



## Momento aperitivo

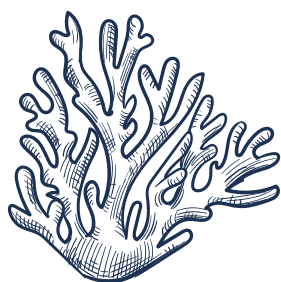
Tra  
Tra

- **Vermut de la Rosalia** **16,50€**  
2 vermouths o caña o refrescos + chips + Olivas + Mejillones  
*2 vermouths o canya o refrescos + xips + Olives + Musclos*  
+Boquerones +3'95€ al combo  
+Seitons +3'95€ al combo
  
- **Patatas chips** **2,40€**  
*Patates xips*
  
- **Berberechos con Espinaler** **7,50€**  
*Escopinyes amb Espinaler*
  
- **Boquerones del Masnou en vinagre (6 filetes)** **9,50€**  
*Seitons del Masnou amb vinagre (6 filets)*
  
- **Aceitunas aliñadas La Mati** **3,50€**  
*Olives amanides La Mati*
  
- **Aceitunas rellenas** **3,50€**  
*Olives farcides*
  
- **Gilda clásica** **2,80€**  
*Gilda clàssica*
  
- **Vermouth El Bandarra Blanco** **5,00€**
- **Vermouth El Bandarra Negro** **5,00€**
- **Spritz** **7,00€**



## Para empezar

- **Pan de coca con tomate** 3,75€  
*Pa de coca amb tomàquet*
- **Nuestras patatas bravas naturales** 7,90€  
*Les nostres patates braves naturals*
- **Croqueta de Gamba Roja** 2,80€ (ud)  
*Croqueta de Gamba Vermella*
- **Croquetas 100% Bellota** 2,80€ (ud)  
*Croquetes 100% Gla*
- **Langostinos en tempura de arroz con salsa sweet-chili** 13,20€  
*Llagostins en tempura d'arròs amb salsa sweet-chili*
- **Tomates de proximidad, ventresca de atún, cebolla dulce, alcaparrones y habitas confitadas** 14,90€  
*Tomàquets de proximitat, ventresca de tonyina, ceba dolça, tàpera i favetes confitades*
- **Bikini Trufado (Con queso brie, virutas de jamón y tartufata)** 10,50€  
*Bikini Trufat (Amb formatge brie, encenalls de pernil i tartufata)*
- **Burrata "Piana Padula" Burrata, canónigos, tomate cherry, salsa pesto y frutos secos** 13,90€  
*Burrata "Piana Padula" Burrata, canonges, tomàquet cherry, salsa pesto i fruits secs*
- **Tallarinas con allada** 16,00€  
*Tallarines amb allada*
- **Zamburiñas con aliño Nikkei soja y cítricos (6ud)** 14,95€  
*Zamburiñas amb amaniment Nikkei soja i cítrics (6ud)*
- **Mejillones Del Delta con hierbas aromáticas del Garraf.** 12,50€  
*Musclos Del Delta amb herbes aromàtiques del Garraf.*
- **Chipirones Andaluza Calamarsons Andaluza** 13,50€



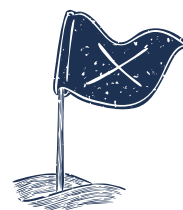
## Menú infantil solidario

Hasta 12 años

- **Hamburguesa de ternera con queso y patatas**  
*Hamburguesa de vedella amb formatge i patates*
- **Macarrones con boloñesa**  
*Espirals de pasta amb bolonyesa*
- **Pechuga de pollo rebozada con patatas**  
*Pit de pollastre arrebossat amb patates*




+Refresco  
+Fruta o helado



## Arroces

Mínimo 2 pers.

- **Arroz Marisco "L'Ancla"** **23,90€**  
Gamba, almeja, cigala, sepia y mejillón  
Arròs Marisc "L'Ancla"  
Gamba, cloïssa, cigala, sípia i musclo 

- **Arroz Mar y Montaña de Costilla Ral d'Avinyó, ceps y pulpo** **23,40€**  
Arròs Mar i Muntanya de Costella Ral d'Avinyó, ceps i pop

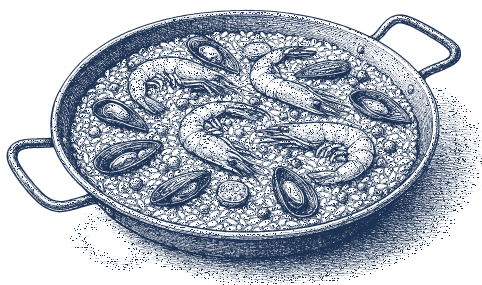
- **Arroz Negro "Nit de Mar"** **23,00€**  
Zamburiñas, sepia, ajetes y allioli  
Arròs Negre "Nit de Mar"  
Zamburinyes, sípia, alls i allioli

