

BAR L'ANXOVA *divina*

TAPAS

Tortilla de Patatas y Cebolla ^(v, hu)	5
Ensaladilla ^(hu, sf, pi, v) Cremosa de patata asada con piparra	6
Las Bravas de L'Anxova ^(v, hu, pi)	5.5
Morro de Cerdo Frito con Aliño de Adobo ^(sf)	4
Croquetas de Jamón Ibérico ^(gl, la, hu)	4
Croquetas de Anchoa ^(pe, hu, gl, la) Y Manchego curado	3.5
Bomba de Butifarra Del Perol ^(hu, la, gl) Alioli de ajo escalivado y demi glace picante	5
Gambas del Maresme ^(ms, hu, pi) Con patatas fritas y huevo de corral frito	15
"Els pebrots de l'Uri" ^(vg, gl, sf) Pimientos a la brasa confitados y caramelizados a nuestra manera	6
Brioche Tostado con Mantequilla ^(la, gl, pe, sf) De ajo negro, picadito de anchoas y alcaparras fritas	7
Cigalitas encebolladas ^(ms, sf) "Como nunca las has visto"	18
Mejillones de Roca ^(ms, sf, fs) Con su marinera	10

EMBUTIDOS Y PANES

Jamón Ibérico Cortado a Mano	22
Embutidos Locales Selectos ^(sf)	19
Pan coca con tomate ^(vg, gl) Coca de Folgueroles	8
Pan de Campo hecho en casa ^(vg, gl)	6
Pan Hojaldrado de L'Anxova ^(gl, la)	7

EL HUERTO DE L'ANXOVA

Cogollos a la Brasa ^(la, fs) Anchoas, queso curado y polvo de nueces	9
Ensalada templada de verduras ^(v, la, sf) De temporada	12
Terrina de Puerro y Patata con su jugo ^(v, la)	12
Espárragos a la Brasa ^(v, la, hu) Con salsa maltesa	16

Leyenda:
V Vegetariano | HU Huevos | LA Leche | GL Gluten | PI Picante
PE Pescado | MS Marisco | VG Vegano | SF Sulfitos | FS Nueces

BRASA Y FUEGO

Arroz de Gamba de la Costa ^(ms, hu)	28
Arroz de Costilla De cerdo Ral d'Avinyó y butifarra del perol	25
Entrecot de Vaca Frisona del Pirineo ^(la, sf) Con salsa de pimienta verde o con salsa roquefort	31
Pescado de Lonja Abierto ^(pe, sf) A la bilbaina. Recomendado para compartir	58

GUARNICIONES

Zanahorias Braseadas ^(vg, fs) Con especias antiguas y crema "Almadroc"	9
Escalivada a la Brasa ^(vg, fs, sf, gl) Patata asada y romesco	12
Patatas Fritas como las de antes ^(vg)	6

CONSULTA NUESTRAS CAZUELAS

Fricandó de Ternera ^(sf, fs) Con setas, olivada de arbequinas y aceite de salvia	25
Macarrons Gratinats ^(gl, la, sf) Con sofrito y butifarra del "Perol"	15
"Suquet" de Pescado de Roca ^(pe, ms, fs)	38

EL CARRO DE POSTRES

Crema Catalana ^(la, gl, fs) Con carquinyolis de ca l'Ignasi de Cantonigrós	8
Pan con Aceite de Oliva, Chocolate y Sal ^(gl, la, sf)	8
Surtido de Quesos de Producción Local ^(la, fs)	12
Pastel de Queso de la Garrotxa ^(la, gl, hu)	8
Flan con Nata Fresca Semimontada ^(la, hu)	9
Fruta de Temporada ^(vg)	9
Sorbete de Limón ^(vg, sf) Romero y Marc de Cava	8

Estos menús incluyen el IVA.
Por favor si usted tiene alguna alergia o intolerancia, consulte con nuestro personal de sala.

BAR L'ANXOVA *divina*

TAPAS

Spanish Omelette with Onion (v, hu)	5
Creamy potato salad (v, hu) With aged vinegar pickled chili	6
Bravas (v, hu, pi) Signature traditional spicy sauce potatoes	5.5
Extra Crispy Pork Snout (sf) With adobo dressing	4
Iberian Ham Croquettes (gl, la, hu)	4
Manchego & Salted Anchovy Croquettes (pe, hu, gl, la)	3.5
Bomba de Butifarra (hu, la, gl) Creamy potato purée stuffed with pork sausage & spicy sauce	5
Shrimps from Maresme (ms, hu) French fries and fried egg with crispy edges	15
Chargrilled Glazed Red Peppers (vg, gl, sf) Anxova style	6
Toasted brioche (la, gl, pe, sf) Black garlic butter and fried capers	7
Delta del Ebro Baby Razor Clams (ms, sf) With onion and white wine.	15
Marinera Local Mussels (ms, sf, fs) In rich tomato sauce	9.5

COLD CUTS

Hand Carved Iberian Pork Ham	22
Selection of Premium Catalan cold cuts (sf)	19
Pa amb Tomàquet (vg, gl) Flat olive oil bread, hanging tomatoes and olive oil	8
Sour Dough Made in House (vg, gl)	6
Anxov's Signature "Croissant" Bread (gl, la)	7

LOCAL VEGETABLES

Chargrilled Baby Gem (la, fs) With premium salted anchovies, cured cheese & walnut	9
Warm Seasonal Vegetables salad (v, la, sf)	12
Leeks & Potato Terrine with its own Essence (vg, la)	12
Chargrilled Asparagus (v, la, hu) Topped with Maltese sauce	16

Legend:
V Vegetarian | HU Eggs | LA Milk | GL Gluten | PI Spicy | PE Fish
MS Seafood | VG Vegan | SF Sulphites | FS Nuts

GRILL & CHARGRILL

Local Red Prawns and Cuttlefish Rice (ms, hu)	28
Premium Catalan Pork Sausage Rice With creamy rice	25
Chargrilled Frisona Rib Eye Steak (la, sf) Chargrilled, served with signature fries & your choice of blue cheese sauce or creamy green pepper sauce	31
Local Market Fish (pe, sf) Grilled with garlic olive oil & chilli. Recommended for sharing	58

SIDES

"Farm to table" (vg, sf) Braised carrots, ancient spices and traditional "Almadroc" sauce	9
Escalivada (vg, fs, sf) Chargrilled red pepper, onion & aubergine, served with jacket potato & romesco sauce	12
French fries "the old way" (vg)	6

THE CLAY POT STEWS

Fricandó (sf, fs) Beef stew with wild mushrooms, red wine, sage & green olive purée	17.5
Macarrons Gratinats (gl, la, sf) Traditional Catalan penne with a rich tomato sauce & pork sausage	15
Suquet (pe, ms, fs) Locally caught rock fish stewed in rich seafood sauce	38

DESSERTS

Catalan Cream (la, gl, fs) Served with almond cracker "carquinyoli" from "Ca'l Ignasi"	8
Pa Amb Oli i Xocolata (gl, la, sf) Chocolate with olive oil, bread & sea salt	8
Selection of local sourced artisan cheeses (la, fs)	8
Catalan Cheesecake (la, gl, hu) With artisan cheese from La Garrotxa	8
"The Best Creme Caramel You'll Ever Try" (la, hu)	9
Seasonal Fresh Fruit (vg)	9
Lemon, Rosemary and Marc de Cava Sorbet (vg, sf)	8

Prices include VAT.
If you have any food allergies or intolerance, please consult with our service staff.