

Per començar

LA SOPA BULLABESA DEL 1918 .....22€  
LA SOPA BULLABESA DEL 1918  
FISH SOUP 1918 / LA SOUPE BOUILLABAISSE DU 1918

EL TÀRTAR DE BACALLÀ .....20€  
EL TARTAR DE BACALAO  
COD TARTAR / LE TARTARE DE MORUE

EL XATÓ DE VILANOVA .....20€  
EL “XATÓ” DE VILANOVA  
XATÓ (VILANOVA TYPICAL SALAD) / LE “XATÓ” DE VILANOVA

L’AMANIDA DE TIRES DE SÍPIA  
I PEBROTS DEL PIQUILLO .....18€  
LA ENSALADA DE TIRAS DE SEPIA Y PIMIENTOS DEL PIQUILLO  
CUTTLEFISH WITH RED PEPPERS SALAD  
/ LA SALADE DE SÈCHE ET POIVRONS “DEL PIQUILLO

ELS ESMARRIS DE SEITONS .....19€  
LOS “ESMARRIS” DE BOQUERONES  
WHITEBAITS IN FISHER’S SAUCE / LES “ESMARRIS” D’ANCHOIS

L’ASSORTIMENT DE CROQUETES  
DE PEIX I MARISC .....14€  
EL SURTIDO DE CROQUETAS DE PESCADO Y MARISCO  
CROQUETTES / LES CROQUETTES

EL PA AMB TOMÀQUET I ANXOVES .....20€  
EL PAN CON TOMATE Y ANCHOAS  
BREAD WITH TOMATO AND ANCHOVIES / LE PAIN À LA TOMATE  
ET ANCHOIS

EL PA AMB TOMÀQUET I PERNIL IBÈRIC.....22€  
EL PAN CON TOMATE Y JAMÓN IBÉRICO  
BREAD WITH TOMATO AND CURED IBERIAN HAM / LE PAIN À LA  
TOMATE ET JAMBON IBÉRIQUE

EL PEIXET FREGIT .....17€  
EL PESCADITO FRITO  
FRIED SILVERFISH / LA FRITURE DE POISSON

LA GAMBETA FREGIDA .....17€  
LA GAMBITA FRITA  
FRIED SHRIMPS / LES PETITES CREVETTES FRITES

EL POP AMB ALL I OLI NEGAT .....20€  
EL PULPO CON “ALLIOLI”  
OCTOPUS WITH ALLIOLI SAUCE / LE POULPE ET “ALLIOLI”

ELS CALAMARS ARREBOSSATS .....20€  
LOS CALAMARES REBOZADOS (ROMANA)  
BATTERED SQUIDS / BEIGNETS DE CALAMARS

ELS CALAMARÇONS A L’ANDALUSA .....18€  
LOS CALAMARCITOS FRITOS (ANDALUZA)  
SMALL SQUIDS / LES PETITS CALAMARS

LES PATATES FEROTGES .....11€  
LAS PATATAS FEROCES  
LES FRITES FÉROCES / FIERCE FRENCH FRIES

Les cassoles de closca

ELS MUSCLOS VAPOR .....14€  
MEJILONES VAPOR  
STEAMED MUSSELS / LES MOULES VAPEUR

ELS MUSCLOS A LA MARINERA .....16€  
LOS MEJILLONES A LA MARINERA  
MUSSELS WITH TOMATO SAUCE / LES MOULES À LA SAUCE TOMATE

LES TELLERINES A LA PLANXA .....18€  
LAS COQUINAS A LA PLANCHA  
GRILLED SMALL SEA SHELLS / LES TELLINES GRILLÉES

EL CARGOL DE PUNXA BULLIT .....20€  
LAS CAÑAÍLLAS HERVIDAS  
STEAMED SEASHELL-WINKLES  
LES ESCARGOTS DE MER BOUILLI

ELS CARGOLS DE PUNXA A LA LLAUNA ...21€  
LAS CAÑAÍLLAS “A LA LLAUNA”  
SEASHELL-WINKLES “A LA LLAUNA”  
LES ESCARGOTS DE MER À LA “LLAUNA”  
GRILLED

