

1926 • 2026

A CENTURY OF MEDITERRANEAN COOKING

CENTENARY MENU

WELCOME TAPAS

*Traditional gazpacho with
2 red prawn croquettes from the coast*

SARDINES IN HOMEMADE ESCABECHE

*A classic from the first beach bars
of our family*

MUSSELS À LA MARINERA

*A traditional recipe from 100 years ago,
the authentic taste of the Mediterranean*

TO CHOOSE

SEA BASS "AL PINXO"

*Fresh fish from our coastline,
prepared in our own style*

OR

CREAMY RICE WITH BABY SQUID AND ARTICHOKES

*Our signature rice,
made with seasonal, local ingredients*

O

SWEET TRIO

*Catalan cream in textures
Surprise little package
Homemade dark chocolate truffle*

120 € (60 X PAX)
MINIMUM 2 PAX

INCLUDES: BREAD, WATER, COFFEE OR INFUSION
AND WINES D.O. PENEDÈS FROM BODEGAS TORRES

CASTELLANO

1926 • 2026

CIEN AÑOS DE COCINA MARINERA

MENÚ DEL CENTENARIO

TAPITAS DE BIENVENIDA

*Gazpacho tradicional con
2 croquetas de gamba roja de la costa*

SARDINAS EN ESCABECHE CASERO

*Un clásico de los primeros xiringuitos
de nuestra familia*

MEJILLONES A LA MARINERA

*Receta tradicional de hace 100 años,
el sabor auténtico del Mediterráneo*

A ELEGIR

LUBINA AL PINXO

*Pescado fresco del litoral,
elaborado al estilo de la casa*

O

ARROZ MELÓS DE CALAMARCITOS Y ALCACHOFAS

*Nuestro arroz de siempre,
con producto y temporada*

DULCE TRÍO

*Vasito de crema catalana en texturas
Paquetito sorpresa
Trufa de chocolate negro cassolana*

120 € (60 X PAX)
MÍNIMO 2 PAX

INCLUYE: PAN, AGUA, CAFÉ O INFUSIÓN Y DE BODEGA,
VINOS D.O. PENEDÈS DE BODEGAS TORRES

1926 • 2026

CENT ANS DE CUISINE MARINIÈRE

MENU DU CENTENAIRE

TAPAS DE BIENVENUE

*Gaspacho traditionnel avec
2 croquettes de crevettes rouges de la côte*

SARDINES À L'ESCABÈCHE MAISON

*Un classique des tout premiers xiringuitos
de notre famille*

MOULES À LA MARINIÈRE

*Recette traditionnelle d'il y a 100 ans,
le goût authentique de la Méditerranée*

AU CHOIX

BAR EN BROCHETTE « AL PINXO »

*Poisson frais du littoral,
élaboré dans le style de la maison*

OU

RIZ CRÉMEUX AUX PETITS CALMARS ET ARTICHAUTS

*Notre riz de toujours,
avec des produits et de saison*

TRIO GOURMAND

*Verrine de crème catalane en textures
Petit paquet surprise
Truffe au chocolat noir cassolana*

120 € (60 X PERS)
MINIMUM 2 PERS.

COMPREND : PAIN, EAU, CAFÉ OU INFUSION ET DE CAVE,
VINS A.O. Penedès de Bodegas Torres

CATALÀ

1926 • 2026

CIEN ANYS DE CUINA MARINERA

MENÚ DEL CENTENARI

TAPETES DE BENVINGUDA

*Gaspaxo tradicional amb
2 croquetes de gamba roja de la costa*

SARDINES EN ESCABATX CASOLÀ

*Un clàssic dels primers xiringuitos
de la nostra família*

MUSCLOS A LA MARINERA

*Recepta tradicional de fa 100 anys,
el sabor autèntic del Mediterrani*

A TRIAR

LLOBARRO AL PINXO

*Peix fresc del litoral,
elaborat a l'estil de la casa*

ARRÒS MELÓS DE CALAMARCETS I CARXOFES

*El nostre arròs de sempre,
amb producte i temporada*

DOLÇ TRIO

*Vaset de crema catalana en textures
Paquetet sorpresa
Trufa de xocolata negra cassolana*

120 € (60 X PAX)
MÍNIM 2 PAX

INCLOU: PA, AIGUA, CAFÈ O INFUSIÓ I DE CELLER,
VINS D.O. Penedès de Bodegues Torres