilbao Crianza	20,00 €
Lan Crianza	20,00 €
Cune Crianza	20,00 €
Luis Cañas Crianza	21,00 €
Lan Reserva	26,00 €
Cune Reserva	26,00 €
Marqués de Riscal (DOCa Rioja)	30,00 €

#### RIBERA DEL DUERO

Prios Roble	19,00 €
Protos Roble	21,00 €
Cruz de Alba Crianza	26,00 €
Pesquera Crianza	32,00 €
Carmelo Rodero Crianza	37,00 €

#### OTROS

Quinta das Tapias (Mencia · Galicia)	19,00 €
Blau (Montsant)	20,00 €
Losada (Mencia · Bierzo)	25,00 €

### Rosados · Vins rosats · Rosé wines

Mateus (Oporto)	17,00 €
-----------------	---------

### Blancos · Vins Blancs · White wines

Vino Turbio	12,00 €
Albariño Colleteiro	17,00 €
Albariño Marqués de Vizhoja	17,00 €
Sumarroca Blanc de Blancs	19,00 €
Quinta das Tapias (Godello)	19,00 €
Viñaredo (Godello)	20,00 €
Duquesa (Verdejo)	20,00 €
Cune (Verdejo)	20,00 €
Martín Códax (Albariño)	22,00 €
Mar de Frades (DO Rías Baixas)	27,00 €

### Cavas · Caves · Caves (Catalan sparkling Wines)

Sumarroca Brut Nature	20,00 €
Anna de Codorníu	22,00 €
Juvé & Camps Reserva de la familia	30,00 €



Oo mar azul as ondas transparentes  
 mentres suaves murmuran  
 na área, ata os meus pés rodando,  
 As tentadoras bicánme e búscanme.

Rosalía de Castro.

## A'Palloza



C/ del Rosselló 136  
 08036 (BCN)  
 TLF: 93 451 23 76

# ENTRANTES

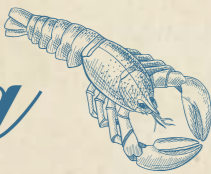
Entrants • Starters



<b>Ensalada verde</b> Amanida verda • Green salad	<b>10,00 €</b>	<b>Tapa de anchoas</b> Tapa d'anxoves • Anchovies tapas	<b>12,00 €</b>
<b>Ensalada tibia de queso de cabra</b> Amanida tèbia de formatge de cabra Warm goat cheese salad	<b>12,00 €</b>	<b>Anchoa (unidad)</b> Anxova (unitat) • Anchovy (unit)	<b>2,50 €</b>
<b>Caldo gallego</b> Brou gallec • Galician broth	<b>6,50 €</b>	<b>Ración de boquerones en vinagre + Olivas</b> Ració de seitons en vinagre + Olives Portion of fresh anchovies in vinegar + Olives	<b>8,50 €</b>
<b>Sopa de pescado</b> Sopa de peix • Fish soup	<b>14,00 €</b>	<b>Bomba casera A'Palloza</b> Bomba casolana A'Palloza "Bomba" (mashed potato stuffed with spicy meat)	<b>4,80 €</b>
<b>Espárragos con jamón de bellota</b> Espàrrecs amb pernil de gla Asparagus with acorn-fed iberian ham	<b>17,00 €</b>	<b>Caracoles</b> Cargols • Snails	<b>12,90 €</b>
<b>Ensaladilla rusa</b> Amanida russa • Russian salad	<b>(½) 8,00 € 10,50 €</b>	<b>Zamburiñas (unidad)</b> Zamburiñas (unitat) • Scallops (unit)	<b>2,90 €</b>
<b>Pimientos del padrón</b> Pebrots de padró • "Padrón" peppers (small and sometimes hot green peppers)	<b>(½) 8,00 € 12,00 €</b>	<b>Zamburiñas (6 unidades)</b> Zamburiñas (6 unitats) • Scallops (6 units)	<b>16,00 €</b>
<b>Patatas bravas</b> Patates braves "Bravas" (hot sauce potatoes)	<b>(½) 7,00 € 9,50 €</b>	<b>Ostras (unidad)</b> Ostres (unitat) • Oysters (unit)	<b>3,00 €</b>
<b>Plato de jamón de bellota</b> Plat de pernil de gla Acorn-fed iberian ham plate	<b>(½) 16,00 € 19,00 €</b>	<b>Ostras (6 unidades)</b> Ostres (6 unitats) • Oysters (6 units)	<b>17,00 €</b>
<b>Plato de queso de oveja</b> Plat de formatge d'ovella Sheep cheese plate	<b>(½) 12,00 € 15,00 €</b>	<b>Croquetas de jamón (unidad)</b> Croquetes de pernil (unitat) Ham croquettes (unit)	<b>2,50 €</b>
<b>Callos</b> Tripa • Tripe	<b>12,90 €</b>	<b>Tapa de oreja cocida</b> Tapa d'orella cuita • Boiled pig's ear tapa	<b>13,00 €</b>
<b>Pinchos morunos</b> Pinxos moruns • Marinated pork diced	<b>(½) 11,00 € 14,00 €</b>	<b>Buñuelos de bacalao (unidad)</b> Bunyols de bacallà (unitat) • Cod fritters (unit)	<b>2,50 €</b>
		<b>Pan con tomate (por persona)</b> Pa amb tomàquet (per persona) Bread with tomato (per person)	<b>1,50 €</b>



# Paella



<b>Arroz caldoso con bogavante</b> (min. 2 pers) Arròs caldós amb llamàntol • Rice broth with lobster	<b>25,00 €</b> por persona
<b>Paella de marisco</b> Paella de marisc • Seafood paella	<b>17,00 €</b> por persona



