



▪ FRAGATA ▪

ENTRANTES FRÍOS

- Gazpacho de Almendras Blancas**, Fruta de Verano, Jamón Ibérico, Huevo de Codorniz y Crostones 13,50
- Anchoas del Cantábrico**, sobre Tarta Fina de Parmesano y Tartar de Tomate 12,90
- Ensalada de Queso de Cabra** Relleno de Gelificado de Tomate y Zanahoria, Tomates Italianos 12,80
- Ceviche Acapulco** (Camarones, Laminado de Vieira, Tomate en su jugo, Aguacate, Cebolla, Lima, Cilantro) 16,50
- Micuit de Foie**, Brioche de Pasas y Nueces, Mermelada de Higos 16,80
- Jamón de Guijuelo Ibérico de Bellota** "Reserva 4 años" 22,50

ENTRANTES CALIENTES

- Raviolis Rellenos de Foie**, Salsa de Múrgulas (Colmenillas), Trufa Aestivium 14,50
- Calamarcitos Plancha** con Cebolla Confitada, Mayonesa de Cebollino 15,90
- Pulpo Gallego**, Patatas en Texturas (Creмосa y Asada), Crujiente de Tinta, Aceite de Pimentón de la Vera 17,90
- Gambas Rellenas** de Ceps y Cebolla Confitada, Jugo de sus Cabezas 17,50
- Fritura de Langostinos y Calamarcitos**, Romesco y All i Oli 16,90
- Cigalas Gratinadas**, Muselina Suave de All i Oli de Piquillos 18,50

Chapata con Tomate, Aceite Virgen de Oliva Arbequina 3,70

ARROCES

- Arroz de Pato y Ceps**, Emulsion de Setas 19,95
- Arroz Negro** con Sepia y Zamburiñas Rellenas de Piperrada, Gratinadas con Mayonesa de Lima 22,50
- Paella "Tot Pelat" de Pescado y Marisco** (Langostinos, Rape, Calamarcitos, Sepia y Mejillones) 20,50
- Arroz Meloso** de Bogavante, Sepia y Patitas de Calamar 24,90

(Arroces: Mínimo 2 Personas: Preparación 30' Aproximadamente. Precio Indicado por Persona)

Por favor indíquenos si tiene alguna intolerancia Alimentaria

RESERVAS: +34 93 894 10 86



▪ FRAGATA ▪

PESCADOS Y MARISCOS

Tartar de Atún, Guacamole, Aceite de Sésamo y Soja, Chips de Yuca 19,50

Mar y Montaña de Sepia y Butifarra de Perol, Shiitake, Fondo de Carne con Malvasía de Sitges 18,90

Bacalao Confitado, Pil Pil de Pasas y Piñones, Parmentier de Espinacas, Espárragos Trigueros 19,80

Vieiras a la Plancha, Emulsión de Erizos, Espárragos Trigueros, Chalotas y Jamón Ibérico 23,90

Lubina Salvaje en Salsa de Hinojo, Berenjena Confitada, sobre Base de Hinojo al Vapor 24,50

Bogavante en Romesquet con Patatas al Romero y Puerros Confitados 26,90

CARNES

Secreto Ibérico en Cocción de 17 Horas, Jugo de Asado, Tatín de Berenjena Asada, Hojaldre de Parmesano 17,50

Canelones de Tres Carnes, Bechamel Trufada, Reducción de Fondo de su Cocción 16,90

Hamburguesa Wellington (Envuelta en Hojaldre y Horneada) con Ensalada Waldorf de Manzana Confitada 18,90

Lingote de Carrillera de Ternera, Cremoso de Patata, Zanahorias y Cebolletas Glaseadas 20,50

Steak Tartar, Mascarpone de Mostaza, Patatas Pont Neuf 19,90

Cochinillo Ibérico Asado Doce Horas, Chalotas, Puré de Manzana y Texturas de Manzana 25,90

Solomillo de Buey con Foie a la Plancha, Fondo de Carne, Bouquet de Verduras 24,90

POSTRES

Sorbete de Coco, Crema de Fruta de la Pasión, Perlas de Galleta Streusel 5,90

Nuestro Cheesecake, Cremoso de Queso, Compota de Frutos Rojos, Crujiente de Galletas 6,90

Helado de Mango y Maracuyá, Soufflé de Chocolate Sao Tomé 74%, Sablé de Cacao 6,50

Sacher de Texturas de Chocolate (Mouse, Cremoso, Bizcocho, Galleta), Reducción de Naranja 7,40

Crepes de Crema Catalana, Coulis de Limón y Frutos Rojos 6,50

Sopa de Chocolate, Guarnición de Frutas, Crostones de Cacao, Reducción de Balsámico 6,80

Servicio de Pan 1,95€ por persona. (Por favor, avísenos si no lo desea)

Precios con IVA incluido

Las consumiciones servidas en la Terraza tienen un incremento del 5% en su PVP.



