

CÓCTELES

- DAIKIRI - 10,00 €
- DAIKIRI FRESA- 12,00 €
- WISKY SOUL - 10,60 €
- SUEÑO DE PRINCESA - 12,00 €
- SAN FRANCISCO - 10,00 €
- MARGARITA - 12,00 €
- GINGER 43 - 8,00 €
- ESPRESSO 43 -8,00 €
- PIÑA COLADA CON ALCOHOL - 10,00 €
- MOJITO - 10,00 €
- CAIPIRINHA - 10,00 €
- CAIPIROSCA - 10,00 €
- TEQUILA SUNRISE - 10,00 €
- SEX ON THE BEACH - 9,00 €



VINOS BLANCOS

- VIÑA SOL D.O Penedès - 16,00 €
- BLANC PESCADOR D.O Empordà - 14,00 €
- RAMÓN BILBAO - 18,00 €
- GRAMONA BLANC Brut D.O Penedès - 17,00 €
- MARQUÈS D´ALELLA Tina 20 D.O. Alella - 20,00 €
- VERDEJO D.O Rueda Legaris - 16,00 €
- MARQUÈS DE RISCAL D.O Rueda - 18,00 €
- GESSAMÍ DE GRAMONA D.O Penedès - 20,00 €
- VIÑA ESMERALDA D.O. Penedès - 17,00 €
- ERMITA D´ESPIELLS D.O Penedès - 18,00 €
- PERRO VERDE D.O Rueda - 20,00 €
- MAR DE FRADES Albariño D.O Rias Baixas - 28,00 €
- MARQUES D´ALELLA Allier Centenari - 30,00 €
- LOUIS LATOUR Chablis D.O. Borgoña - 32,00 €
- RAIMAT Chardonnay Castell - 20,00 €
- ALBARIÑO Fillaboa - 22,00 €
- VINOS PEQUEÑOS 50 CL
- MARQUÈS DE RISCAL Y VIÑA SOL - 12,00 €

CAVAS Y CHAMPAGNE

- 1/2 Parxet Brut Nature D.O Cava - 13,00 €
- Parxet Brut Nature D.O Cava - 22,00 €
- GRAMONA Imperial Reserva D.O. Cava - 35,00 €
- TITIANA Brut Nature D.O Cava - 24,00 €
- ARS Collecta Codorniu Grand Rosé Reserva 2019 - 30,00 €
- MOËT Chandon Imperial D.O Champagne France - 80,00 €
- LOUIS ROEDERER Brut Premier Champagne France - 90,00 €
- KRIPTA DE TORELLÓ D.O Cava - 120,00 €
- VEUVE CLICQUOT Rosé D.O Champagne - 150,00 €

ROSADOS

- GRAMONA Moustillant Agulla- 16,00 €
- RAMÓN BILBAO - 16,00 €
- RISCAL ROSADO - 16,00 €

TINTOS

- MARQUÈS DE ARIENZO Crianza - 16,00 €
- VIÑAPOMAL Crianza Raimat Cabernet 2018 - 18,00 €
- AUSTUM Criança D.O Ribera del Duero - 18,00 €
- RAMON BILBAO 2010 D.O.C Rioja - 18,00 €
- RAMON BILBAO Edicion Limitada - 20,00 €
- BRUNUS 2015 D.O Montsant - 20,00 €
- MARQUÈS DE RISCAL Reserva 2021 D.O.C Rioja - 25,00 €
- PESQUERA Crianza D.O Ribera del Duero - 30,00 €
- PAGO DE LOS CAPELLANES Crianza Ribera del Duero - 38,00 €
- SANGRIA DE VI - 25,00 €
- SANGRIA DE CAVA Brut Nature - 25,00 €



EL TIMONEL DESDE 1989

APERITIVOS

- PATATAS BRAVAS CON SALSA PICANTE CASERA - 6,00 €
- CHIPS DE ALCACHOFAS DEL PRAT (TEMPORADA) - 8,50 €
- PIMIENTOS DEL PADRÓN, UNOS PICAN Y OTROS NO - 8,50 €
- CROQUETAS MINI DE JAMÓN DE JABUGO - 9,50 €
- CROQUETAS DE POLLO (5 Uni.) - 10,00 €
- ANCHOAS DEL NORTE CON PAN DE COCA CON TOMATE - 15,00 €
- LANGOSTINOS CON TEMPURA Y CON SALSA ROMESCO - 16,50 €
- CHIPIRONES A LA ANDALUZA - 18,00 €
- CALAMARES D'ARENYS CON TEMPURA ACOMPAÑADOS DE MAYONESA Y ROMESCO - 21,00 €
- JAMÓN 100% BELLOTA D.O. PEDROCHES - 25,00 €
- PARRILLADA DE VERDURAS A LA PLANCHA - 13,00 €
- PAN DE COCA DE CRISTAL CON TOMATE DE COLGAR Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA - 2,90 €

