


















Tapas Apéritifs

- Fried squid 14,50€
Calmars à l'andalouse  
- Grilled Octopus 16,00€
Poulpe à la braise  
- Fried baby squid 12,00€
Petits calmars à l'andalouse  
- Fried potatoes with spicy sauce 5,00€
Pommes de terre sauce piquante  
- Ham Croquettes 9,50€
Croquettes de jambon  
- Cod fritters 10,00€
Beignets de morue  
- Grilled Razor Shells 10,00€
Couteaux grillés 
- Steamed mussels 9,50€
Moules à la vapeur 
- Mussels with marinara sauce 11,50€
Moules a la marinère   
- Clams with marinara sauce 14,50€
Clovisses à la marinère   
- Clams in White wine sauce 14,50€
Clovisses au vin blanc   
- Grilled shrimp with garlic sauce ... 18,00€
Gambas grillées à la persillade 
- Fried small fish 9,00€
Petite friture (poisson)  
- Grilled squid 15,00€
Calmars grillés 




















































First Premiers

- Salad with goat cheese with nuts 12,00€
Salade au fromage de chèvre et fruits secs    
- Salad with ham duck, segments of orange and baby beans 13,50€
Salade au jambon canard, orange et aux petites fèves   
- Mozzarella salad with basil vinaigrette and walnuts 13,00€
Salade de mozzarella au basilic et aux noix    
- Small artichokes sauteed with ham 15,00€
Petits artichauts sautés au jambon ibérique 
- Tomatos salad, onion from figueres and tuna belly 13,00€
Salade avec tomates, oignons de Figueres et filets (ventresca) de thon   

Carpaccios

- Prawn Carpaccio 13,00€
Carpaccio de gambas 
- Cod Carpaccio 13,00€
Carpaccio de morue 
- Carpaccio of beef, rocket and parmesan 15,00€
Carpaccio de boeuf, roquette et parmesan 

Rice Riz

- Shellfish rice 19,00€
Riz aux fruits de mer      
- Black rice (rice with squid ink) 19,50€
Arròs negre (riz à l'encre de calmar)      
- Rice with pork ribs and king bolete (boletus edulis) 17,50€
Riz aux côtelette et cèpes   
- Rice with lobster 24,00€
Riz au homard      
- Shellfish fideua (fried noodles, similar to shellfish rice) 16,50€
Fideua aux fruits de mer      
- Black fideuá 17,00€
Fideua noir      
- Soup rice with shrimp 20,00€
Riz au bouillon de crevettes      
- Soupy rice with lobster 24,00€
Riz au bouillon de homard      
- Rice with cod and artichokes 21,00€
Rice with cod and artichokes      





Fish Poisson

Baked sea bass with potatoes, tomatoes and confit onions19,50€

Lubina Au four avec tomate et l'oignon confit



Baked sea bream with potatoes, tomatoes and confit onion19,50€

Dorada Au four avec tomate et l'oignon confit (par personne, min 2 pax)



Donostiarra style hake

(with a green sauce)19,00€

Merlu avec sauce donostiarra

(l'ail, huile, piment)

Hake with marinara sauce.....22,50€

Merlu à la marinera

Gratinated cod with black aioli and small squids21,00€

Cod avec aioli gratin et seiches



Fried cod 'a la llauna' (poached garlic, white beans, white wine)19,00€

Morue avec des haricots

Grilled sole with mushrooms sauce · 23,00€

Lenguado Avec la crème de champignons



Turbot with romesco sauce (sauce: tomatoes, onion, garlic, nuts, vinegar).....19,00€

Turbot avec romesco (Sauce de noix et tomates)



Meat Viandes

Charcoal-broiled entrecôte (500gr) 20,00€

Entrecôte grillée

Beef tenderloin 23,00€

Filet de veau

Costillas de cordero 15,00€

Côtelette d'agneau



Service of bread by person 0,95€

Service de pain pour persone

Service of bread with tomato by person 1,50€

Service de pain avec de la tomate pour

persone



Rice Menu

Only midday

Menu de riz

Seulement le midi

PRICE: 25,00€/by person (minimum 2 people)

PRIX: 25,00 / par personne. (minimum 2 pax)

Drinks not included Hors boisson

SNACKS APÉRITIFS

Salad with fresh cheese and tomatoes

Salade de fromage frais avec de la tomate



Breaded squid fingers

Lanières de calamar

Grilled razor shells Couteaux grillés

MAIN COURSE OF YOUR CHOICE PLAT DE RÉSTANCE (AU CHOIX)

