



1979
SINCE ROSES
el Pirata

- A partir de la 13h, las mesas de El Pirata Club están reservadas exclusivamente para comensales. Tenemos dos servicios por mesa. Primer servicio a la 13 h y segundo servicio a partir a las 15h. Los clientes deben ceder la mesa para poder completar como mínimo los dos servicios. Los sábados y domingos, con motivo de las fiestas posteriores, todas las mesas deben estar libres antes de las 15:30h. Se recomienda reservar, todas las reservas posteriores a las 13h se gestionarán por lista de espera. Se reserva el derecho de admisión.

- From 1pm to 5.30pm, the tables at El Pirata Club are exclusively for eating. The client must ease at least a second service. On Saturdays and Sundays the tables are reserved for the parties starting at 3:30pm. Advanced reservations are recommended, all reservations after 1pm will be managed by a waiting list. The management reserve the right to refuse admission.

Només una factura per taula - Sólo una factura por mesa - Only one bill per table - Sulement une facture par table - Nur eine Rechnung pro Tisch

ENTRANTS :

Gazpacho	11
Pa amb tomata i pernil Ibéric	34
Pan con tomate y jamón Ibérico	
Tomato bread with Iberian ham	
Pain à la tomate avec jambon Ibérique du pays	
Tomatenbrot mit luftgetrocknetem Schinken	
Torrada amb escalivada i anxoves de l'Escala	25
Tostada con escalibada y anchoas de la Escala	
Roasted peppers toast and anchovies from L'Escala	
Petit toast aux légumes marinés et anchois de L'Escala	
Kl. Toast mit mariniertem Gemüse und Anchovies aus La Escala	
Torrada de salmó fumat, formatge i alvocat	25
Tostada de salmón ahumado, queso y aguacate	
Smoked salmon toast, cheese and avocado	
Toast de saumon fumé, fromage et avocat	
Toast mit geräuchertem Lachs, Käse und Avocado	
Amanida de formatge de cabra amb vinagreta de fruits secs i mel	20
Ensalada de queso de cabra con vinagreta de frutos secos y miel	
Goat cheese salad with nut and honey vinaigrette	
Salade de chèvre avec vinaigrette aux fruits secs et au miel	
Ziegenkäse-Salat mit Nuss-Honig-Vinaigrette	
Amanida de pasta amb gambetes, cranc, tomàquet xerri i salsa cocktail	17
Ensalada de pasta con gambitas, cangrejo, tomates cherry y salsa cocktail	
Pasta salad with shrimp, crab, cherry tomatoes and cocktail sauce	
Salade de pâtes aux crevettes, crabe, tomates cerises et sauce cocktail	
Nudelsalat mit Garnelen, Krabben, Kirschtomaten und Cocktailsauce	
Capresse	19
Tomate con mozzarella	
Tomato with mozzarella	
Tomate mozzarella	
Tomaten mit Mozzarella	
Poke Bowl de salmó	24
Poke Bowl de salmón	
Salmon Poke Bowl	
Poke Bowl au saumon	
Poke Bowl mit Lachs	

CARPACCIO :

Carpaccio de gambes	29
Carpaccio de gambas	
Prawns carpaccio	
Carpaccio de crevettes	
Carpaccio von Garnelen	
Carpaccio de vedella - 100% Angus	18
Carpaccio de ternera - 100% Angus	
Beef carpaccio - 100% Angus	
Carpaccio de boeuf - 100% Angus	
Carpaccio aus Rinderfleisch -100% Angus	

CRUS :

Tartar de tonyina	27
Tartar de atún	
Tuna tartare	
Tartare de thon	
Thunfischtartar	
Sashimi de salmó al estil PIRATA	26
Sashimi de salmón al estilo pirata	
Pirata-style Salmon sashimi	
Sashimi de saumon façon Pirate	
Lachs-Sashimi im Piratenstil	
Ceviche de llobarro	26
Ceviche de lubina	
Sea bass ceviche	
Ceviche de loup de mer	
Wolfsbarsch-Ceviche	

