

*La*  
**COVA**  
RESTAURANT



Escaneja el codi per a veure el llistat d'al·lèrgens.  
Escanea el código para ver el listado de alérgenos.  
Scannez le code pour voir la liste des allergènes.  
Scan the code to see the list of allergens.



La  
**COVA**  
RESTAURANT

## MENÚ DE TEMPORADA

### Aperitius

- Croqueta de pernil | **2€ / unitat**
- Anxova de l'Escala amb pa de coca | **2.5€ / unitat**
- Pernil ibèric amb pa de coca (1/2 ració) | **12€**
- Zamburinya Ibèrica | **3.5€ / unitat**

### Primers

- Amanida de temporada
- Crema de verdures
- Verdures brasejades, raïm i cremós d'anacard
- Porro, sardina fumada, pa torrat, vinagreta de mel i cítrics (R)
- Ou poché i pèsols ofegats amb cansalada ibèrica i botifarra
- Carpaccio de secret ibèric i amanida de cereals, piparra i verdures
- Rigatoni amb fruits del mar i salsa de marisc
- Foie micuit (suplement 3€)
- Els ous trencats de la casa amb pernil Ibèric (suplement 2€) (R)

### Segons

- Corball a la brasa
- Verat brasejat amb escabetx de verduretes (R)
- Cassoleta de peix i marisc
- Costelló de porc amb salsa de carn i patates fregides
- Lingot de xai amb bolets i la seva salsa
- Pollastre farcit
- Arròs de sípia i gambes (mínim 2 pax)
- "Faux-filet" i patata caramelitzada (suplement 3€) (R)
- Turbot a la brasa (suplement 5€)

### Postres

- Tiramisú casolà
- Pastís de formatge casolà
- Fruita de temporada amb sorbet de mandarina
- Cremós de xocolata amb gelat de cafè, financier i avellanes garrapinyades
- Pijama: flam, nata, pinya i gelat de vainilla
- Music: Mousse de panses amb moscatell, pa de pessic, ametlla i gelat d'avellana (R)
- Sorbet de llimona
- Gelat Häagen-Daz (suplement 2€)

**32€**

IVA inclòs

\*Begudes no incloses

(R) Plat recomenat

Tots els dies 19:30 a 22:00

# La COVA

RESTAURANT

## MENÚ DE TEMPORADA

### Aperitivos

- Croqueta de jamón | 2€ / unidad
- Anchoa de l'Escala con pan de coca | 2.5€ / unidad
- Jamón ibérico con pan de coca | (1/2 ración) | 12€
- Zamburiña ibérica | 3.5€ / unidad

### Primeros

- Ensalada de temporada
- Crema de verduras
- Verduras braseadas, uvas y cremoso de anacardo
- Puerro, sardina ahumada, pan tostado, vinagreta de miel y cítricos (R)
- Huevo poché y guisantes con cansalada ibérica y butifarra
- Carpaccio de secreto Ibérico con ensalada de cereales, piparra y verduras
- Rigatoni con frutos del mar y salsa de marisco
- Foie micuit (suplemento 3€)
- Huevos estrellados de la casa con Jamón Ibérico (suplemento 2€) (R)

### Segundos

- Corvina a la brasa
- Caballa braseada con escabeche de verduritas (R)
- Cazuelita de pescado y marisco
- Costillar de cerdo con salsa de carne y patatas fritas
- Lingote de cordero con setas y su salsa
- Pollo relleno
- Arroz de sepia y gambas (mínimo 2 pax)
- Filete de pobre y patata caramelizada (suplemento 3€) (R)
- Rodaballo a la brasa (suplemento 5€)

### Postres

- Tiramisú casero
- Tarta de queso casera
- Fruta de temporada con sorbete de mandarina
- Cremoso de chocolate con helado de café, financier y avellanas garrapiñadas
- Pijama: flan, nata, piña y helado de vainilla
- Music: Mousse de pasas y moscatel, bizcocho, almendra y helado de avellana (R)
- Sorbete de limón
- Helado Häagen-Daz (suplemento 2€)

**32€**

IVA incluido

\*Bebidas no incluidas

(R) Plato recomendado

Todos los días de 19:30 a 22:00

# La COVA

RESTAURANT

## MENÚ DE SAISON

### Apéritif

- Croquette de jambon | 2€ / unité
- Anchois de l'Escala avec pain de coca | 2.5€ / unité
- Jambon ibérique avec pain de coca (1/2 portion) | 12€
- Coquille Saint-Jacques ibérique | 3.5€ / unité