IVA incluido • IVA inclòs • VAT included

# Pescados

Peix • Fish



<b>Pulpo con cachelos</b> Pop amb cachelos Galician style octopus with potatoes	<b>(½) 30,00 € 50,00 €</b>	<b>Chipirones a la andaluza</b> Xipirons a l'andalusa Andalusian style baby squids	<b>(½) 13,00 € 17,00 €</b>
<b>1/4 Pulpo con cachelos</b> 1/4 Pop amb cachelos 1/4 Galician style octopus with potatoes	<b>22,00 €</b>	<b>Boquerones fritos</b> Seitons fregits • Fried anchovies	<b>(½) 11,50 € 14,00 €</b>
<b>Chocos rebozados</b> Chocos arrebossats Breaded cuttlefish	<b>(½) 14,00 € 18,00 €</b>	<b>Atún a la plancha</b> Tonyina a la planxa • Grilled tuna	<b>19,00 €</b>
<b>Sepia a la plancha</b> Sipia a la planxa Grilled cuttlefish	<b>(½) 14,00 € 18,00 €</b>	<b>Merluza fresca</b> Lluç fresc • Fresh hake	<b>18,00 €</b>
<b>Calamares a la romana o andaluza</b> Calamars a la romana o andalusa Roman or Andalusian style fried squids	<b>(½) 12,50 € 16,50 €</b>	<b>Salmón</b> Salmó • Salmon	<b>17,00 €</b>
<b>Rejos (patas de calamar)</b> Rejos (potes de calamar) "Rejos" (squid legs)	<b>(½) 12,25 € 16,50 €</b>	<b>Lubina</b> Llobarro • Sea bass	<b>19,00 €</b>
		<b>Rape a la plancha</b> Rap a la planxa • Grilled monkfish	<b>22,00 €</b>
		<b>Bacalao a la llauna</b> Bacallà a la llauna "Llauna" style cod (fried and baked)	<b>21,00 €</b>



IVA incluido • IVA inclòs • VAT included

# MARISCOS

Marisc • Seafood



<b>Bogavante a la plancha</b> Llamàntol a la planxa Grilled lobster	<b>21,00 €</b>	<b>Almejas a la plancha</b> Cloïsses a la planxa Grilled clams	<b>(½) 15,00 € 18,00 €</b>
<b>Mariscada A'Palloza (mín 2 Pers)</b> Mariscada A'Palloza (mín 2 Pers) A'Palloza seafood platter (min 2 Pers)	<b>(½) 44,00 € 64,00 €</b>	<b>Navajas a la plancha</b> Navalles a la planxa Grilled razors shells	<b>(½) 17,00 € 21,00 €</b>
<b>Mariscada Especial (mín 2 Pers)</b> Mariscada Especial (mín 2 Pers) Special seafood platter (min 2 Pers)	<b>(½) 80,00 € 98,00 €</b>	<b>Langostinos a la plancha</b> Llagostins a la planxa Grilled king prawns	<b>(½) 11,00 € 13,90 €</b>
<b>Mejillones a la marinera</b> Musclos a la marinera Mussels in red sauce	<b>(½) 12,00 € 15,50 €</b>	<b>Cigalas a la plancha</b> Escamarlans a la planxa Grilled dublin bay prawns	<b>(½) 15,00 € 18,00 €</b>
<b>Mejillones al vapor</b> Musclos al vapor Steamed mussels	<b>(½) 9,00 € 11,00 €</b>	<b>Gambas a la plancha</b> Gambes a la planxa Grilled prawns	<b>(½) 15,00 € 18,00 €</b>
<b>Almejas a la marinera</b> Cloïsses a la marinera Clams in red sauce	<b>(½) 16,00 € 19,00 €</b>	<b>Gambas rojas a la plancha</b> Gambes vermelles a la planxa Grilled red prawns	<b>(½) 22,00 € 32,00 €</b>

# CARNES

Carns • Meats dishes



<b>Entrecot de Galicia</b> Entrecot de Galícia • Galician beef entrecôte	<b>26,00 €</b>
<b>Entrecot de vaca vieja (500gr aprox.)</b> Entrecot de vaca vella (500gr aprox.) • Old cow entrecôte (500g approx.)	<b>31,00 €</b>
<b>Solomillo de ternera</b> Filet de vedella • Veal sirloin	<b>(½) 24,50€ 37,00 €</b>
<b>Chuletón de Galicia</b> Mitjana de Galícia • Galician T-bone steak	<b>37,00 €</b>
<b>Bistec de Galicia</b> Bistec de Galícia • Galician beef steak	<b>14,00 €</b>
<b>Lacón con cachelos</b> Lacón amb cachelos • Galician style boiled ham with potatoes	<b>(½) 10,00€ 14,00 €</b>
<b>Lomo a la plancha</b> Llom a la planxa • Grilled pork loin	<b>12,00 €</b>
<b>Butifarra a la brasa</b> Botifarra a la brasa • Charcoal-grilled catalan pork sausage	<b>12,00 €</b>
<b>½ Conejo a la brasa</b> ½ Conill a la brasa • ½ Charcoal-grilled rabbit	<b>13,00 €</b>
<b>¼ De pollo a la brasa</b> ¼ De pollastre a la brasa • ¼ Charcoal-grilled chicken	<b>12,00 €</b>
<b>Pies de cerdo en salsa de almendras</b> Peus de porc en salsa d'ametlles • Pork feet in almond sauce	<b>14,00 €</b>
<b>Costillas de cordero a la brasa</b> Costelles de xai a la brasa • Grilled lamb ribs	<b>25,00 €</b>
<b>Rabo de toro estofado</b> Cua de bou estofat • Stew oxtail	<b>(½) 15,00€ 20,00 €</b>



IVA incluido • IVA inclòs • VAT included