▪ FRAGATA ▪

ENTRANTS FREDS

Gaspatxo d'Ametlles Blanques, Fruita d'Estiu, Pernil Ibèric, Ou de Guatlla i Crostons 13,50

Anxoves del Cantàbric, sobre Coca Fina de Parmesà i Tàrtar de Tomàquet 12,90

Amanida de Formatge de Cabra Farcit de Gelificat de Tomàquet i Pastanaga, Tomàquets Italians 12,80

Ceviche Acapulco, (Llagostins, Laminat de Vieira, Tomàquet al seu suc, Alvocat, Ceba, Lima, Coriandre) 16,50

Micuit de Foie, Brioix de Panses i Nous, Mermelada de Figes 16,80

Pernil de Guijuelo Ibèric de Glà "Reserva 4 anys" 22,50

ENTRANTS CALENTS

Raviolis Farcits de Foie, Salsa de Múrgules, Trufa Aestivium 14,50

Calamarsets Planxa amb Ceba Confitada, Maionesa de Cibulet 15,90

Pop Gallec, Patates en Textures (Cremossa i Rostida), Cruixent de Tinta, Oli de Pebre Vermell de la Vera 17,90

Gambes Farcides de Ceps i Ceba Confitada, Suquet dels seus Caps 17,50

Fritada de Llagostins i Calamarsets, Romesco i All i Oli 16,90

Escamarlans Gratinats, Mussolina Suau d'All i Oli de Piquillos 18,50

Xapata amb Tomàquet, Oli Verge d'Oliva Arbequina 3,70

ARROSSOS

Arròs d'Ànec i Ceps, Emulsió de Bolets 19,95

Arròs Negre amb Sípia i Zamburinyes, Farcides de Piperrada, Gratinades amb Maionesa de Lima 22,50

Paella "Tot Pelat" de Peix i Marisc (Llagostins, Rap, Calamarsets, Sípia i Musclos) 20,50

Arròs Sucós amb Llamàntol, Sípia i Potetes de Calamar 24,90

(Arrossos: Mínim 2 Persones. Preparació 30' Aproximadament. Preu Indicat per Persona)

Si us plau indiqueu-nos si teniu alguna intolerància alimentària

RESERVAS: +34 93 894 10 86



PEIXOS I MARISCS

- Tàrtar de Tonyina**, Guacamole, Oli de Sèsam i Soja, Xips de Luca 19,50
- Mar i Montanya de Sips i Botifarra de Perol**, Shiitake, Fons de Carn amb Malvasía de Sitges 18,90
- Bacallà Confitat**, Pil Pil de Panses i Pinyons, Parmentier d'Espinacs, Espàrrecs de Marge 19,50
- Vieires a la Planxa**, Emulsió d'Eriçons de Mar, Espàrrecs de Marge, Escalunyes i Pernil Ibèric 23,90
- Llobarro Salvatge en Salsa de Fonoll**, Albergínia Confitada sobre Base de Fonoll al vapor 24,50
- Llamàntol en Romesquet** amb Patates al Romaní i Porros Confitats 26,90

CARNS

- Secret Ibèric** en Cocció de 17 Hores, Suc de Rostit, Tatín d'Albergínia Rostida, Pasta de Full de Parmesà 17,90
- Caneló de Tres Carns**, Beixamel Trufada, Reducció de Fons de la seva Cocció 16,90
- Hamburguesa Wellington** (Envolicada en Pasta de Full i Fornejada) amb Amanida Waldorf de Poma Confitada 18,90
- Lingot de Galta de Vedella**, Cremós de Patata, Pastanagues i Cebes Glasejades 20,50
- Steak Tartar**, Mascarpone de Mostassa, Patates Pont Neuf 19,90
- Garrí Ibèric**, Rostit Dotze Hores, Escalunyes, Puré de Poma i Textures de Poma 25,90
- Centre de Filet de Bou amb Foie a la Planxa**, Fons de Carn, Bouquet de Verds 24,90

POSTRES

- Sorbet de Coco**, Crema de Fruita de la Passió, Perles de Galeta Streusel 5,90
- El Nostre Cheesecake**, Cremós de Formatge, Mermelada de Fruits Vermells, Cruixent de Galetes 6,90
- Gelat de Mango i Maracuià**, Soufflé de Xocolata Sao Tomé 74%, Sablé de Cacao 6,50
- Sacher de Textures de Xocolata** (Mousse, Cremós, Biscuit, Galeta), Reducció de Taronja 7,40
- Creps de Crema Catalana**, Coulis de Llimona i Fruits Vermells 6,50
- Sopa de Xocolata**, Guarnició de Fruites, Crostons de Cacao, Reducció de Balsàmic 6,80

Servei de Pa 1,95€ per persona. (Si us plau, aviseu-nos si no ho voleu)

Preus amb IVA INCLÒS

Les consumicions servides a la Terrassa tenen un increment del 5% al seu PVP.