LES NAVALLES A LA PLANXA .....20€  
LAS NAVAJAS A LA PLANCHA  
GRILLED RAZOR CLAMS / LES COUTEAUX GRILLÉES

LES CLOÏSSES A LA PLANXA .....23€  
LAS ALMEJASA LA PLANCHA  
GRILLED CLAMS / LES PALOURDES GRILLÉES

LES CLOÏSSES A LA MARINERA .....25€  
LAS ALMEJAS A LA MARINERA  
CLAMS WITH TOMATO SAUCE / LES PALOURDES À LA SAUCE TOMATE

Els arrossos

(MÍNIM 2 PERSONES / PREU PER PERSONA)

EL CLÀSSIC .....22€  
EL CLÁSICO  
CLASSICAL PAELLA / LE CLASSIQUE

EL NEGRE .....21€  
EL NEGRO  
BLACK RICE (WITH SQUID’S INK) / LE NOIR

ELS FIDEUS ROSSEJATS .....20€  
LA FIDEUÀ  
NOODLE PAELLA / PAELLA DE VERMICELLES

EL “PISTONAT DEL SÈBIU” .....20€  
EL “PISTONAT DEL SÈBIU”  
LOCAL FIDEUÀ VERSIÓN / VERSION LOCALE DU « “FIDEUÀ”

EL CALDÓS DE LLAMÀNTOL  
DEL MEDITERRANI .....38€  
EL CALDOSO DE BOGAVANTE DEL MEDITERRÁNEO  
MEDITERRANEAN RICE LOBSTER / LE RIZ DE HOMARD DE MÉDITER-  
RANÉE

EL CALDÓS DE GAMBA DE VILANOVA.....38€  
EL CALDOSO DE GAMBA DE VILANOVA  
VILANOVA RICE PRAWN / LE RIZ DE GAMBAS DE VILANOVA

EL CALDÓS D’ESCAMARLÀ  
DE VILANOVA .....38€  
EL CALDOSO DE CIGALA DE VILANOVA  
VILANOVA RICE CRAYFISH / LE RIZ DE LANGOUSTINES DE VILANOVA



## Es ranxos mariners

L'ALL CREMAT DEL 1918 .....28€  
EL "ALL CREMAT" DEL 1918  
TRADITIONAL VILANOVA FISH DISH WITH POTATOES / RAGOÛT  
DE POISSONS ETPOMME DE TERRA

EL SUQUET DE PEIX DEL DIA .....31€  
EL "SUQUET DE PESCADO DEL DIA"  
"SUQUET" OF FISH OF THE DAY / LE "SUQUET DE POISSON DU JOUR

## El peix i marisc

LES GAMBES DE VILANOVA  
A LA PLANXA .....36€  
LA GAMBA DE VILANOVA A LA PLANXA  
PRAWN FROM VILANOVA/ LES GAMBAS DE VILANOVA

ELS ESCAMARLANS  
AL ROM CREMAT O A LA PLANXA .....35€  
LA CIGALA AL RON "CREMAT" O A LA PLANCHA  
CRAYFISH "AL ROM CREMATE" OR GRILLED / LES LANGOUSTINES  
FLAMBÉS AU RHUM OU GRILLÉES

EL LLAMÀNTOL A L'ALLET O PLANXA .....38€  
EL BOGAVANTE AL AJILLO O A LA PLANXA  
LOBSTER IN GARLIC SAUCE OR GRILLED / LE HOMARD À L'AIL OU GRILLÉ