ENTRANTS CALENTS :

Musclos al vapor 300 gr	→	Special - 1 kg = 32€	21
Mejillones al vapor 300 gr			
Steamed mussels 300 gr			
Moules à la vapeur 300 gr			
Miesmuscheln 300 gr			
Gambes a l'allada			18
Gambas al ajillo			
Prawns with garlic			
Gambas à l'ail			
Garnelen mit knoblauch			
Vieires amb bolets de temporada			22
Vieiras con setas de temporada			
Scallops with Seasonal Mushrooms			
Coquilles Saints Jacques ux Champignons de Saison			
Jakobsmuscheln mit saisonalen Pilzen			
Tex-mex, Fajita de pollastre			22
Tex-mex, Fajita de pollo			
Tex-mex, Chicken fajita			
Tex-mex, Fajita au poulet			
Tex-Mex, Hühner-Fajita			
POP a la Gallega			30
Pulpo a la gallega			
Octopus "galician style"			
Poulpe à la Gallega			
Tintenfische "Gallega"			

MENU INFANTIL :

Macarrons bolonyesa / Macarrons napolitana / Pit de pollastre amb patatas al forn	13
Macarrones boloñesa / Macarrones napolitana / Pechuga de pollo con patatas al horno	
Bolognese macaroni / Neapolitan macaroni / Chicken breast with baked potatoes	
Macaroni bolognaise / Macaroni napolitain / Poitrine de poulet avec pommes de terre au four	
Macaronis bolognaise / Macaronis Napolitana / Hähnchenbrust mit Ofenkartoffeln	

ESPECIALIDADES :

Arròs caldós de gambes, musclos i sípia - mínim 2 Pax	34 €/pax
Arroz caldoso de gambas, mejillones y sepia	
Prawns, mussels and cuttlefish broth rice	
Riz caldoso de gambas, moules et seiche	
Reis mit gambas und Tintenfischbrühe	
Arròs caldós de Llobregant i sípia - mínim 2 Pax	35 €/pax
Arroz caldoso de Bogavante y sepia	
Lobster and cuttlefish broth rice	
Riz caldoso de homard et seiche	
Reis mit Hummer und Tintenfischbrühe	
Caldereta de rap i Llobregant - mínim 2 Pax	39 €/pax
Caldereta de rape y Bovagante	
Monkfish and lobster stew	
Ragoût (caldereta) de lotte et homard	
Seeteufel und Hummer-ragout (caldereta)	
Gambetes a Go Go 300 gr	48
Gambitas a Go Go 300 gr	
Small prawns a GoGo 300 gr	
Petites gambas à Go Go 300 gr	
Kleine Garnelen nach Go Go 300 gr	



Special - 1kg = 144 €

PEIX :

Llobregant viu a la graella	49
Bogavante vivo a la parrilla	
Live lobster grilled	
Homard vivant au grill	
Lebender Hummer gegrillt	
Peix del dia - Pescado del día - Fish of the day - Poisson du jour - Fisch des Tages	
- Llobarro , Lubina, Sea bass, Loup de mer, Wolfsbarsch	36
- Daurada , Dorada, Gilthead, Dorade, Dorade	36
- Llenguado , Lenguado, Sole, Sole, Seezunge	37

CARN :

Broquetes de vedella amb verdures	26
Brocheta de ternera con verduras	
Skewers of beef with vegetables	
Brochette de filet de boeuf avec légumes	
Rinderfilet Spiess mit Gemüse	
Filet de porc ibèric amb salsa de mostassa i mel	28
Solomillo de cerdo ibérico con salsa de mostaza y miel	
Iberian pork tenderloin with honey mustard sauce	
Filet de porc ibérique sauce moutarde au miel	
Iberisches Schweinefilet mit Honig-Senf-Sauce	
Filet de vedella 200 gr	36
Solomillo de ternera 200 gr	
Fillet steak 200 gr	
Filet de boeuf 200 gr	
Kalbsfilet 200 gr	