ENTRÉES FROIDES

Gaspacho aux Amandes Blanches, Fruits d'Été, Jambon Ibérique, Oeuf de Caille et Croutones 13,50

Anchois de Cantabrique, sur Tarte Fine au Parmesan et Tartare de Tomate 12,90

Salade de Fromage de Chèvre, Farci au Gelée de Tomate et Carotte; Tomates Italiennes 12,80

"Ceviche" Acapulco (Crevettes, Pétoncles Feuilleté, Tomate dans son Jus, Avocat, Oignon, Citron Vert, Coriandre) 16,50

Foie Micuit, Brioche aux Raisins et Noix, Confiture de Figs 16,80

Jambon de Guijuelo Ibérique de Gland "Réserve 4 Ans d'âge" 22,50

ENTRÉES CHAUDES

Ravioli Farcis au Foie, Sauce aux Morilles, Truffe Aestivium 14,50

Petits Calmars à la Plancha avec Oignon Confit, Mayonnaise à la Ciboulette 15,90

Poulpe Galicien, Textures Pommes de Terre (Crémeux et Cuit au Four) Encre Croustillante Huile de Paprika 17,90

Crevettes farcies aux Cèpes et Oignons Confits, Jus de leurs Têtes 17,50

Friture de Grosses Crevettes et Petits Calmars, Sauce "Romesco" et All i Oli 16,90

Langoustines Gratinées, Mousseline Doux d'All i Oli de Poivrons du "Piquillo" 18,50

Pain Grillé Frotté à la Tomate, Huile d'Olive Vierge 3,70

RIZ

Riz au Canard et Cèpes, Émulsion de Champignons 19,95

Riz Noire avec Seiche et Pétoncles farcis à la Piperade, Gratinée avec Mayonnaise au Citron Vert 22,50

Paella "Tot Pelat" (Épluché) de Poisson et Fruits de Mer (Grosse Crevettes, Lotte, Calmar, Seiche et Moules) 20,50

Riz au Homard en Cocotte et son Jus, Seiche et Pattes de Calmar 24,90

(Riz: Minimum 2 Pers. Préparation 30' Approximativement. Prix Indiqué par Personne)

S'il vous plaît, laissez-nous savoir si vous avez quelque intolérance alimentaire

RÉSERVATIONS: +34 93 894 10 86



POISSONS ET FRUITS DE MER

Tartare de Thon, Guacamole, Huile de Sésame et Soja, Frites de Manioc 19,50

Mer et Montagne de Seiche et Saucisses du Perol, Shiitake, Demi-glace de Viande avec “Malvasia de Sitges” 18,90

Morue confité, Pil Pil aux Raisins et Pignons de Pin, Parmentier d’Épinards, Asperges Sauvages 19,80

Coquilles Saint-Jacques, Émulsion d’Oursins de Mer, Asperges Sauvages, Échalotes et Jambon Ibérique 23,90

Loup de Mer Sauvage, Sauce de Fenouil, Aubergine Confité sur Fond de Fenouil au Vapeur 24,50

Homard au Sauce Romesco avec Pommes de Terre au Romarin et Poireaux Confits 26,90

VIANDES

Secret de Porc Ibérique Rôti pendant 17 Heures, Jus Rôti, Tatin d’Aubergines Rôties, Feuilleté de Parmesan 17,50

Cannelloni de Trois Viandes, Béchamel Truffé, Demi-glace de sa Cuisson 16,90

Burger Wellington (enrobé de Pâté Feuilletée et Cuit ou Four) avec Salad Waldorf de Pommes Confites 18,90

Joue de veau, Crèmeux de Pomme de Terre, Carottes et échalotes Glacées 20,50

Steak Tartar, Mascarpone de Moutarde, Pomme de Terre “Pont Neuf” 19,90

Cochon de Lait Ibérique, Rôti pendant douze heures, Échalotes, Compote de Pommes et Textures de Pomme 25,90

Cœur de Filet de Bœuf avec Foie à la Plancha, Sauce de fond de Viande, Bouquet de Légumes 24,90

DESSERTS

Sorbet à la Noix de Coco, Crème de Maracuja, Perles de Biscuit Streusel 5,90

Notre Cheesecake, Crèmeux de Fromage, Compote de Fruits Rouges, Croustillant de Biscuits 6,90

Glace Mangue - Passion, Soufflé au Chocolat Sao Tomé 74%, Sablé au Cacao 6,50

Sacher de Textures de Chocolat (Mousse, Crèmeux, Génoise, Biscuit), Réduction à l’Orange 7,40

Crêpe de Crème Catalane, Coulis de Citron et Fruits Rouges 6,50

Soupe de Chocolat, Garniture de Fruits, Croûtons de Cacao, Réduction de Vinaigre Balsamique 6,80

Pain 1,95€ par Personne. (Dites-nous si vous ne le voulez pas)

PRIX AVEC 10% TVA INCLUS.

