



▪ FRAGATA ▪

ENTRANTES

- Ensalada de Burrata** (Mozzarella Cremosa), Mezclum, Frutos Secos, Albahaca y Olivas de Kalamata 12,90
Anchoas del Cantábrico, sobre Tarta Fina de Parmesano y Tartar de Tomate 12,90
Ceviche Laminado de Lubina Salvaje, Aceite de Lima, Tomate y Cebolla Japonesa 16,50
Jamón de Guijuelo Ibérico de Bellota "Reserva 4 años" 22,50
Ensalada de Langostinos y Aguacate, Tomates y Cebolla Roja Macerada con Vinagreta de Cítricos 14,90
Raviolis Rellenos de Foie, Salsa de Múrgulas (Colmenillas), Jamón de Pato 14,50
Pulpo Gallego, Patatas en Texturas (Cremosa, Crujiente y Asada), Aceite de Pimentón de la Vera 16,90
Cigalas Gratinadas, Muselina Suave de All i Oli de Piquillos 18,50
Calamarcitos Plancha con Cebolla Confitada, Aceite de Brasa, Mayonesa de Cebollino 15,90
Fritura de Langostinos y Calamarcitos, Romesco y All i Oli 16,90

Chapata con Tomate, Aceite Virgen de Oliva Arbequina 3,50

ARROCES

- Paella de Moluscos y Crustáceos** (Gamba Langostinera Calamarcitos y Mejillones) 18,95
Paella "Tot Pelat" de Pescado y Marisco (Langostinos, Rape, Calamarcitos Sepia y Mejillones) 20,50
Arroz Caldoso con Bogavante y Patitas de Calamar 24,50

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

PESCADOS Y MARISCOS

- Salmón de Islandia** en Cocción a Baja Temperatura, Cremoso de Idiazábal, Panceta Laminada 16,90
Tartar de Atún, Prensado de Aguacate, Aceite de Sésamo y Soja, Chips de Yuca 18,50
Bacalao Confitado, Gratinado de All i Oli de Miel, Parmentier de Espinacas, Espárragos Trigueros 19,50
Vieiras a la Plancha, Emulsión de Erizos, Espárragos Trigueros, Chalotas y Jamón Ibérico 23,90
Lubina Salvaje en Salsa de Hinojo, Salteado de Bulbo de Hinojo, Bacon y Patata Lila 24,80

CARNES

- Canelones de Tres Carnes**, Bechamel Trufada, Reducción de Fondo de su Cocción 17,90
Presa Ibérica sobre Hojaldre y Manzanas Caramelizadas, Jugo de Asado, Frutos Rojos y Chips de Boniato 19,50
Entrecote de Ternera en Salsa de Queso Stilton y Champiñones, Patata Confitada, Pimientos de Padrón 21,50
Cochinillo Ibérico Deshuesado, Asado Doce Horas, Chalotas, Puré de Manzana y Texturas de Manzana 23,50
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.

RESERVAS: +34 93 894 10 86

▪ FRAGATA ▪



ENTRANTS

- Amanida de Burrata** (Formatge Cremós), Mezclum, Fruits Secs, Alfàbrega i Olives de Kalamata 12,90
Anxoves del Cantàbric, sobre Coca Fina de Parmesà i Tàrtar de Tomàquet 12,90
Ceviche Llaminat de Llobarro Salvatge, Oli de Lima, Tomàquet i Ceba Japonesa 16,50
Pernil de Guijuelo Ibèric de Glà "Reserva 4 anys" 22,50
Amanida de Llagostins i Alvocat, Tomàquet i Ceba Vermella Macerada amb Vinagreta de Cítrics 14,90
Raviolis Farcits de Foie, Salsa de Múrgules, Pernil d'Ànec 14,50
Pop Gallec, Patates en Textures (Crema, Cruixent i Rostida), Oli de Pebre Vermell de la Vera 16,90
Escamarlans Gratinati, Mussolina Suau d'All i Oli de Piquillos 18,50
Calamarsets Planxa amb Ceba Confitada, Oli de Brasa, Maionesa de Cibulet 15,90
Fritada de Llagostins i Calamarsets, Romesco i All i Oli 16,90

