

# Xup, xup

Cuina marinera arran de mar

RISOTTO

BLACK RICE

FISH

PAELLA

FIDEUÀ

ENGLISH  
FRANÇAIS

SEAFOOD

RICE WITH LOBSTER

FUMET

## SNAKS

HORS-  
D'OEUVRE

- Aperitif vermouth (Gordal olives, potato chips, cockles, canned mussels) all spiced with Espinaler sauce** 9,90€  
Aperitif vermouth: olives gordal, chips, coques et moules moules en conserve, le tout assaisonné de sauce Espinaler
- Iberian ham homemade croquettes** 9,30€  
Croquettes maison au jambon ibérique
- Patatas bravas Xup, xup (traditional spicy fries)** 8,00€  
Patates braves Xup, xup (pommes frites a la sauce piquante)
- Cod fritters baked in oil with tomato jam** 11,10€  
Beignets de morue à la confiture de tomate
- Beach small squids andalusian style** 11,90€  
Petits calamars de plage à l'andalouse
- Calamari andalusian style** 11,10€  
Calamars à l'andalouse
- Fried artichokes with molasses and foie gras chips** 11,10€  
Artichauts frits aux copeaux de foie gras et mélasse de canne à sucre
- Anchovies from l'Escala and toasted coca bread with globe tomatoes and virgin olive oil** 10,45€  
Anchois de l'Escala et pain de coca grillé à la tomate grappe et huile d'olive vierge
- Iberian ham Gran Reserva and toasted coca bread with bush tomatoes and virgin olive oil** 20,25€  
Jambon ibérique Grande Réserve et pain de coca grillé à la tomate grappe et huile d'olive vierge
- Clams in cava** 16,25€  
Palourdes au cava
- Steamed mussels** 10,10€  
Moules à la vapeur
- Assortment of steamed mussels and clams** 20,30€  
Assortiment de palourdes et moules à la vapeur
- Snails "llauna" style** 12,50€  
Escargots à la "llauna"
- Fried variation (small squid, squid rings and deep sprats)** 20,30€  
Fritures (anneaux de calamars, chipirons et petits poissons)



## OUR BREAD

NOTRE PAIN

- Homemade rolls (1 piece)** 1,75€  
Petit pain artisanal (une pièce)
- Toasted coca bread with globe tomatoes and virgin olive oil (4 pieces)** 2,75€  
Pain de coca grillé à la tomate grappe et huile d'olive vierge (4 pièces)
- Toasted coca bread with aioli (garlic sauce) (4 pieces)** 2,75€  
Pain de coca grillé à l'aïloli (4 pièces)



## STARTERS

ENTREES

- Gazpacho andalusian style (in summer)** 8,65€  
Gazpacho andalou (l'été)
- Cadaqués fisherman's style soup** 8,65€  
Soupe du pêcheur à la mode Cadaqués
- Market garden salad with avocado, nuts and anchovy vinaigrette** 10,10€  
Salade potagère à l'avocat, aux fruits secs et à la vinaigrette aux anchois
- Xató salad (escarole, tuna and cod) from Vilanova** 11,20€  
Salade xató (escarole, thon et morue) de Vilanova
- Foie gras micuit with fig jam and a sherry reduction with Hawaiian volcanic salt** 16,25€  
Foie gras mi-cuit avec sa confiture de figues en réduction de xérès et sel volcanique de Hawaï
- Potatoes casserole with fried scrambled eggs, prawns and wild mushrooms** 13,50€  
Cassolette aux pommes de terre et aux œufs frits et brouillés avec cèpes
- Spinach salad with tomato preserve, dried fruits and nuts, green apple, crunchy bacon and parmesan cheese** 10,90€  
Salade d'épinards à la tomate confite, aux fruits secs, à la pomme verte, au bacon croustillant et au parmesan
- Warm salad with caramelized goat cheese, figs and chips from Iberian ham** 12,75€  
Salade tiède de fromage de chèvre caramélisé, figues et copeaux de jambon ibérique
- Marinated beef carpaccio with arugula and parmesan** 11,10€  
Carpaccio de bœuf mariné accompagné de roquette et parmesan
- Salmon and prawns carpaccio marinated with dill** 11,00€  
Carpaccio de saumon et cervettes marinés à l'aneth
- Grilled asparagus with romesco sauce and fried egg** 10,10€  
Asperges sauvages à la sauce romesco et œuf au plat
- Giant ravioli filled with spinach, zucchini and cream cheese in wild mushrooms sauce** 11,80€  
Raviolis géants aux épinards, courgette et fromage frais nappés de sauce aux cèpes
- Cod brandada with grilled vegetables, crunchy Iberian ham and poached quail egg** 12,85€  
Fine brandade de morue et escalibade, croustillant de jambon ibérique et œuf de caille poché
- Small squids with mashed potatoes, blood sausage and romesco** 11,10€  
Petits calamars aux pommes de terre masquées au boudin noir et à la sauce romesco