Les consommations servis sur la terrasse, ont une augmentation du 5% sur son prix.



▪ FRAGATA ▪

COLD STARTERS

White Almonds "Gazpacho", Summer Fruit, Iberian Ham, Quail Egg and Croutons 13,50

Anchovies from Cantabrian Sea, on a Parmesan Tart with Fresh Tomato Pulp 12,90

Goat Cheese Salad, Stuffed with Tomato and Carrot Gelled, Italian Tomatoes 12,80

Acapulco "Ceviche" (Shrimps, Laminated Scallop, Tomato in its Juice, Avocado, Onion, Lime, Coriander) 16,50

Foie Micult, Raisins and Walnut Brioche, Fig Jam 16,80

Cured Iberian Ham from "Guijuelo" "4 years Reserve" 22,50

HOT STARTERS

Ravioli Stuffed with Foie, Morel's Sauce, Truffle 'Aestivium' 14,50

Grilled Small Squids with Caramelized Onion, Chive Mayonnaise 15,90

Galician Octopus, Potatoes in Textures (Creamy and Roasted) Crunchy Squid Ink, Paprika "de la Vera" Oil 17,90

Prawns Stuffed with Boletus Edulis and Caramelized Onion, Juice from their Heads 17,50

Fry of King Prawns and Small Squids, Romesco and All i Oli Sauces 16,90

Dublin Bay Prawns au Gratin, Red Pepper Mousseline 18,50

Ciabatta Bread with Tomato, Virgin Olive Oil 3,70

RICE

Duck and Boletus Edulis Rice, Mushroom Emulsion 19,95

Black Rice with Cuttlefish and Small Scallops stuffed with "Piperrada", Grilled with Lime Mayonnaise 22,50

Paella "Tot Pelat" (Peeled) of Fish and Seafood (King Prawns, Monkfish, Small Squids, Cuttlefish and Mussels) 20,50

Juicy Rice with Lobster, Cuttlefish and Baby Squids Legs 24,90

(Rice: Minimum 2 People. Preparation Time 30' Approximately. Indicated Price is per Person)

Please, tell us if you have any food intolerance

RESERVATIONS: +34 93 894 10 86



▪ FRAGATA ▪

FISH AND SEAFOOD

Tuna Tartar, Guacamole, Sesame Oil and Soy, Cassava Chips 19,50

Surf and Turf of Squid and Sausage from Perol, Shiitake, Meat Gravy with “Malvasía de Sitges” 18,90

Confit Dry Salted Cod, Raisins and Pine Nut “Pil Pil” , Spinachs Parmentier, Green Asparagus 19,80

Grilled Scallops, Sea Urchin Emulsion, Asparagus, Shallots and Iberian Ham 23,90

Wild Sea Bass in Fennel’s Sauce, Candied Eggplant on a base of Steamed Fennel 24,50

Lobster in Mild Romesco Sauce, Rosemary Potatoes and Confit Leeks 26,90

MEATS

Secreto Ibérico (Tender Cut of Iberian Pork) Baked 17 Hours, Gravy, Grilled Eggplant Tatin, Parmesan Puff Pastry 17,90

Cannelloni of Three Meats, Truffle Bechamel, Meat’s Gravy Reduction 16,90

Wellington Burguer (Wrapped in Puff Pastry) with Waldorf Salad of Confit Apple 18,90

Beef Cheek, Gravy, Creamy Potato, Carrots and Glazed Chives 20,50

Steack Tartar, Mustard Mascarpone, Pont Neuf Potatoes 19,90

Iberian Suckling Pork, Baked 12 Hours, Shallots, Apple Purée, Apple Textures 25,90

Beef Sirloin with Grilled Foie Gras, Potatoes and Sautéed Vegetables 24,90

DESSERTS

Coconut Sorbet, Passion Fruit Cream, Streusel Cookie Crumb 5,90

Our Cheesecake, Cream Cheese, Compote of Berries, Crisp Crumbed Biscuit 6,90

Mango and Passion Fruit Ice-Cream, Chocolate Soufflé Sao Tomé 74%, Cocoa Sablé 6,50

Texture of Chocolate Sacher (Mousse, Cream, Biscuit, Cookie), Mint of Orange Reduction 7,40

Crepes of “Crema Catalana”, Lemon Coulis and Berries 6,50

Chocolate Soup, with Fruits, Cocoa Croutons and Balsamic Reduction 6,80

Bread Service 1,95 € per person (Please advise if you don’t want it)

Prices with 10% VAT INCLUDED

Additional 5% Charge on Terrace