- Fideuà "La del Delta"** **22,50€**  
Cigalas, sepia, almejas, mejillones  
Fideuà "La del Delta"  
Escamarlans, sípia, cloïsses, musclos

- **Arroz "De l'Horta" con verduras de Km0** **21,00€**  
Arròs "De l'Horta" amb verdures de Km0


- **Arroz de Castelldefels** **27,00€**  
Costilla de cerdo Ral Avinyó, sepia, Gamba Roja Fresca, verdura de temporada  
Arròs de Castelldefels  
Costella de porc Ral Avinyó, sípia, Gamba Roja Fresca, verdura de temporada

**L'ARRS**  
DE CASTELLDEFELS



## Pescados

- **Pata pulpo con patata confitada, cebolla y ajetes** **22,50€**  
Pota pop amb patata confitada, ceba i allets

- **Corvina con romesco y verduras de proximidad** **14,90€**  
Corvina amb romesco i verdures de proximitat 

## Carnes

- **Chuletón Vaca Simmental a la piedra** **58,00€**  
Chuletón Vaca Simmental a la pedra 

- **Burger Say Cheese** **14,95€**  
Ternera Km0, pan brioche artesano, doble queso cheddar, bacon, cebolla crunchy, lechuga, tomate y salsa Burger Say Cheese  
Vedella Km0, pa brioix artesà, doble formatge cheddar, bacó, ceba crunchy, enciam, tomàquet i salsa Burger

- **Entraña Angus con patatas y pimientos de Padrón** **17,90€**  
Entranya Angus amb patates i pebrots de Padró

## Postres

- **Piña al ron con helado de coco** **7,50€**  
Pinya al rom amb gelat de coco

- Bol de fruta Solidario** **6,50€**  
Bol de fruites fresques

- **Tarta de queso estilo Donosti** **6,90€**  
Pastís de formatge estil Donosti

- **Cremoso de chocolate blanco y mango** **6€**  
Cremós de xocolata blanca i mango

- **Coulant de chocolate con helado de vainilla (sin gluten)** **7,50€**  
Coulant de xocolata amb gelat de vainilla (sense gluten)

# Menú mediterrani

Mínimo 2 pers.

(A compartir)

**Croquetas 100% Bellota**

*Croquetes 100% Gla*

**Bravas naturales**

*Braves naturals*

**Mejillones Del Delta Al vapor**

*Musclos Del Delta Al vapor*

**Tomates de proximidad, ventresca de atún, cebolla dulce, alcaparrones y habitas confitadas**

*Tomàquets de proximitat, ventresca de tonyina, ceba dolça, tàpera i favetes confitades*



(Segundos a elegir)

**Arroces y Fideua 2 pers. Minimo**

**Arroz Marisco "L'Ancla"**

*Arròs Marisc "L'Ancla"*

**Arroz Mar i Montaña**

*Arròs Mar i Muntanya*

**Arroz Negro "Nit de Mar"**

*Arròs Negre "Nit de Mar"*

**Arroz "De l'Horta" con verduras de Km0**

*Arròs "De l'Horta" amb verdures de Km0*

**Fideuà "La del Delta"**

*Fideuà "La del Delta"*

**Entraña Angus con patatas  
y pimientos de Padrón**

*Entranya Angus amb patates  
i pebrots de Padró*

**Corvina con romesco y verduras de proximidad**

*Corvina amb romesco i verdures de proximitat*

**39€**

Por pers.

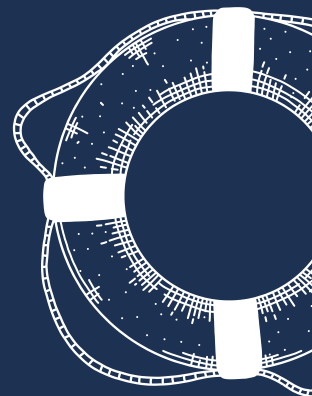
**Incluye agua, caña o copa de vino**

*Inclou aigua, canya o copa de vi*

**Refresco, cafe y postre no incluido**

*Refresc, cafe i postres no inclòs*

IVA incluido IVA inclòs



# Vinos selección Ancla

## Blanco

	Botella	Copa
• <b>Terra de Pau</b> DO Catalunya Chardonnay, xarel·lo, macabaeo y moscato	16,50€	4,00€
• <b>San Millan</b> DO Rueda Verdejo	19,50€	4,50€
• <b>Ànec Mut Blanc</b> DO Penedès Macabeo, Xarl·lo, Malvasia	22,50€	--
• <b>José Pariente</b> DO Rueda Verdejo	24,00€	--
• <b>Mar de Frades</b> DO Rias Baixas Albariño	26,50€	--

