

PER A COMPARTIR PARA COMPARTIR

PALETILLA IBÈRICA (100g) 25,95€
PALETILLA IBÉRICA (100G)

PA DE COCA TORRAT 5,50€
untat amb tomàquet de penjar i AOVE

PAN DE COCA TOSTADO
untado con tomate de colgar y AOVE
Gluten / gluten

PATATES BRAVES 6,50€
amb la seva salsa i allioli

PATATAS BRAVAS
con su salsa y allioli
Gluten, fruits secs, ou / gluten, frutos secos, huevo

AMANIDA RUSSA 7,50€
amb tonyina, ou, olives i pa fregit

ENSALADILLA RUSA
con atún, huevo, aceitunas y pan frito
Gluten, sulfits, ou, peix / gluten, sulfitos, huevo, pescado

MUSCLOS DE ROCA AL VAPOR 12,90€
amb kimchi i llet de coco

MEJILLONES DE ROCA AL VAPOR
con kimchi y leche de coco
Marisc, gluten / Marisco, gluten

ORELLA CRUIXENT 10,50€
amb salsa mojo picón i ceba xinesa

OREJA CRUJIENTE
con salsa mojo picón y cebollita china
Ou, mostassa, sulfits / Huevo, mostaza, sulfitos

CROQUETES DE PERNIL IBÈRIC (2u) 3,90€
amb vel de cansalada ibèrica i salsa romesco

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO (2u)
con velo de panceta ibérica y salsa romesco
Gluten, lactosa, ou, fruits secs / gluten, lactosa, huevo, frutos secos

GUISAT DE CAP I POTA 8,90€
de vedella amb pa

GUISO DE CAP I POTA
de ternera con pan
Gluten / gluten

EMPANADES ARGENTINES DE LA BEA (3U) 10,50€
farcides de carn, ou i olives

EMPANADAS ARGENTINAS DE LA BEA
rellenas de carne, huevo y aceitunas (3u)
Gluten, ou / gluten, huevo

FRITURA DE CALAMARS A L'ANDALUSA 13,50€
FRITURA DE CALAMARES A LA ANDALUZA

Gluten Marisc / gluten marisco

GAMBA VERMELLA ALISTADA 17,90€
a la planxa amb oli de julivert

GAMBA ROJA ALISTADA
a la plancha con aceite de peregil
Marisc / marisco

OUS DE GALLINES FELICES ESTRELLATS 13,95€
amb patata fornera, ceba caramel·litzada i pernil ibèric

HUEVOS DE GALLINAS FELICES ESTRELLADOS
con patata panadera, cebolla caramelizada y jamón ibérico
Ous / huevos

TÀRTAR DE TONYINA 15,75€
marinat amb soja, alvocat, llima i maionesa de sriracha

TARTAR DE ATÚN
marinado con soja, aguacate, lima y mayonesa de sriracha
Soja, ou / soja, huevo

TÀRTAR DE SALMÓ 17,95
sobre arròs de sushi amb la seva salsa, mango, cogombre i un toc picant

TARTAR DE SALMÓN
sobre arroz de sushi con su salsa, mango, pepino y un toque picant
Peix, soja, sulfits / pescado, soja, sulfitos

DE L'HORT DE LA HUERTA

BURRATA AMB TOMÀQUETS 14,50€
de temporada, pesto i olives d'Aragó

BURRATA CON TOMATES
de temporada, pesto y aceitunas de Aragón
Lactosa, fruits secs / lactosa, frutos secos

AMANIDA AMB ALVOCAT 13,60€
remolatxa, cherry i vinagreta de mango

ENSALADA CON AGUACATE
remolacha, cherry y vinagreta de mango
Sulfits / Sulfitos

AMANIDA CÈSAR 13,90€
amb pollastre, parmesà i crostons

ENSALADA CÉSAR
con pollo, parmesano y picatostes
Gluten, ou, lactosa, peix / gluten, huevo, lactosa, pescado

CARXOFA CONFITADA 15,50€
amb AOVE, salsa romesco i cruixent de pernil

ALCACHOFA CONFITADA
en AOVE, salsa romesco y crujiente de jamón
Gluten, fruits secs / gluten, frutos secos

ALBERGÍNIA AL FORN 11,90€
sobre crema de iogurt Grec amb Tahini, anet, magrana i anacards

BERENJENA AL HORNO
sobre crema de yogurt Griego con Tahini, eneldo, granada y anacardos
Lactosa, sèsam, fruits secs / Lactosa, sésamo, frutos secos

GRAELLADA DE VERDURES 13,90€
de temporada amb romesco

PARRILLADA DE VERDURAS
de temporada con romesco
Fruits secs, lactosa / frutos secos, lactosa