Xapata amb Tomàquet, Oli Verge d'Oliva Arbequina 3,50

ARROSSOS

- Paella de Mol·luscs i Crustacis** (Gamba Llagostinera, Calamarsets i Musclos) 18,95
Paella "Tot Pelat" de Peix i Marisc (Llagostins, Rap, Calamarsets, Sípia i Musclos) 20,50
Arròs Sucós amb Llamàntol amb Potetes de Calamar 24,50

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

PEIXOS I MARISCS

- Salmó d'Islàndia** en Cocció a Baixa Temperatura, Cremós d'Idiazabal, Cansalada Llamorada 16,90
Tàrtar de Tonyina, Premsat d'Alvocat, Oli de Sèsam i Soja, Xips de luca 18,50
Bacallà Confitat, Gratinat d'All i Oli de Mel, Parmentier d'Espinacs, Espàrrecs de Marge 19,90
Vieires a la Planxa, Emulsió d'Eriçons de Mar, Espàrrecs Verds, Escalunyes i Pernil Ibèric 23,90
Llobarro Salvatge en Salsa de Fonoll, Saltejat de Bulb de Fonoll i Bacó y Patata Lila 24,80

CARNS

- Caneló de Tres Carns**, Beixamel Trufada, Reducció de Fons de la seva Cocció 17,90
Pressa Ibèrica sobre Pasta Fullada i Pomes Caramel·litzades, Suc de Rostit, Fruits Vermells i Xips de Moniato 19,50
Entrecot de Vedella en Salsa de Formatge Stilton i Xampinyons, Patata Confitada, Pebrots de Padrón 21,50
Garrí Ibèric, Desossat, Rostit Dotze Hores, Escalunyes, Puré de Poma i Textures de Poma 23,50
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, Melmelada 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.

RESERVES: +34 93 894 10 86

▪ FRAGATA ▪



ENTRÉES

- Salade de Burrata** (Mozzarella Crèmeux), Laitues, Fruits Secs, Basilic et Olives de Kalamata 12,90
Anchois de Cantabrique, sur Tarte Fine au Parmesan et Tartare de Tomate 12,90
"Ceviche" Loup de Mer Sauvage, Huile de Citron Vert, Tomate et Oignon Japonais 16,50
Jambon de Guijuelo Ibérique de Gland "Réserve 4 Ans d'âge" 22,50
Salade de Grosses Crevettes et Avocat, Tomate et Oignon Cassée avec une Vinaigrette Citrique 14,90
Ravioli Farcis au Foie, Sauce aux Morilles, Jambon de Canard 14,50
Poulpe Galicien, Textures de Pommes de Terre (Crèmeux, Croquant et Cuit au Four) Huile Piment Rouge Moulu 16,90
Langoustines Gratinées, Mousseline Doux d'All i Oli de Poivrons du "Piquillo" 18,50
Petits Calamars à la Plancha avec Oignon Confit et Huile de Braise, Mayonnaise à la Ciboulette 15,90
Friture de Grosses Crevettes et Petits Calamars, Sauce "Romesco" et All i Oli 16,90

Pain Grille Frotté à la Tomate, Huile d'Olive Vierge 3,50

RIZ

- Paella de Mollusques et Crustacés** (Grosses Crevettes, Petits Calamars et Moules) 18,95
Paella "Tot Pelat" (Épluché) de Poisson et Fruits de Mer (Grosse Crevettes, Lotte, Calamar, Seiche et Moules) 20,50
Riz au Homard en Cocotte et son Jus avec pattes de Calamar 24,50