### Entrées

- Salade de saison
- Crème de légumes
- Légumes braisés, raisin et crème de noix de cajou
- Poireau, sardines fumées, pain grillé, vinaigrette au miel et aux agrumes (R)
- Œuf poché et petits pois avec lard ibérique et saucisse
- Carpaccio de porc ibérique avec salade de céréales, *piparra* et légumes
- Rigatoni aux fruits de mer
- Foie micuit (supplément 3 €)
- Oeufs cassés maison avec jambon ibérique (supplément 2 €) (R)

### Plats principaux

- Courbine grillé
- Maquereau braisé en escabèche de petits légumes (R)
- Cassolette de poisson et fruits de mer
- Côte de porc avec sauce à la viande et frites
- Lingot d'agneau aux champignons et son jus
- Poulet farci
- Riz à la seiche et aux crevettes (minimum 2 personnes)
- Faux-fillet et pommes de terre caramélisées (supplément 3€) (R)
- Turbot grillé (supplément 5 €)

### Desserts

- Tiramisù maison
- Gâteau au fromage maison
- Fruits de saison et sorbet à la mandarine
- Crèmeux au chocolat avec glace au café, financier et noisettes caramélisées
- Pyjama : flan, crème, ananas et glace à la vanille
- Musique : mousse aux raisins et au muscat, génoise, amandes et glace à la noisette (R)
- Sorbet au citron
- Glace Häagen-Dazs (supplément 2 €)

**32€**

TVA incluse

\*Boissons non incluses

(R) Plat recommandé

Tous les jours de 19h30 à 22h

La  
**COVA**  
RESTAURANT

## SEASONAL MENU

### Appetizer

- Ham croquette | **2€ / unit**
- Anchovy from L'Escala with coca bread | **2.5€ / unit**
- Iberian ham with coca bread (1/2 portion) | **12€**
- Iberian scallop | **3.5€ / unit**

### Starters

- Seasonal salad
- Vegetable cream soup
- Braised vegetables, grapes and cashew cream
- Leek, smoked sardine, toasted bread, honey and citrus vinaigrette (R)
- Poached egg, stewed peas, Iberian bacon and sausage
- Iberian pork slice carpaccio with grain, *piparra* and vegetables salad
- Rigatoni with seafood and shellfish sauce
- Foie micuit (supplement 3€)
- House-style broken eggs with Iberian ham (supplement 2€) (R)

### Main course

- Grilled sea bass
- Grilled mackerel with pickled vegetable (R)
- Fish and seafood casserole
- Pork rib with meat sauce and French fries
- Lamb loin with mushrooms and their sauce
- Stuffed chicken
- Cuttlefish and prawn rice (minimum 2 people)
- Grilled beef steak and caramelized potatoes (supplement 3€) (R)
- Grilled turbot (supplement 5€)

### Desserts

- Homemade tiramisu
- Homemade cheesecake
- Seasonal fruit with mandarin sorbet
- Creamy chocolate, coffee ice cream, financier cake and caramelized hazelnuts
- Pijama: custard, whipped cream, pineapple and vanilla ice cream
- Musician's dessert: Raisin mousse and Muscatel wine, sponge cake, almonds and hazelnut ice cream (R)
- Lemon sorbet
- Häagen-Daz ice cream (supplement 2€)

**32€**

VAT included

\*Drinks not included

(R) Recommended dish

Every day from 7:30 PM to 10:00 PM



**MENÚ INFANTIL | MENÚ INFANTIL**  
**MENU POUR LES ENFANTS | CHILDREN'S MENU**

**Crema de verdures** | Crema de verduras  
Crème de légumes | **Vegetable cream soup**

**Pasta amb salsa de tomàquet** | Pasta con salsa de tomate  
Pâtes à la sauce de tomate | **Pasta with tomato sauce**

**Escalopa de pollastre\*** | Escalope de pollo\*  
Escalope de poulet\* | **Chicken escalope\***

**Peix a la planxa\*** | Pescado a la plancha\*  
Poisson grillé\* | **Grilled fish\***

**Salsitxes fresques\*** | Salchichas frescas\*  
Saucisses fraîches\* | **Fresh sausages\***

**Pit de pollastre a la plaxa\*** | Pechuga de pollo a la plancha\*  
Poitrine de poulet grillée\* | **Grilled chicken breast\***

**Pizza de pernil i formatge** | Pizza de jamón y queso  
Pizza au jambon et fromage | **Ham and cheese pizza**

**\*amb patates fregides, verdures o amanida** | \*con patatas fritas, verduras o ensalada  
\*avec frites, légumes ou salade | **\*with french fries, vegetables or salad**

**POSTRES | DESSERTS**

**Amanida de fruites** | Ensalada de frutas  
Salade de fruits | **Fruit salad**

**Gelat** | Helado  
Glace | **Ice cream**

**15€**

IVA inclòs | IVA incluido | VAT included | TVA compris

Begudes no incloses | Bebidas no incluidas | Boissons non incluses | Drinks not included