PLATS DE L'ÀVIA LATOS DE LA ABUELA

CANELONS DE VEDELLA 15,50€
rostida amb beixamel gratinada (4u)

CANELONES DE TERNERA
asada con bechamel gratinada (4u)
Gluten, lactosa

MACARRONS DE L'ÀVIA GRATINATS 12,50€
Gratinats

MACARRONES DE LA YAYA
Gratinados
Gluten, lactosa

ARROSSOS I FIDEUÀ / ARROCES Y FIDEUÁ

(mínim 2 pax preu per persona / mínimo 2 pax. precio por persona)

FIDEUÀ DE CEPS I FOIE AMB ALLIOLI 19,90€

FIDEUÁ DE CEPS Y FOIE CON ALLIOLI

Gluten, huevo, frutos secos, sulfitos

ARRÒS DE TXULETÓ DE VEDELLA 26,90€

ARROZ DE CHULETÓN DE TERNERA

Gluten, fruits secs, sulfits / Gluten, frutos secos, sulfitos

ARRÒS DE MARISC 23,90€

amb sípia, calamar i gamba vermella

ARROZ DE MARISCO

con sepia, calamar y gamba roja

Gluten fruits secs, sulfits,marisc, peix/ Gluten frutos secos, sulfitos,marisco, pescado

ARROZ CON VERDURAS 19,90€

ceps y trompetas de la muerte

ARRÒS AMB VERDURES

ceps i trompetes de la mort

Gluten, fruits secs, sulfits / Gluten, frutos secos, sulfitos

ARRÒS DE SECRET IBÈRIC 23,90€

a baixa temperatura amb sípia i ceps

ARROZ DE SECRETO IBÉRICO

a baja temperatura con sepia y ceps

Gluten, fruits secs, sulfits / Gluten, frutos secos, sulfitos

ARRÒS NEGRE 23,90€

amb gamba vermella allistada, sípia i allioli de romesco

ARROZ NEGRO

con gamba roja alistada, sepia y allioli de romesco

Gluten, ou, fruits secs, sulfits / Gluten, huevo, frutos secos,sulfitos

CARNS / CARNES

PRESA IBÈRICA 24,80€

amb espàrrecs i patata "gajo"

PRESA IBÉRICA

con espárragos y patata gajo

Sense al·lèrgens / Sin alérgenos.

TXULETÓ DE VEDELLA (500g) 31,50€

amb patates fregides i pebrots del piquillo

CHULETÓN DE TERNERA (500g)

con patatas fritas y piquillos

Sense al·lèrgens / Sin alérgenos.

PICAÑA DE VEDELLA 24,90€

amb iuca fregida i chimichurri

PICAÑA DE TERNERA

con yuca frita y chimichurri

Sulfits / sulfits

HAMBURGUESA DE VACA MADURADA 16,95€

amb ceba caramel·litzada, formatge de cabra, mermelada de tomàquets i patates fregides

HAMBURGUESA DE VACA MADURADA

con cebolla caramelizada, queso de cabra, mermelada de tomates y patatas fritas

Sulfits / sulfits

CACHOPO DE VEDELLA 25,50€

farcit de pernil i formatge manxec amb patates fregides i padrons

CACHOPO DE TERNERA

relleno de jamón y queso manchego

con patatas fritas y padrones

Gluten, ous, lactosa / gluten, huevos, lactosa

ESCALOPA DE POLLASTRE 13,60€

amb patates fregides

ESCALOPA DE POLLO

con patatas fritas

Gluten, ous / gluten, huevos

PEIXOS / PESCADOS

CALAMAR DE PLATJA 21,90€

a la planxa encebat amb risotto negre de quinoa

CALAMAR DE PLAYA

a la plancha encebollado con risoto negro de quinoa

Peix, marisc, lactosa / Pescado, marisco, lactosa

LUBINA A L'ESQUENA 57,60€

(Preu per peça Recomandat. 2/3 pax)

amb el suc, allels i pebre vermell, acompanyada amb patates a lo pobre

LUBINA A LA ESPALDA

(Precio por pieza Recomendado. 2/3 pax)

con su jugo, ajitos y pimentón, acompanyada con patatas a lo pobre

Peix, sulfits / Pescado, sulfits

POSTRES / POSTRES

CREMA CATALANA TRADICIONAL 6,75€

amb carquinyolis

CREMA CATALANA TRADICIONAL

con carquiñolis

Gluten, lactosa, frutos secos

CREP FARCIT DE GANACHE 6,75€

DE XOCOLATA

i gelat de vainilla

CREP RELLENO DE GANACHE

DE CHOCOLATE

y helado de vainilla

Gluten, lactosa

PASTÍS DE FORMATGE CASOLANA 6,75€

amb crema de Lotus i crumble

TARTA DE QUESO CASERA

con crema de Lotus y crumble

Gluten, lactosa

TORRIJA DE GOFRE 6,75€

amb gelat de xocolata i avellana

TORRIJA DE GOFRE

con helado de chocolate y avellana

Gluten, huevos, lactosa, frutos secos

PARA COMPARTIR TO SHARE

PALETILLA IBÉRICA (100g) 25,95€
IBERIAN HAM SHOULDER (100G)