Shellfish rice Riz aux fruits de mer



Shellfish fideua (fried noodles, similar to shellfish rice) Fideua à



Duck confit with berries

Riz Avec le magret de canard et de fruits



Baked sea bream

Poisson doré au four

House desserts Desserts Maison

Allergens Allergènes

Peanut Arachide

Cereals with gluten Céréales contenant du gluten

Crustaceans Crustacés

Nuts Fruits secs

Eggs Oeufs

Dairy products Produits laitiers

Molluscs Mollusques

Fish Poisson

Sesame Sésame

Sulfites Sulfites



Children's Menu Menu pour les enfants

PRICE PREU: 13,00€

TO CHOOSE A CHOISIRE

Macaroni 'a la bolognesa' with fingers and fries

Macaroni avec de la sauce bolognese, nuggets et des frites

or ou

Noodles 'a la napolitana' with pork escalope and fries

Novilles avec tomate et escalope avec des frites

Desserts and soft drinks or mineral water
Desserts, rafraîchissements ou de l'eau

Desserts Desserts

Tiramisu Tiramisu 5,50€



Strawberries and cream 6,00€

Fraises à la crème fraîche

Catalan cream) 4,50€

Crème brûlée

Cheese flan 4,50€

Flan au fromage

Mousse of chocolate 70% filling mandarinine cream 6,50€

Mousse au chocolat (rempli de mandarine et de givrage brillant)

Seasonal fruit Fruits de saison

Brownie (Walnut, hazelnut, pistachio, peanut) 5,50€

Brownie (Noix, noisette, pistache, arachide)

Gourmet little glass 6,00€
(Strawberries, mascarpone cream and mango)

Petit verre gourmet (fraise à la vanille, crème de mascarpone et mangue)

Honey with mato and nuts (mato is a typical catalan cheese) 6,00€

Fromage cottage avec du miel et fruits secs

Music (sweet red wine with nuts) - 8,00€
Musicien (vin mouslat avec des fruits secs)



Ice creams Glacés

Mango

Jijona's nougat 6,50€

Touron de Jijona

Lemon 5,50€

Citron

Chocolate praliné 5,50€

Chocolat praliné

Vanilla ice cream 5,50€

Crème glacée à la vanille





Wines Vines

WHITE WINE VIN BLANC

Agustí Torelló Xic DO Penedès Xarel·lo.....	13,50€
Jane Ventura Selecció DO Penedès Xarel·lo, macabeu i garnatxa	16,00€
Gramona Gessami DO Penedès Sauvignon blanc i muscat	18,00€
Gramona Mustillant (vi d'agulla) DO Penedès Parellada	14,00€
Martin Codax DO Rias Baixas Albarinyo	18,00€
Monte Blanco DO Rueda Verdejo	18,00€
Anima de Raimat DO Costers del Segre Chardonnay	18,00€

ROSÉ WINE VIN ROSÉ

La Rosa DO Penedès Pinot noir	20,00€
Jane Ventura Selecció DO Penedès Ull de llebre, merlot i sumoll	19,00€
Gramona Mustillant (vi d'agulla) DO Penedès Sirah i merlot	17,00€
Anima de Raimat DO Costers del Segre Pinot noir i Chardonnay	18,00€

RED WINE VIN ROUGE

Jane Ventura Selecció DO Penedès Ull de llebre, Cabernet, merlot i sumoll ..	16,00€
Anima de Raimat DO Costers del Segre Ull de llebre, Cabernet i sirah	18,00€
Ramon Bilbao Ed. Limitada DO Rioja Tempranillo	21,00€
Cepa 21 DO Rivera del Duero	25,00€



Cava

J. Ventura Reserva Brut Nature DO Cava Xarel·lo, macabeu i parellada	18,00€
J. Ventura Reserva DO G RES. NATURE DO Cava Xarel·lo, macabeu i parellada	20,00€
Agustí Torelló DO G RES. NATURE DO Xarel·lo, macabeu i parellada	23,00€
Raventós i Blanc de nit (rosé) Conca del riu Anoia Xarel·lo, macabeu, parellada i monastrell	23,00€



Paseo Marítimo, 21
Comarruga · Tarragona
t: 977 680 004

e: restaurante.laverema@hotmail.com
www.[laverema.com](http://www.laverema.com)