. Sala pimienta verde + 3 €
. Salsa roquefort

Menu

Postres

Pastís de maduixes	9
Tarta de fresas	
Strawberries cake	
Tarte aux fraises	
ErdbeerKuchen	
Pastís de llimona	9
<i>"Lemon Pie"</i>	
Tarta de limón	
Lemon cake	
Tarte au citron	
Zitronen Kuchen	
Finger de Xocolata	10
Finger de Chocolate	
Chocolat Finger	
Finger de chocolat	
Schokoladen Finger	
Soufflé de vainilla amb gerds i coulis de maduixa	9
Souffle de vainilla con frambuesa i coulis de fresa	
Vanilla soufflé with raspberries and strawberry coulis	
Soufflé à la vanille avec coulis de framboises et fraises	
Vanillesouffle mit Himbeeren und Erdbeercoulis	
Limoncello gelat	11
Limoncello helado	
Limoncello ice	
Limoncello glace	
Limoncello ice	
Maduixes amb nata	10
Fresas con nata	
Strawberries and cream	
Fraises avec chantilly	
Erdbeeren mit Sahne	
Cheesecake	9
Crema catalana	11

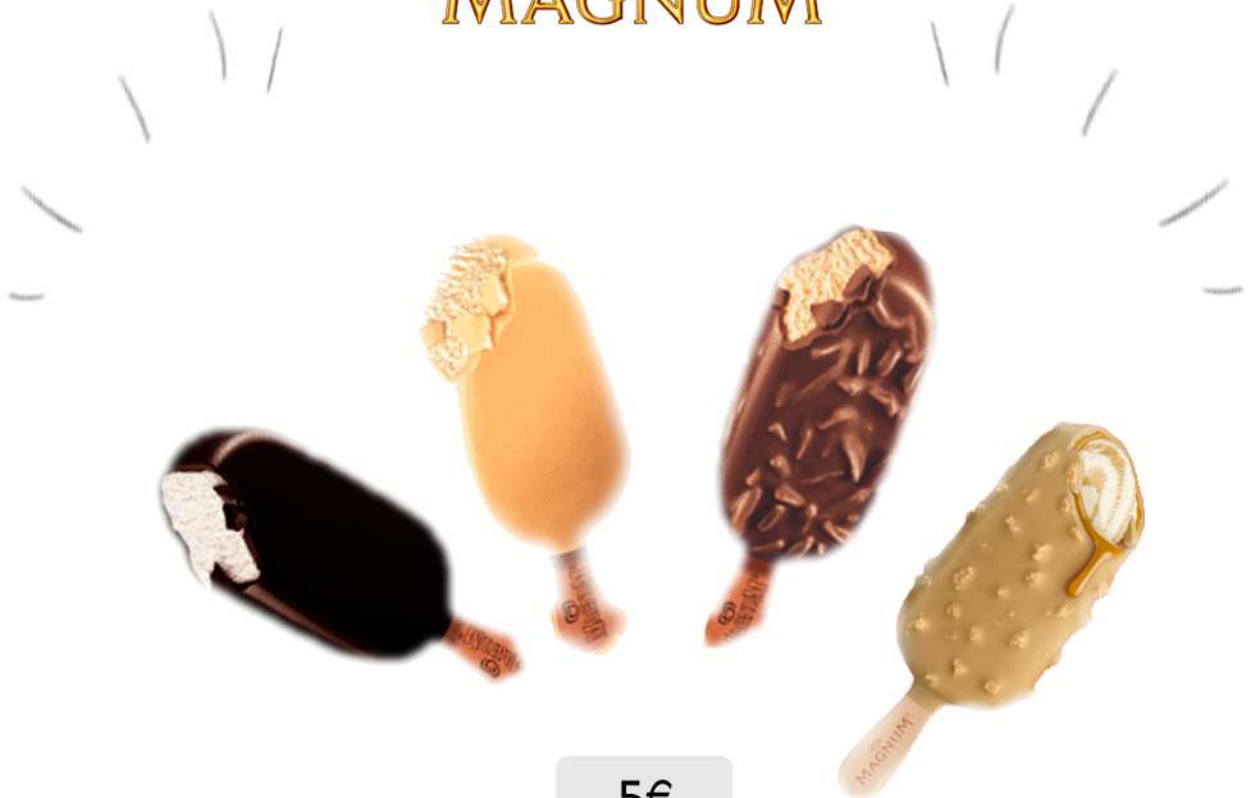




Calories
DON'T COUNT
— ON THE —
BEACH



MAGNUM



5€



3€

3,5€



Begudes

Refrescs		3,50
Cervesa Barril Canya (petita)		3,90
Cervesa Barril Gerra		6,70
Cervesa Damm Free 0'0		4,50
Aigua mineral 500 C/S		3,50
Suc		3,70
Heineken Bot		4,50
Tonica		3,80
Cafè		3,20
Cafè amb llet		3,30
Capuccino Nata		3,40
Carajillo		5,00
Copa de ví AGLAIA Blanc	- macabeu, chardonnay	7,00
Copa de ví EUFRÒSINE Blanc	- xarel.lo	9,00
Copa de ví AGLAIA Rosat	- garnatxa, merlot	7,00