PA DE COCA TORRAT 5,50€
untado con tomate de colgar y AOVE

TOASTED COCA BREAD
with vine tomato and extra virgin olive oil
Gluten

PATATAS BRAVAS 6,50€
con su salsa y allioli

BRAVAS POTATOES
with house sauce and aioli
Gluten, frutos secos, huevo / Gluten, nuts, egg

ENSALADILLA RUSA 7,50€
con atún, huevo, aceitunas y pan frito

RUSSIAN SALAD
with tuna, egg, olives and fried bread
Gluten, sulfitos, huevo, pescado / Gluten, sulfites, egg, fish

MEJILLONES DE ROCA AL VAPOR 12,90€
con kimchi y leche de coco

STEAMED MUSSELS
with kimchi and coconut milk
Marisco, gluten / Shellfish, gluten

OREJA CRUJIENTE 10,50€
con salsa mojo picón y cebolla china

CRISPY PORK EAR
with mojo picón sauce and spring onion
Mostaza, sulfitos, huevo / Mustard, sulfites, egg

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO (2u) 3,90€
con velo de panceta ibérica y salsa romesco

IBERIAN HAM CROQUETTES (2u)
with Iberian pancetta veil and romesco sauce
Gluten, lactosa, huevo, frutos secos / Gluten, dairy, egg, nuts

GUISO DE CAP I POTA 8,90€
de ternera con pan

TRADITIONAL BEEF STEW
with bread
Gluten / gluten

EMPANADAS ARGENTINAS DE LA BEA (3U) 10,50€
rellenas de carne, huevo y aceitunas

BEA'S ARGENTINIAN EMPANADAS (STUFFED PASTRIES)
filled with beef, egg and olives
Gluten, huevo / Gluten, egg

FRITURA DE CALAMARES A LA ANDALUZA 13,50€
FRIED CALAMARI ANDALUSIAN STYLE

Gluten, marisco / Gluten, shellfish

GAMBA ROJA ALISTADA 17,90€
a la plancha con aceite de perejil

GRILLED RED PRAWN
with parsley oil
Marisco / Shellfish

HUEVOS DE GALLINAS FELICES ESTRELLADOS 13,95€
con patata panadera, cebolla caramelizada y jamón ibérico

FREE-RANGE FRIED EGGS
with potatoes, caramelized onion and Iberian ham
Huevos / Eggs

TARTAR DE ATÚN 15,75€
marinado con soja, aguacate, lima y mayonesa de sriracha

TUNA TARTARE
marinated with soy, avocado, lime and sriracha mayo
Soja, huevo / Soy, egg

TARTAR DE SALMÓN 17,95
sobre arroz de sushi con salsa, mango, pepino y toque picant

SALMON TARTARE
on sushi rice with sauce, mango, cucumber and spicy touch
Pescado, soja, sulfitos / Fish, soy, sulfites

DE LA HUERTA FROM THE GARDEN

BURRATA CON TOMATES 14,50€
de temporada, pesto y aceitunas de Aragón

BURRATA WITH TOMATOES
seasonal tomatoes, pesto and Aragon olives
Lactosa, frutos secos / Dairy, nuts

ENSALADA CON AGUACATE 13,60€
remolacha, cherry y vinagreta de mango

AVOCADO SALAD
beetroot, cherry tomatoes and mango vinaigrette
Sulfitos / Sulfites

ENSALADA CÉSAR 13,90€
con pollo, parmesano y picatostes

CAESAR SALAD
with chicken, parmesan and croutons
Gluten, huevo, lactosa, pescado / Gluten, egg, dairy, fish

ALCACHOFA CONFITADA 15,50€
con AOVE, romesco y crujiente de jamón

CONFIT ARTICHOKE
with olive oil, romesco and crispy ham
Gluten, frutos secos / Gluten, nuts

BERENJENA AL HORNO 11,90€
sobre crema de yogurt Griego con Tahini, eneldo, granada y anacardos

BAKED EGGPLANT
Over Greek yogurt cream with tahini, dill, pomegranate and cashews.
Lactosa, sésamo, frutos secos / Dairy, sesame, nuts

PARRILLADA DE VERDURAS 13,90€
de temporada con romesco

GRILLED VEGETABLES
seasonal vegetables with romesco
Frutos secos, lactosa / Nuts, dairy

PLATOS DE LA ABUELA GRANDMA'S DISHES

CANELONES DE TERNERA 15,50€
con bechamel gratinada (4u)