*La*  
**COVA**  
RESTAURANT

## DRINKS

### AIGUA SENSE GAS

SIN GAS | EAU MINÉRALE | MINERAL WATER

0.5L	2,5€
1L	3,5€
1.5L	3,5€

### AIGUA AMB GAS

CON GAS | EAU PÉTILLANTE | SPARKLING WATER

SAN PELEGRINO 0.5L	3,5€
SAN PELEGRINO 0,75L	4€

### REFRESCS

REFRESCOS | SOFT DRINKS

COLA - NARANJA - LIMÓN	3,85€
COKE - ORANGE - LEMON	
NESTEA - SPRITE	3,85€
TÒNICA PREMIUM	3,85€
GINGER ALE - GINGER BEER	3,85€
BITTER	3,85€
SUC DE FRUITA   ZUMOS DE FRUTAS   JUS DE FRUIT   FRUIT JUICE	3,85€
SUC DE TARONJA NATURAL   JUS D'ORANGE FRAIS   FRESH ORANGE JUICE	5€

### CAFÈS | COFFEE CORNER

REFRESCOS | SOFT DRINKS

ESPRESSO	2,2€
TALLAT   CORTADO   LATTE	2,6€
CAFÈ AMB LLET   CON LECHE   AU LAIT   WITH MILK	3€
AMERICANO	3€
CAPUCCINO	3,7€
CIGALÓ   CARAJILLO	3,5€
LLET AMB CACAU   LECHE CON CACAO   LAIT AU CHOCOLAT   CHOCOLATE MILK	2,5€
INFUSIONS   INFUSIONES	3€

### CERVESA

CERVEZA | BIÈRE | BEER

BARRIL PETITA   PEQUEÑA	4€
PÉTITE   SMALL SIZE	
BARRIL GRAN   GRANDE	5€
DEMI   MEDIUM SIZE	
ALHAMBRA RADLER	4€
ALHAMBRA 1925   ROJA	4,7€
ALCOHOL FREE	4€
GLUTEN FREE	4€
BRUTUS	6€

IVA INCLÒS | IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED / TVA COMPRIS / MWST. INKLUSIVE

La  
**COVA**  
RESTAURANT

## LIFESTYLE DRINKS

### APERITIUS

APERITIVOS | APÉRITIFS | APERITIFS

VERMUT DE LA CASA	6€
APEROL SPRITZ	11€
OPORTO	4,5€
MARTINI BLANC   ROSSO	6€
CAMPARI	6€
PASTIS   RICARD	6€
COPA DE CAVA	6,5€
SANGRIA   TISANA 1L.	20€
COPA DE SANGRÍA	7€
AMERICANO	11€
NEGRONI	12€

### LIQUEUR

XARRUP DE GRAPPA	4€
XARRUP DE LIMONCELLO	4€
XARRUP DE ORUJO	4€
XARRUP DE TEQUILA	4€
XARRUP DE LICOR DE FRUITA	4€
DISARONNO	7€
COINTREAU	7€
FRANGELICO	7€
PACHARAN	7€
GRAPPA	7€
FRANGELICO	7€
BAYLEY'S	7€
GET 27	7€
RATAFIA	7€

### COCKTAILS 12€

MOJITO
PIÑA COLADA
SEX ON THE BEACH
MOSCOW MULE

### SENSE ALCOHOL 9,5€

SIN ALCOHOL | SANS ALCOHOL | ALCHOHOL-FREE

MOJITO
PIÑA COLADA
SAN FRANCISCO

### VODKA

SMIRNOFF   ABSOLUT	7€
GREY GOOSE	10€

### ROM RON | RHUM

BACARDI	7€
CACIQUE	8€
HAVANA 7	9€
BACARDI RESERVA 8A	10€
ZACAPA 23	13€

### WHISKY

BALLANTINE'S   J.B.	8€
CUTTY SARK	9€
4 ROSES	9€
JACK DANIEL'S	10€
CARDHU 12	10€
KNOCKANDO	11€

Fes el teu combinat amb un refresc (+ 3.75€)

Haz tu combinado con un refresco (+ 3.75€)

Make your combo with a soft drink (+ 3.75€)

### BRANDY

TORRES X	7€
CARLOS I	9€
HENESSY	12,5€

### GINTONIC

BEEFEATER	12€
SEAGRAMS	12€
PUERTO DE INDIAS	12€
BOMBAY SAPHIRE	12€
BULLDOG   HENDRICK'S	13€
LONDON N1	13€

IVA INCLÒS | IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED / TVA COMPRIS / MWST. INKLUSIVE