Copa de ví MINUTY Rosat	- garnatxa, cinsault, sirà	9,00
Copa de ví AGLAIA Negre	- merlot, sirà	8,00
Copa Cava TREASURE Black Brut	- macabeu, xarel.lo, chardonnay	8,00
Copa Cava TREASURE Gold Reserva	- macabeu, xarel.lo, chardonnay	9,00
Ricard, Campari / Martini Bianco / Rosso		6,50
Belsazar Blanco		8,50
Carlos I		10,00
Hennessy X.O.		31,00
Jack Daniel's		10,00
Johnie Walker R.L.		10,00
Johnie Walker Blue Label		38,00
Cardhu		11,00
Xupito (poma, préssec)		5,00
Limocello, Aires		5,00
Belvedere		9,00
Bacardi		9,00
Havana 7		10,00
Zacapa X.O.		29,00
Volcan		6,00
Don Julio 1942		33,00
Clase Azul Reposado		19,00
Mezcal Casa Amigos		9,00
Bombay Sapphire		9,00
Gin Mare		10,00
Tanqueray Sevilla		10,00
Hendrick's		10,00
Crystal Head		13,00
Ciroc Summer Colada		9,00
Kir		8,00
kir Royal		9,00
Sangria vino copa		9,00
Sangria cava copa		15,00
Sangria vino Litro		17,00
Sangria cava Litro		34,00
Aperol Spritz		12,00
Chips		2,40
Olives		2,40

el Pirata

VI BLANC

- Aglaia B -	Empordà - Chardonnay, Macabeu, Xarel·lo -	28
- Eufrosine -	Empordà - Xarel·lo -	39
- Minuty Prestige -	Côtes de Provence - Vermentino, Clairette -	45
- Chablis Lois Latour -	Chablis - Chardonnay -	69
- Château de Beauregard	Pouilly-Fuissé - Chardonnay -	65
- Belondrade y Lurton -	Rueda - Verdejo -	87
- Mont de Milieu 1er Cru - Joseph Drouhin -	Chablis - Chardonnay -	110

