



FRA

POOL BAR CASA ANAMARIA

Snack Pool Bar

Xips, "Gildas", fuet artisanal, fromage en conserve et moules avec légumes en conserve.

Demi
portion
16€

Salade Casa Ana María (PC)

17€

Salade de quinoa et citrouille rôtie (PC)

18€

Salade de tomates avec burrata, glace au tomate et basilic et sel de grenache

22€

Salade de notre chef Oscar

20€

Soupe de tomates aux fraises et crevettes (PC)

19€

Carpaccio de crevettes du Delta Ebre au sel fumé, sésame caramélisé et pignons de pin (PC)

26€

Ceviche de Coquilles Saint-Jacques et coques galiciennes King Size

25€

Assortiment de croquettes (4/8 unités)

26€ 14€

Jamón 100% ibérico de bellota, Arturo Sánchez

36€ 19€

Assortiment de fromages artisanaux Km.0 avec « Coca Aurora »

24€ 14€

Poulpe grillé sur pomme de terre fumée et paprika

32€

Poulet grillé (PC)

21€

Poisson du jour avec garniture au choix

S/M

Plume de porc ibérique, mariné aux épices, cuit à basse température

34€

Riz du jour

38€

Saucisse catalane grillée (PC)

20€

Légumes de saison grillés avec sauce Romesco (PC)

19€

Burger Wagyu avec fromage, laitue, oignons caramélisés et mayonnaise teriyaki - 200gr (PC)

24€

Burger de vache vielli au foie, piments de piquillo, fromage Idiazabal et piparra - 180gr (PC)

24€

Garniture au choix: Maïs, asperges vertes, champignons, bourgeons, piments piquillos, frites ou pommes de terre grillées

3€

DESSERT

Gâteau du jour (PC)

9€

Terrine de glace artisanale (PC)

6€

Salade de fruits (PC)

7€

Mini Xuxos grillés avec glace à la menthe (PC)

8€

Ce restaurant dispose d'informations concernant la présence d'allergènes dans nos produits. Demandez à notre personnel pour plus d'informations



ENG

POOL BAR CASA ANAMARIA

Snack Pool Bar

Home made chips, pickles, dry sausage, goat cheese in olive oil, canned vegetables and mussels

16€

Half
portion

Casa Ana María Salad (FB)

17€

Quinoa and pumpkin salad (FB)

18€

Tomato salad with burrata, tomato and basil ice cream, walnuts and wine salt

22€

Our chef's salad

20€

Tomato soup with strawberries and prawns (FB)

19€

King prawn carpaccio from Delta Ebre with smoked salt, caramelized sesame and pine nuts (FB)

26€

Ceviche of scallops and Galician King Size cockles

25€

Croquettes assortment (8/4 units)

26€

14€

Jamón 100% ibérico de bellota, Arturo Sánchez

36€

19€

Assortment of artisan cheeses Km.0 with Aurora flat bread

24€

14€

Grilled octopus with smoked potato foam and paprika

32€

Grilled free-range chicken (FB)

21€

Fish of the day with choice of garnish

S/M

Iberian pork fillet marinated with spices, cooked at low temperature

34€

Rice of the day

38€

Grilled Catalan sausage (FB)

20€

Grilled seasonal vegetables with Romesco sauce (FB)

19€

Wagyu burger with cheese, lettuce, caramelized onions and teriyaki mayonnaise - 200gr (FB)

24€

Aged burger with foie, piquillo peppers, Idiazabal cheese and piparra- 180gr (FB)

24€

Garnish to choose: Corn, green asparagus, mushrooms, lettuce hearts, piquillo peppers, french fries or grilled potatoes

3€

DESSERTS

Cake of the day (FB)

9€

Home made ice cream (FB)

6€

Fruit salad (FB)

7€

Grilled mini "Xuixos" with ice cream (FB)

8€

This restaurant has information regarding the presence of allergens in our products available. Ask our staff for more information