LA SÍPIA A LA PLANXA .....20€  
LA SEPIA A LA PLANCHA  
GRILLED CUTTLEFISH / LA SÈCHE GRILLÉ

EL CALAMAR A LA PLANXA .....20€  
EL CALAMAR A LA PLANCHA  
GRILLED SQUID / LES CALAMARS GRILLÉ

EL RAP A LA PLANXA .....25€  
EL RAPE A LA PLANCHA  
GRILLED MONKFISH / LA LOTE GRILLÉ

EL LLUÇ A LA PLANXA .....20€  
LA MERLUZA A LA PLANCHA  
GRILLED HAKE / LE COLIN GRILLÉ

LA TONYINA VERMELLA Balfegó  
A LA PLANXA .....30€  
EL ATÚN ROJO Balfegó A LA PLANCHA  
GRILLED TUNA / LE THON GRILLÉ

EL LLENGUADO A LA PLANXA .....28€  
EL LENGUADO A LA PLANCHA  
GRILLED SOLE / LA SOLE GRILLÉ

## Pels Menuts

ELS TASTETS DE PEIXET ARREBOSSAT .....15€  
LOS BOCADITOS DE PESCADITO REBOZADO  
BATTERED SILVERFISH / ASSORTIMENT DE FRITURE DE POISSONS

LES MINI HAMBURGUESES .....15€  
LAS MINI-HAMBURGUESAS  
MINI HAMBURGUERS / LES MINI HAMBURGERS

## Les carns

EL FILET DE VEDELLA CATALANA  
AL FOIE O A L'OPORTO .....28€  
EL SOLOMILLO DE TERNERA CATALANA AL FOIE O A L'OPORTO  
CATALÁN VEAL FILLET WITH FOIE OR OPORTO SAUCE  
/ FILET DE BOEUF CATALAN AVEC FOIE OU O'PORTO

L'ENTRECOT DE VEDELLA CATALANA .....20€  
EL ENTRECOT DE TERNERA CATALANA  
CATALAN VEAL ENTRECÔTE / L'ENTRECÔTE DE BOEUF CATALAN

EL CONFIT D'ÀNEC DE L'EMPORDÀ .....18€  
EL CONFIT DE PATO DEL EMPORDÀ  
DUCK MEAT / LE CONFIT DE CANARD DE L'EMPORDÀ

## Les postres

LES POSTRES ARTESANES DEL DIA .....8€  
LOS POSTRES ARTESANOS DEL DÍA  
DAILY HOMEMADE DESSERTS / LES DESSERTS DU JOUR ARTISANALES

EL GELAT DE VINAGRE PAULA COLL .....9€  
EL HELADO DE VINAGRE PAULA COLL  
PAULA COLL VINEGAR ICE-CREAM  
LA GLACE AU VINAIGRE PAULA COLL

EL GELAT DE XOCOLATA AMB  
CRUIXENT DE PA AMB OLI I SAL .....8,50€  
HELADO DE CHOCOLATE CON CRUJIENTE DE PAN CON ACEITE Y SAL  
CHOCOLATE ICE-CREAM WITH BREAD CRUNCH WITH OIL AND SALT  
LA GLACE AU CHOCOLATE AVEC PAIN CROUSTILLANT AVEC HUILE  
ET SEL

LA TATIN DEL 1918 .....8€  
LA TATIN DEL 1918 / 1918 TATIN / LA TATIN DU 1918

LA CREP SUZETTE FLAMEJADA  
AMB GRAND MARNIER .....9€  
LA CREP SUZETTE FLAMBEADA CON GRAND MARNIER  
SUZETTE CRÊPE FLAMBÉ WITH GRAND MARNIER  
LA CRÊPE SUZETTE FLAMBÉE AU GRAND MARNIER

ELS GELATS ARTESANS .....7€  
LOS HELADOS ARTESANOS  
ARTISANAL ICECREAMS / GLACES ARTISANALES

PA DEL JORDI MORERA ..... 2'5€/RACIÓ  
AMB TOMÀQUET ..... 4€/RACIÓ

*\* Persones amb al·lèrgies i/o intoleràncies,  
consulteu al nostre personal.  
Gràcies!*



@1918CUINADEMAR

RESTAURANT1918.CAT