DEL HUERTO Y CARPACCIOS

- ENSALADA TIMONEL: MEZCLUM, CEBOLLA, PEPINO, ZANAHORIA, FUET, ESPÁRRAGOS Y TOMATE - 11,00 €
- ENSALADA DE AGUACATE Y MANGO CON VINAGRETA Y SÉSAMO - 15,00 €
- ENSALADA GOURMET DE QUESO DE CABRA Y SALMÓN CON VINAGRETA Y FRUTOS SECOS - 15,00 €
- ENSALADA DE TOMATE Y VENTRESCA ZALLO CON CEBOLLA Y VINAGRETA DE HIERBAS - 20,00 €
- CARPACCIO DE SOLOMILLO CON VIRUTAS DE FOIE Y PARMESANO CON UN TOQUE PICANTE - 15,00 €
- CARPACCIO DE BACALAO CON OLIVADA NEGRA CON UNA CAMA DE TOMATE NATURAL Y TOSTADAS - 15,00 €
- CARPACCIO DE GAMBA ROJA CON PISTACHO - 20,00 €
- PULPO A FEIRA - 22,00 €
- CARPACCIO SEMICALIENTE DE ALCACHOFAS CON JAMÓN QUESO PARMESANO GRATINADO CON ROMESCO - 14,00 €
- TÁRTAR DE SALMÓN NORUEGO CON GUACAMOLE - 17,50 €

ARROCES Y CAZUELAS

- PAELLA MARINERA CON CIGALA, GAMBA Y SEPIA (Mínimo 2 personas) - 20,00 €
- FIDEUÁ COSTA DORADA CON MEJILLONES, ALMEJAS Y CHIPIRONES (Mínimo 2 personas) - 18,50 €
- ARROZ NEGRO CON LANGOSTINO Y SEPIA (Mínimo 2 personas) - 20,00 €
- ARROZ DEL SEÑORITO TODO PELADO (Mínimo 2 personas) - 22,00 €
- PAELLA MARINERA CON 1/2 BOGAVANTE (Mínimo 2 personas) - 33,00 €
- ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE (Mínimo 2 personas) - 35,00 €
- BOGAVANTE A LA CAZUELA ESTILO MENORCA CON PIMIENTO VERDE, AJOS, PATATAS Y GUINDILLA CON UN TOQUE DE VINAGRE - 38,00 €

CARNES

- SOLOMILLO DE TERNERA A LA PLANCHA - 25,00 €
- ENTRECOTT GALLEGO A LA PLANCHA - 20,00 €
- SALSA PIMIENTA O ROQUEFORT - 4,00 €
- PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA O REBOZADO CON PATATAS - 12,00 €
- BURGUER DE WAYUU CON QUESO CHEEDAR Y BACON - 20,00 €
- STEAK TARTAR - 28,00 €



PESCADOS Y MARISCOS

- TRONCO DE RODABALLO A LA PLANCHA CON VERDURAS O PATATAS PAJA - 26,00 €
- LUBINA HORNO, PLANCHA O DONOSTIARRA - 25,00 €
- DORADA HORNO, PLANCHA O DONOSTIARRA - 25,00 €
- LENGUADO GALLEGO A LA PLANCHA CON PATATAS TIMONEL - 25,00 €
- LENGUADO MANIER - 30,00 €
- MARISCADA: 1/2 BOGAVANTE, CIGALA, GAMBA, LANGOSTINO, ALMEJA, BERBERECHO, NAVAJA Y MEJILLONES - 60,00 €
- CALAMARCITOS DE PLAYA A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN, AJO Y PEREJIL - 20,00 €
- CANELONES DE BOGAVANTE CON CEBOLLA CRUJIENTE Y SU CREMA DE MARISCO - 18,00 €
- TALLARINAS GALLEGAS A LA PLANCHA CON SAL PIMENTADA - 18,00 €
- OSTRAS DE GAMBADOS - 4,00€/U
- MEJILLONES AL VAPOR PLANCHA CON SAL MALDON Y PIMIENTA - 12,00 €
- BERBERECHOS A LA PLANCHA CON ACEITE DE OLIVA Y PIMIENTA - 16,00 €
- NAVAJAS GALLEGAS CON PICADA DE AJO Y PEREJIL - 18,00 €
- ALMEJAS GALLEGAS DEL CARRIL A LA PLANCHA CON AJO Y PEREJIL - S/M
- GAMBAS DE ARENYS A LA PLANCHA - S/M



LOS POSTRES

- COCA DE LLAVANERES CON CREMA Y ALMENDRA - 7,00€
- COPA MATILDE:ZUMO DE NARANJA, HELADO DE VAINILLA, NATAY GRAND MARNIRED - 8,00 €
- TARTA DE QUESO CON ARÁNDANOS Y COCO RALLADO - 6,50€
- TARTA DE SANTIAGO ARTESANA CON VINO DULCE - 7,00€
- SORBETE DE LIMON LIQUIDO - 6,00€
- COULANT DE CHOCOLATE NEGRO CON HELADO DE VAINILLA - 8,00€
- CREMA CATALANA QUEMADA - 6,00€
- HELADOS VARIADOS - 6,00€
- BUÑUELOS DE VIENTO DE CREMA Y CHOCOLATE CALIENTE - 6,00€
- FRUTA DEL TIEMPO - 6,00€
- TRUFAS DE CHOCOLATE (70% CACAO) CON ESCAMAS DE SAL - 6,00€
- REPOSTERÍA SURTIDA CON FRUTA DEL TIEMPO CON CHOCOLATE - 10,00€

