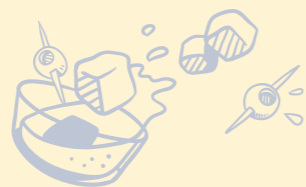


OUR CHARCUTERIE

NOTRE CHARCUTERIE



Iberian assortment ("chorizo", ham, loin, "longaniza")	18,95€
<i>Assortiment ibérique ("chorizo", jambon, échine de porc, "longaniza")</i>	
Artisan Cheese Board	14,55€
<i>Plateau de fromages artisanaux</i>	
Iberian ham	15,95€
<i>Jambon Ibérique</i>	
Iberian ham 1/2 serving	8,95€
<i>Jambon Ibérique 1/ 2 ration</i>	
Iberian loin serving	8,95€
<i>Échine ibérique ration</i>	
"Fuet" (pork sausage) serving.....	4,50€
<i>"Fuet" ration</i>	
Beef jerky from León	4,95€
<i>Boeuf séché de León</i>	
Mojama 60g serving	5,50€
<i>Mojama 60g ration</i>	
Semi-cured cheese serving	5,50€
<i>Fromage semi-affiné ration</i>	
Cured cheese serving.....	5,95€
<i>Fromage affiné ration</i>	
Folgueroles bread with tomato.....	2,95€
<i>Coca de Folgueroles avec la tomate</i>	



DESSERTS

Baileys Tiramisu	4,50€
<i>Tiramisu Bailey's</i>	
Chef's Cheesecake	4,50€
<i>Cheesecake du chef</i>	
Chef's Chocolate Walnut Brownie	4,50€
<i>Brownie au chocolat et aux noix du chef</i>	
Chocolate sins Espinaler	5,25€
<i>Péchés de chocolat Espinaler</i>	
Menorcan soufflé	4,50€
<i>Soufflé Minorquin</i>	

ALLERGEN LIST

LISTE DES ALLERGÈNES



If you suffer from any food allergy or intolerance, consult with a staff member.
Si vous souffrez d'une allergie ou d'une intolérance alimentaire, consultez avec serveurs.

SANDWICHES

SANDWICHES

	Small Petit	Big Grand
Complete (tuna, olives, red pepper and anchovies) with oil	4,75€	7,95€
<i>Complet (thon, olives, poivron rouge et anchois) avec de l'huile</i>		
Complete (tuna, olives, red pepper and anchovies) with pickled sauce	4,75€	7,95€
<i>Complet (thon, olives, poivron rouge et anchois) escabèche</i>		
Cantabrian anchovies	4,85€	7,95€
<i>Anchois de la mer cantabrique</i>		
Tuna in oil	2,45€	3,95€
<i>Thon à l'huile</i>		
Tuna in pickled sauce	2,65€	4,15€
<i>Thon à la marinade</i>		
Ham (salty)	2,60€	4,45€
<i>Jambon (jambon salé)</i>		
Iberian ham	7,50€	13,50€
<i>Jambon ibérique</i>		
Sweet Ham	2,50€	3,95€
<i>Jambon (jambon blanc)</i>		
"Fuet" (sausage)	2,45€	4,25€
<i>"Fuet" (saucisse)</i>		
"Longaniza" (sausage)	2,65€	4,50€
<i>"Longaniza" (saucisse)</i>		
Iberian "Chorizo" (sausage)	2,95€	5,25€
<i>"Chorizo" Ybérique</i>		
Spicy "Chorizo" (sausage)	2,35€	4,15€
<i>"Chorizo" piquant</i>		
White sausage	2,25€	3,90€
<i>Saucisson de porc (blanc)</i>		
Black sausage	2,25€	3,90€
<i>Saucisson de porc (noir)</i>		
Semi-cured cheese	2,65€	4,50€
<i>Fromage semi-affiné</i>		
Cured cheese	2,85€	4,75€
<i>Fromage affiné</i>		
"Sobrasada" (natural or spicy)	2,95€	4,20€
<i>"Sobrasada" (naturel ou piquant)</i>		
Omelette	2,85€	4,15€
<i>Omelette</i>		
Potato omelette	2,95€	4,15€
<i>Omelette aux pommes de terre</i>		
Bacon	3,15€	4,50€
<i>Bacon</i>		
Pork Loin	3,25€	5,25€
<i>Échine de porc (Duroc)</i>		
Sausage	3,75€	5,95€
<i>Saucisse</i>		
Chicken breast	3,10€	4,15€
<i>Poitrine de poulet</i>		
"Campero"	3,50€	6,25€
<i>(breaded chicken, lettuce, tomato and mayonnaise)</i>		
<i>"Campero" (poulet pané, laitue, tomate et mayonnaise)</i>		