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

POISSONS ET FRUITS DE MER

- Saumon Islandais** Cuit à Basse Température, Crèmeux d'Idiazabal, Bacon Roulé 16,90
Tartare de Thon, Pressée d'Avocats, Huile de Sésame et Soja, Frites de Manioc 18,50
Morue Confit, Gratin d' "All i Oli" de Miel, Parmentier d'Épinards, Asperges Sauvages 19,90
Coquilles Saint-Jacques, Émulsion d'Oursins de Mer, Asperges Vertes, Échalotes et Jambon Ibérique 23,90
Loup de Mer Sauvage, Sauce de Fenouil, Sauté de Fenouil et Bacon Ibérique, Pomme de Terre Lilas 24,80

VIANDES

- Cannelloni de Trois Viandes**, Béchamel Truffé, Réduction du Fond de sa Cuisson 17,90
Presa de Porc Ibérique sur Pâte Feuilletée et Pomme Caramélisé, Jus de Rôti, Fruits Rouges et Patate Douce 19,50
Entrecôte de Veau en Sauce Stilton et Champignons, Pomme de Terre Confites, Poivrons Padrón 21,50
Cochon de Lait Désossé, Rôti Pendant Douze Heures, Échalotes, Compote de Pommes et Textures Pomme 23,50
Cœur de Filet de Bœuf avec Foie Grillé, Stock de Viande, Bouquet de Verts 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.

RÉSERVATIONS: +34 93 894 10 86

▪ FRAGATA ▪



STARTERS

- Italian Burrata (Creamy Mozzarella) Salad**, Mezclum Salad, Nuts, Basil and Kalamata Olives 12,90
Anchovies from Cantabrian Sea, on a Parmesan Tart with Fresh Tomato Pulp 12,90
“Ceviche” of Wild Sea Bass, Lime Oil, Tomato and Japanese Onion 16,50
Cured Iberian Ham from “Guijuelo” “4 years Reserve” 22,50
King Prawns and Avocado Salad, Tomato and Marinated Red Onion with Citric Vinaigrette 14,90
Ravioli Stuffed with Foie, Morel’s Sauce, Duck Ham 14,50
Galician Octopus, Potatoes in Textures (Creamy, Crispy and Roasted), Oil with “La Vera” Mild Paprika 16,90
Dublin Bay Prawns au Gratin, Red Pepper Mouseline 18,50
Grilled Small Squids with Caramelized Onion, Infused Coal Oil, Chive Mayonnaise 15,90
Fry of King Prawns and Small Squids, Romesco and All i Oli Sauces 16,90
 Ciabatta Bread with Tomato, Virgin Olive Oil 3,50

RICE

- Shellfish Paella** (King Prawns, Small Squids and Mussels) 18,95
Paella “Tot Pelat” (Peeled) of Fish and Seafood (King Prawns, Monkfish, Small Squids, Cuttlefish and Mussels) 20,50
Juicy Rice with Lobster and Baby Squids Legs 24,50

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

FISH AND SEAFOOD

- Icelandic Salmon** Cooked at Low Temperature, Creamy Idiazabal Cheese, Sliced Bacon 16,90
Tuna Tartar, Pressed Avocado, Sesame Oil and Soy, Cassava Chips 18,50
Confit Dry Salted Cod, Grilled with Mild “All i Oli” and Honey, Spinach’s Parmentier, Green Asparagus 19,90
Grilled Scallops, Sea Urchin Emulsion, Asparagus, Shallots and Iberian Ham 23,90
Wild Sea Bass in Fennel’s Sauce, Sautéed of Fennel Bulb, Bacon and Purple Potato 24,80

MEATS

- Cannelloni of Three Meats**, Truffle Bechamel, Meat’s Gravy Reduction 17,90
Presa Ibérica(Tender Cut of Iberian Pork) on Puff Pastry, Caramelized Apples, Gravy, Berries, Sweet Potato Chip 19,50
Tender Loin Veal Steak Stilton Cheese & Mushroom Sauce, Confit Potatoes, “Padrón” Small Peppers 21,50
Boneless Iberian Suckling Pork, Baked 12 Hours, Shallots, Apple Purée, Textures of Apple 23,50
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

RESERVATIONS: +34 93 894 10 86