



THE CADAQUÉS BAR

~ SEAFISH ~

OYSTER	3 units 11€... ½ dozen 21€... dozen 38€
Large CLAMS	3 units 14€... ½ dozen 26€
Tellina CLAMS	15 €
RAZOR CLAMS from the Delta de l'Ebre.	22 €
MUSSELS with aioli	6 €
Red SHRIMP from the Port of Roses	28 €
Sautéed small LANGOUSTINES	18 €

~ TAPAS ~

OLIVES.	3 €
<i>Arbequina / Muerta de Aragón / Verde a la manzanilla</i>	
ANCHOVIES from the barrel	unit 2,50 €
ANCHOVIED SARDINES	unit 3 €
“ENSALADILLA RUSA” (potato salad)	9 €
SARDINES in “escabeche”	unit 4 €
BEEF TONGUE with “pimentón de la Vera”	6 €
Iberian-ham CROQUETTES	2 unidades 5 €
Cod FRITTERS.	2 unidades 5 €
CANNELLONI with cod brandade	5 €

~ SMALL DISHES ~

Cadaqués LANGOUSTINES	26 €
Spicy MUSSELS	14 €
Juicy OMELETTE with shrimp “romescada”	18 €
QUAIL in “escabeche”.	11 €
MEATBALLS with cuttlefish	17 €
RICE – chefs’ choice	14 €

~ DESSERTS ~

Traditional ICE CREAM SANDWICH.	7 €
Cream “XUIXO” with warm chocolate sauce	7 €
“EL TAP de Cadaqués”, a bit boozy, of course	7 €



WINES BY GLASS

~APERITIFS~

ELÍAS Manzanilla.....	3,50 €
ELÍAS Oloroso	4,50 €
ELÍAS Amontillado	4,50 €
ELÍAS Palo Cortado	5 €

~SPARKLING WINES~

JÚLIA BERNET INGÈNIUS Brut Nature.....	6 €
JÚLIA BERNET EXSUM ROSAT Brut Nature...	6 €
DELAMOTTE Brut	12 €

~WHITE WINES~

PERAFITA MARTÍN FAIXÓ Picapoll	5,50 €
MENADE ECOLÓGICO	5 €
VIÑAREDO Godello	5 €

~ROSÉ WINES~

PERAFITA MARTÍN FAIXÓ	5 €
PAGOS DE ARAIZ	4 €

~RED WINES~

PERAFITA MARTÍN FAIXÓ	5,50 €
ETXEITA	4,50 €
EL DE DEBAJO DE LA ESCALERA	5,50 €
PRUNO, FINCA VILLACRECES	5 €
UCO PERRUCO	5 €

~SWEET WINES~

PERAFITA MARTÍN FAIXÓ Moscatell Mistela..	7 €
ELÍAS Pedro Ximénez.....	4,50 €
ELÍAS Oloroso CREAM.....	4 €
CAZES MUSCAT DE RIVESALTES	5 €
LES CLOS DE PAULILLES BANYULS RIMAGE....	5 €
CÍA. TELMO RODRÍGUEZ MR	7 €