All sandwiches are made with wheat bread. In the case of gluten intolerance, consult with the staff.
Tous les sandwichs sont préparés avec du pain de blé. En cas d'intolérance au gluten, consulter avec les serveurs.

If you would like any additional ingredients for the sandwich, consult a staff member for options and prices.
Si vous souhaitez des ingrédients supplémentaires pour le sandwich, consultez le personnel de la salle pour connaître les options et les prix.

All dishes prepared in the Espinaler kitchen may contain traces of gluten. In case of gluten intolerance, please consult with a staff member.
Tous les plats préparés dans la cuisine Espinaler peuvent contenir des traces de gluten. En cas d'intolérance au gluten, consulter le personnel.

All store products consumed in the bar will be charged a supplement. Please ask the room staff for information.
Tous les produits du magasin consommés au bar seront facturés avec un supplément. S'il vous plaît, demandez des informations aux serveurs.

Most of our dishes are made with Espinaler products, hence you may find them in our gourmet store or online store. Enjoy at home a selection of our dishes and desserts from the menu card with "Espinaler kitchen take away" which you will find at the store counter.
La plupart de nos plats sont réalisés avec des produits espinaler, retrouvez-les dans notre magasin gourmand ou boutique en ligne. Profitez d'une sélection de nos plats et desserts du menu à la maison avec « la cuisine d'Espinaler à emporter » que vous retrouverez au comptoir du magasin.



ESPINALER

— DESDE 1896 —



TAVERN MENU

- MENU DE LA TAVERNE -










































Av. del Progrés 47, 08340
Vilassar de Mar (Barcelona), España.
(+34) 937 502 521 | (+34) 605 64 93 60
espinaler@espinaler.es