VI ROSAT

- Aglaia R -	Empordà - Garnacha, Merlot -	28
- 1.5 L MAGNUM Aglaia R -		54
- Talia -	Empordà - garnatxa, sirà	32
- 3 L JÉROBOAM Talia -		129
- M Minuty -	Côtes de Provence - Cinsault, Grenache i Syrah -	41
- 1.5 L MAGNUM M Minuty -		78
- 3 L JÉROBOAM ROSE et Or Château Minuty -		195
- Elle & Lui Cuvée -	Roussillon - Garnacha, Monastrell -	44
- 1.5 L MAGNUM Elle & Lui Cuvée -		79
- Whispering Angel-	Côtes de Provence - Cinsault, Garnacha Tinta, Syrah, Vermentino -	45
- 3 L JÉROBOAM Whispering Angel -		210
- 9 L SALMANAZAR Whispering Angel -		689
- Château de Selle Domaines d'Ott -	Côtes de Provence - Syrah, Cabernet sauvignon i Grenache -	79
- Minuty 281 -	Côtes de Provence - Cinsault, Grenache i Syrah -	130

VI NEGRE

- Àrtemis Aglaia Negre -	Empordà - Syrah, Merlot -	30
- Coll de la Creu 2019 - Apoikia -	Empordà - Garnatxa, carinyena -	55
- Remírez de Ganuza Reserva 2016 -	Rioja - Tempranillo, Graciano -	121
- Vega Sicilia 2013 -	Ribera del Duero - Tempranillo, Cabernet sauvignon -	822
- Echézeaux Grand Cru 2019 Romanée-Conti -	Bourgogne - Pinot Noir -	5225

CAVA

- Treasure Gold "Black Label" -	Penedès - Brut - Macabeu, Xarel·lo, Parellada, Chardonnay -	37
- Recaredo . Finca Els Serral Vell -	Penedès - Brut de Brut - Macabeu, Xarel·lo -	85
- Treasure Gold -	Penedès - Brut reserva - Macabeu, Xarel·lo, Chardonnay , Parellada -	49

CHAMPAGNE

- MOËT & CHANDON -

Brut impérial	100
Brut impérial magnum 1,5L	200
Brut impérial jeroboam 3L	835
Brut impérial mathusalem 6L	1660
Brut impérial nabuchodonosor 15L	4300

- ROSE MOËT & CHANDON -

Brut impérial rosé	120
--------------------	-----

-CHAMPAGNE ON ICE- MOËT & CHANDON

Ice impérial	130
Ice impérial magnum 1,5L	270
Ice impérial jeroboam 3L	1200
Ice rosé impérial	135
Ice rosé impérial magnum 1,5L	270

- Dom Pérignon -

Vintage	445
Vintage Jeroboam 3L	5190
Rosé vintage	770
Plénitud 2	1090
Plénitud 3	12700

- LOUIS ROEDERER -

Cristal	395
---------	-----

- ARMAND DE BRIGNAC-

Brut gold ace of spades	640
Brut rosé	960

- BOLLINGER -

R.D. récemment dégorgé	825
------------------------	-----

- SALON -

Le mesnil blanc de blanc 1990	8250
-------------------------------	------

Summer Vibes

COCKTAIL SIN ALCOHOL

-Free Virgin Mojito 10
(azúcar, lima, menta)

-Free As a Bird 10
(mango, coco, piña, frambuesa)

-Free Kiss 10
(sandia, melocoton blanco, lima)

-Coco Free 10
(coco, piña)

-Free Soul 10
(frambuesa, vainilla, lima)

-San Francisco 10
(granadina, naranja, melocotón, piña)

-Mojito 13
(Ron, azúcar, lima, menta)

-Strawberry Mojito 13
(Ron, fresas natural, azúcar)
(lima, menta)

-Love in Pirata 13
(Ron, mango, coco, piña, frambuesa)

-Neptune's Kiss 13
(sandia, melocoton blanco, lima)

-Piña Colada 13
(Ron, piña natural, coco)

-Heaven 13
(Gin, frambuesa, vainilla, lima)

-El Mejicano 13
(Cachaça, mandarina, mango, lima)

-Copa Sangria vino 9

-Sangria vino litro 17

-Copa Sangria cava 15
(Vodka, fresas naturales)

-Sangria cava litro 34