## Tinto

	Botella	Copa
• <b>Terra de Pau</b> DO Cataluña Cabernet Sauvignon, merlot y tempranillo	16,50€	4,00€
• <b>Viña Pomal Selección 500</b> DO Rioja Tempranillo, Garnacha	25,00€	5,00€
• <b>Finca Resalso - Emilio Moro</b> DO Ribera Duero 100% tempranillo	27,50€	--

## Cava

	Botella	Copa
• <b>Codorniu Tradicio Brut</b> DO Cava Parellada, Xarl·lo, Macabeo	17,50€	4,50€
• <b>Ars Collecta Blanc de Blancs</b> DO Cava Chardonnay, Xarel·lo y Parellada	29,50€	--

## Rosado

	Botella	Copa
• <b>Clamor Rosado</b> DO Costers del Segre Cabernet sauvignon y merlot	17,50€	4,50€

## Sangría

• <b>De vino Cabernet Sauvignon</b> con un toque fresco	22,00€
• <b>De cava Codorniu</b> con sus frutos rojos	24,50€
• <b>De cava Cava Zero Rosé Sin Alcohol</b>	24,50€
• <b>De aperol</b>	24,50€



## Café

(Saula 100% Arábica)

	Hot	Iced	Coffe Frappe
<b>Espresso</b>	2,00€	2,50€	3,00€
<b>Macchiato</b>	2,20€	2,70€	3,20€
<b>Americano (Espresso con agua caliente)</b>	2,50€	3,00€	3,50€
<b>Cappuccino (Espresso con leche vaporizada y espuma)</b>	2,75€	3,25€	3,75€
<b>Latte / Café con Leche (Espresso con abundante leche vaporizada)</b>	2,50€	3,00€	3,50€
<b>Mocha (Espresso, chocolate y leche vaporizada)</b>	3,00€	3,50€	4,00€
<b>Matcha Latte</b>	4,50€	5,00€	5,50€



Los productos de esta carta son principalmente de proximidad.  
Els productes d'aquesta carta són principalment de proximitat.  
The products in this menu are mainly local.



Gluten



Crustáceos



Huevos

## Cocktelería

### Mojito Original

Ron Flor de Caña, lima, menta y azúcar

### Mojito de sabores

A elegir entre fresa, mango, melón y fruta de la pasión

### Caipirinha

Cachaça, lima y azúcar

### Caipiroska de sabores

A elegir entre fresa, mango, melón y fruta de la pasión

### Daiquiri

Ron y sabor a elegir entre fresa, mango y fruta de la pasión

### Long Island Ice Tea

Ron, Vodka, Tequila, Ginebra, Triple seco, Zumo de lima, Almíbar, Coca-Cola

### Lynchburg Lemonade

Jack Daniels, Triple Seco, Zumo de limón, Sprite

### Margarita

Tequila, Triple Seco, Zumo de lima

### Moscow Mule

Vodka, lima y ginger beer

### Piña colada

Ron, piña natural y puré de coco

### Party colada (Servido en Piña)

Para compartir, Ron, piña natural y puré de coco



## Ginebra

Seagram's	10,00€
Seagram's 0,0	9,00€
Tanqueray	9,00€
Puerto de Indias	10,00€
G'Vine	12,00€

## Ron

Cacique	11,00€
Habana origen	10,00€
Havana 7	12,00€

## Whiskey

Ballantine's	9,00€	6,00€
Johnnie Walker Red Label	9,00€	6,00€
Johnnie Walker Black Label	12,00€	7,00€
Chivas Regal	12,00€	9,00€
Jack Daniels	10,00€	7,00€

Sólo



## Refrescos y cervezas

Agua Veri 0'5L	2,40€
Agua KM 0 - 0,7L	3 €
Coca Cola / Fanta / Aquarius	3,20€
Fuztea / Sprite	3,20€
Bitter / Tónica	3,00
Monster	3,50€
● Cacaolat	3,50€
Zumo Naranja / Piña / Melocotón	3,00€
Zumo de naranja natural	4,50€
● Caña/Clara	3,50€
● Lata cerveza	3,50€
Free Damn	3,50€
● Turia Tostada	3,85€
● Jarra / Jarra Clara	5,50€
● Coronita	4,50€
Cerveza Sin Gluten Daura	3,85€
● Tinto de verano	5,00€

## Granizados

Granizado	5,00€
(fresa, mango, fruta de la pasión y melón)	
Granizado con Alcohol	8,00€

## Vodka

Smirnoff	9,00€
Absolut	10,00€

## Tequila

José Cuervo Reposado	8,00€
----------------------	-------



Pescado



Cacahuetes



Soja



Lácteos



Frutos de cáscara



Apio



Mostaza



Granos de sésamo



Dióxido azufre, sulfitos



Altramuces



Moluscos