@espinaler1896

ESPINALER TAPAS

   Espinaler selection 6,95€
   Anchovy, scallop, cockle, olive, razor clam, white tuna, clam, mussel, baby squid, tuberculate cockle, chiñean razor clams and pepper. <i>Assortiment Espinaler Anchois, coques, olives, couteaux, thon, palourdes, moule, bébé calmar, coques tuberculées, poivre et bonite.</i>
 Cantabrian Anchovies 5,65€ <i>Anchois Cantabriques</i>
 Cantabrian Anchovies serving 9,95€ <i>Anchois Cantabriques par portion</i>
 White Anchovies 3,50€ <i>Anchois blancs</i>
 White Anchovies serving 5,95€ <i>Anchois blancs par portion</i>
  Cockles in brine 3,65€ <i>Coques au naturel</i>
 Razor Clams 4,25€ <i>Couteaux</i>
  Mussels in pickled sauce 3,25€ <i>Moules à l'escabèche</i>
  Natural mussels with chopped vegetables 5,95€ <i>Moules nature aux légumes hachés</i>
 Octopus slices 3,50€ <i>Tranches de poulpe</i>
  Baby Squids 2,85€ <i>Encornets</i>
 Tuna in pickled sauce 2,35€ <i>Thon à l'escabèche</i>
  Tuberculate cockles 3,15€ <i>Bucardes tuberculées</i>
 Prawns 5,50€ <i>Langoustines</i>
 White anchovies skewer "banderilla" 3,50€ <i>Palourdes fines naturelles</i>
 "Gilda" white anchovies skewer 2,25€/U <i>"Brochette" d'anchois blanc</i>
 "Gilda" anchovies "skewer" 2,25€/U <i>"Brochette" d'anchois ou anchois blanc</i>
 "Toreras" 1,50€/U <i>"Toreras"</i>
 "Piparras" Green Chili Peppers 1,50€ <i>"Piparras"</i>
Artichoke Hearts 2,50€ <i>Coeurs d'artichauts</i>
 "Bichos" 1,50€ <i>"Bichos"</i>
  Smoked and marinated salmon cubes 12,95€ <i>Cubes de saumon fumé et mariné</i>
  Smoked and marinated cod cubes 13,25€ <i>Cubes de morue fumés et marinés</i>
Espinaler Classic Crisps 50g 1,95€ <i>Chips de pommes de terre Classiques Espinaler 50g</i>
Espinaler Classic Crisps 150g 3,50€ <i>Chips de pommes de terre Classiques Espinaler 150g</i>
Espinaler Straw Potatoes 2,55€ <i>Bâtonnets de pommes de terre Espinaler</i>
 Espinaler Stuffed Olives 2,10€ <i>Olives farcies Espinaler</i>
 Kalamata Olives 2,85€ <i>Olives Kalamata</i>
 Boqueria Olives 2,85€ <i>Aceitunas Boqueria</i>
 Aragon Olives 2,85€ <i>Olives de Aragon</i>
Espinaler Pitted Black Olives 2,10€ <i>Olives Noires Dénoyautées Espinaler</i>
 Stuffed olives of filet anchovies 3,95€ <i>Olives farcies au filet d'anchois</i>


















OUR CANS NOS CANETTES

  Cockles 55/65 7,85€ <i>Coques 55/65</i>
  Cockles 45/55 9,25€ <i>Coques 45/55</i>
  Cockles 35/45 10,95€ <i>Coques 35/45</i>
  Cockles Premium 30/40 15,95€ <i>Coques Premium 30/40</i>
  Mussels 14/16 3,95€ <i>Moules 14/16</i>
  Mussels 10/12 5,65€ <i>Moules 10/12</i>
  Spicy Mussels 3,95€ <i>Moules piquantes</i>
  Mussels Premium 6/8 11,45€ <i>Moules Premium 6/8</i>
  White clams 25/30 14,50€ <i>Palourde blanche 25/30</i>
  White clams Premium 18/20 25,05€ <i>Palourde blanche Premium 18/20</i>
  White clams Premium 14/16 28,80€ <i>Palourde blanche Premium 14/16</i>
  White clams Premium 8/10 49,95€ <i>Palourde blanche Premium 8/10</i>
  Spicy Baby Sardines 10/12 .. 4,55€ <i>Petites Sardines 10/12</i>
  Baby Sardines Premium 20/25 ..5,70€ <i>Petites Sardines Premium 20/25</i>
 Razor clams 5/8 8,35€ <i>Couteaux de Mer 5/8</i>



START WITH SOME TAPAS COMMENCEZ PAR QUELQUES TAPAS





 Espinaler Patatas Bravas 4,95€ <i>Bravas Espinaler</i>
  Espinaler Bomb 3,95€/U <i>Pompe vertébrale Espinaler</i>
  Roasted chicken croquettes 1,35€/U <i>Croquettes de lotte et crevettes</i>
  Monkfish and prawns croquettes 1,65€/U <i>Croquetas de rape y gambas</i>
  Iberian ham croquettes 1,50€/U <i>Croquettes de jambon ibérique</i>
 Truffled omelette skewer 4,25€ <i>Pincho de tortilla trufada</i>
 Truffled omelette skewer 3,95€ <i>Brochette de tortilla truffée</i>
 Eggs with Iberian ham 10,95€ <i>Oeufs au jambon ibérique</i>
  Kentucky fried chicken fingers and sweet chilli 6,95€ <i>Doigts de poulet a la Kentucky et piment doux</i>
 Our nachos 9,95€ <i>Notre version des nachos</i>



