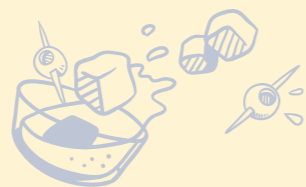


# OUR CHARCUTERIE

## 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>	
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>	

# 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>		
Iberian ham .....	7,50€	13,50€
<i>Jambon ibérique</i>		
"Fuet" (sausage) .....	2,45€	4,25€
<i>"Fuet" (saucisse)</i>		
"Longaniza" (sausage) .....	2,65€	4,50€
<i>"Longaniza" (saucisse)</i>		
Iberian "Chorizo" (sausage) .....	2,25€	3,90€
<i>"Chorizo" Ybérique</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>		



# DESSERTS

## DESSERTS

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.*

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 —



# TRADITIONAL TAVERN MENU

- MENU DE LA TAVERNE TRADITIONNEL -



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 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>	



	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 ventreche 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 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)</i>	
	<i>Fruits de mer Espinaler (coquilles Saint-Jacques, couteaux, palourdes en velouté, gambas, coquillages et moules)</i>	
	Octopus leg with mashed potatoes .....	14,50€
	<i>Cuisse de poulpe avec purée de pommes de terre</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>	



# FROM THE EARTH

## DE LA TERRE

	Spanish Iberian pork fan Japanese Style .....	15,95€
	<i>Éventail ibérique à coupe japonaises</i>	
	Beef cheeks with chipotle mayonnaise brioche .....	12,50€
	<i>Briox aux joues de bœuf et mayonnaise chipotle</i>	