BEEF CANNELONI
with gratinated béchamel (4u)
Gluten, lactosa / Gluten, dairy

MACARRONES DE LA YAYA 12,50€
Gratinados

MACARONI
Gratinated
Gluten, lactosa / Gluten, dairy

Lapepa

ARROCES Y FIDEUÀ / RICE & FIDEUÀ

(mínimo 2 personas, precio por persona / minimum 2 people, price per person)

FIDEUÀ DE CEPES Y FOIE CON ALLIOLI 19,90€

FIDEUÀ WITH PORCINI MUSHROOMS AND FOIE WITH AIOLI

Gluten, huevo, frutos secos, sulfitos / Gluten, egg, nuts, sulfites

ARROZ DE CHULETÓN DE TERNERA

BEEF RIBEYE RICE

Gluten, frutos secos, sulfitos / Gluten, nuts, sulfites

ARROZ DE MARISCO 23,90€

con sepia, calamar y gamba roja

SEAFOOD RICE

with cuttlefish, squid and red prawn

Gluten, frutos secos, sulfitos, marisco, pescado / Gluten, nuts, sulfites, shellfish, fish

ARROZ CON VERDURAS 19,90€

ceps y trompetas de la muerte

VEGETABLE RICE

with porcini mushrooms and black trumpet mushrooms

Gluten, frutos secos, sulfitos / Gluten, nuts, sulfites

ARROZ DE SECRETO IBÉRICO 23,90€

a baja temperatura con sepia y ceps

IBERIAN PORK RICE

slow-cooked with cuttlefish and porcini mushrooms

Gluten, frutos secos, sulfitos / Gluten, nuts, sulfites

ARROZ NEGRO 23,90€

con gamba roja alistada, sepia y allioli de romesco

BLACK RICE

with red prawn, cuttlefish and romesco aioli

Gluten, huevo, frutos secos, sulfitos / Gluten, egg, nuts, sulfites

CARNES / MEAT

PRESA IBÉRICA 24,80€

con espárragos y patata gajo

IBERIAN PORK PRESA

with asparagus and potato wedges

Sin alérgenos / No allergens

CHULETÓN DE TERNERA (500g) 31,50€

con patatas fritas y piquillos

BEEF RIBEYE (500g)

with fries and piquillo peppers

Sin alérgenos / No allergens

PICAÑA DE TERNERA 24,90€

con yuca frita y chimichurri

BEEF PICANHA

with fried cassava and chimichurri

Sulfitos / Sulfites

HAMBURGUESA DE VACA MADURADA 16,95€

con cebolla caramelizada, queso de cabra, mermelada de tomate y patatas fritas

DRY-AGED BEEF BURGER

with caramelized onion, goat cheese, tomato jam and fries

Sulfitos / Sulfites

CACHOPO DE TERNERA 25,50€

relleno de jamón y queso manchego con patatas fritas y pimientos

BEEF CACHOPO

stuffed with ham and Manchego cheese, served with fries and peppers

Gluten, huevos, lactosa / Gluten, eggs, dairy

ESCALOPA DE POLLO 13,60€

con patatas fritas

CHICKEN SCHNITZEL

with fries

Gluten, huevos / Gluten, eggs

PESCADOS / FISH

CALAMAR DE PLAYA 21,90€

a la plancha encebollado con risotto negro de quinoa

GRILLED SQUID

with caramelized onion and black quinoa risotto

Pescado, marisco, lactosa / Fish, shellfish, dairy

LUBINA A LA ESPALDA 57,60€

(Precio por pieza Recomendado. 2/3 pax)

con su jugo, ajitos y pimentón, acompañada con patatas a lo pobre

GRILLED SEA BASS

(Price per piece. Recommended for 2/3 people)

with its own juices, garlic and paprika, served with rustic potatoes

Pescado, sulfitos / Fish, sulfites

POSTRES / DESSERTS

CREMA CATALANA TRADICIONAL 6,75€

con carquiñolis

TRADITIONAL CATALAN CREAM

with almond biscuits

Gluten, lactosa, frutos secos / Gluten, dairy, nuts

CREP RELLENO DE GANACHE 6,75€

DE CHOCOLATE

y helado de vainilla

CREPE FILLED WITH CHOCOLATE GANACHE

and vanilla ice cream

Gluten, lactosa / Gluten, dairy

TARTA DE QUESO CASERA 6,75€

con crema de Lotus y crumble

HOMEMADE CHEESECAKE

with Lotus cream and crumble

Gluten, lactosa / Gluten, dairy

TORRIJA DE GOFRE 6,75€

con helado de chocolate y avellana

WAFFLE FRENCH TOAST

with chocolate and hazelnut ice cream

Gluten, huevos, lactosa, frutos secos / Gluten, eggs, dairy, nuts