 Razor clams Salvora Island Premium 5/7 13,50€ <i>Couteaux de Mer Île de Salvora 5/7</i>
 Baby Squids 5/8 9,45€ <i>Encornets 5/8</i>
 Baby Squids Premium 10/12 ... 11,45€ <i>Encornets Premium 10/12</i>
 Scallops Premium 6,95€ <i>Pétoncles Premium</i>
Scallops in Gallician sauce
 Premium 6,95€ <i>Pétoncles Premium à la sauce galicienne</i>
 Octopus Slices 8,45€ <i>Tranches de Poulpe</i>
  Tuberculate cockles 6,95€ <i>Bucardes tuberculées</i>
 Smooth clam 6,50€ <i>Palourdes rouges</i>
 Cod liver 4,25€ <i>Foie de morue</i>
 Sea snail 4,95€ <i>Escargot de mer</i>
 White tuna belly Premium 13,45€ <i>Ventrèche de thon Premium</i>
 Chiñean razor clams Pepus 5,50€ <i>Couteaux Pepus</i>



COLD AS FEBRUARY FROID COMME FÉVRIER

  Caprese Salad 9,95€ <i>Burrata caprese salade</i>
  Tomato salad with spring onion and Espinaler white tuna belly 9,95€ <i>Salade de tomates assorties, nouveaux oignons et ventrèche de thon Espinaler</i>
  Russian salad with toast 4,95€ <i>Salade russe avec pain grillé</i>










7 SEAS 7MERS

  Andalusian-style squid 10,50€ <i>Calamars à l'andalousie</i>
  Cod fritters with honey garlic alioli 6,95€ <i>Beignets de morue avec aioli au miel et à l'ail</i>
  Shrimp omelette 2,25€/U <i>Omelette aux crevettes</i>
 Atlantic Oysters 4,25€/U <i>Huîtres de l'Atlantique</i>
 Grilled scallops with garlic and parsley 2,95€/U <i>Pétoncles grillées à l'ail et au persil</i>
 Grilled mussels in Espinaler vermouth sauce 8,95€ <i>Moules grillées avec sauce vermouth Espinaler</i>
 Grilled razor clams 2,15€/U <i>Couteaux de mer grillées</i>
  Prawns in Pedro Ximenez and Espinaler romesco sauce 12,00€ <i>Crevettes avec romesco Espinaler et Pedro Ximenez sauce</i>
 Cod au gratin with tomato sauce 15,50€ <i>Morue gratinée avec la sauce tomate</i>
  Tuna tataki 14,95€ <i>Tataki au thon</i>
 Espinaler seafood 15,95€ <i>(scallops, razor clams, clams in velouté, prawns, seashells and mussel) Fruits de mer Espinaler (coquilles Saint-Jacques, couteaux, palourdes en velouté, gambas, coquillages et moules)</i>

SLOW FIRE FOOD NOURRITURE À FEU LENT



  Grandfather's Miquel chickpeas stewed with cockles 9,95€ <i>Compote de pois chiches aux coques du grand-père Miquel</i>
  Sweet beef in Penedès wine and demi-glacé 15,95€ <i>Melós de bœuf au vin du Penedès et son demi-glacé</i>
  Oxtail stew 15,95€ <i>Ragoût de queue de boeuf</i>
 Snails with sauce and spicy sausage 12,50€ <i>Escargots avec la sauce et chorizo épicé</i>



GRILLED FOOD SUR LA BRAISE

 Octopus leg with mashed potatoes 14,50€ <i>Cuisse de poulpe avec purée de pommes de terre</i>
Spanish Iberian pork fan Japanese Style 15,95€ <i>Éventail ibérique à coupe japonaises</i>
Gerona beef entrecôte (300gr) 21,50€ <i>Entrecôte de bœuf de Gérone (300gr)</i>
  Beef cheeks with chipotle mayonnaise brioche 12,50€ <i>Briox aux joues de bœuf et mayonnaise chipotle</i>