## RICE

RIZ

- Fish and seafood paella** 17,30€  
Paella au poisson et fruits de mer
- Mixed paella (fish, seafood, meat & vegetables)** 17,30€  
Paella mixte (poisson, fruits de mer, viande et légumes)
- Rice dish "señorito" (no shells and bones)** 18,30€  
Riz du "señorito" (pas de carcasses ou d'os)
- Black rice with squid ink and artichokes** 16,25€  
Riz noir à l'encre de seiche et artichauts
- Fideuà (Catalan paella version with noodles instead of rice) with prawns and clams** 16,25€  
Fideua aux crevettes et palourdes
- Rice with lobster (rice broth or paella)** 26,45€  
Riz au homard (au bouillon ou bien paella)
- Rice broth with clams and monkfish** 22,30€  
Riz dans son jus à la lotte et palourdes
- Risotto of wild mushrooms, wild asparagus, with seasonal vegetables and padano cheese** 18,45€  
Risotto aux cèpes, asperges sauvages et légumes de saison au fromage padano

! **STANDBY TIME APPROX: 20 min.**  
TEMPS D'ATTENTE: 20 min.  
FOR INDIVIDUAL PORTIONS ASK YOUR WAITER  
POUR LES PORTIONS INDIVIDUELLES, DEMANDEZ AU SERVEUR S.V.P.



DISCOVER OUR SECRET!  
DÉCOUVREZ NOTRE SECRET!

facebook [www.facebook.es/xupxuprestaurant](http://www.facebook.es/xupxuprestaurant)



POISSONS

## FISH

- Grilled salmon marinated with soy and seasonal mushrooms** 15,20€  
Saumon à la plancha mariné, soja et champignons de saison
- Cod fillet with mashed potatoes and truffle oil** 19,30€  
Dos de morue, purée de pommes de terre à l'huile de truffe
- Grilled gilt-head with light romesco sauce and clams** 17,10€  
Dorada à la plancha à la sauce légère de romesco et palourdes
- Grilled scampi** 27,45€  
Ecrevisses à la plancha
- Grilled prawns** 26,45€  
Crevettes à la plancha
- Mixed grill with fish & seafood** 27,40€  
Grillade de poisson et de fruits de mer
- Mixed grill with fish, seafood and lobster** 40,65€  
Grillade de poisson et de fruits de mer avec homard
- Hake supreme with a light sauce "suquet" of rockfish** 16,20€  
Suprême de merlu à la crème fine de "suquet" de poisson de roche
- Lobster Xup, xup style** 30,45€  
Homard façon Xup, xup
- Turbot San Sebastian style with vegetable chips and rosemary oil** 18,00€  
Turbot façon San Sebastian et chips de légumes à l'huile de romarin



## MEAT

VIANDES



- Fillet of beef with foie gras, wild mushrooms and red wine sauce** 22,30€  
Filet de boeuf au foie gras aux champignons à la sauce de vin rouge
- Grilled beef entrecôte (500 g) from Gerona with french fries and salted pepper ("del padrón" style) and Cabrales cheese sauce or mustard sauce** 20,90€  
Entrecôte de bœuf de Gérone grillée (500 g), frites et poivrons del padrón et sauce au chèvre ou moutarde
- Chateaubriand (double sirloin steak) on skewers with mustard sauce (minimum two people)** 18,60€  
Chateaubriand à la broche, sauce à la moutarde ancienne (minimum deux personnes)
- Homemade hamburger out of half a pound of beef, quail egg with truffle mushrooms sauce** 15,25€  
Hamburger maison d'une demie livre avec œuf de caille, sauce aux champignons et aux truffes
- Grilled boneless chicken leg with garnish** 14,50€  
Cuisse de poulet grillée et garniture



## DESSERT

DESSERTS

- Brownie with raspberry ice cream** 6,45€  
Brownie et glace framboise
- Chocolate Coulant with "peta zetas" (fizzy powder) and forest fruit icecream** 6,45€  
Coulant au chocolat avec "peta zetas" et glace aux fruits rouges
- Cheesecake on a mirror of red fruits** 6,45€  
Cheesecake au coulis aux fruits rouges
- Tiramisu with coffee icecream** 6,45€  
Tiramisu et glace au café
- Apple cake Tatin** 6,45€  
Tarte Tatin
- Creme brûlée** 6,05€  
Creme brûlée
- Pineapple carpaccio with vanilla ice cream** 6,05€  
Carpaccio d'ananas, glace à la vanille



# GOURMET MENU

MENU DÉGUSTATION



### SNACK HORS-D'OEUVRE

- Iberian ham Gran Reserva**  
Jambon ibérique Gran Reserva
- Mix of vapored mussels and clams**  
Assortiment de moules et palourdes à la vapeur
- Fried variation (small squid, squid rings and deep sprats)**  
Fritures (anneaux de calamars, chipirons et petits poissons)
- Toasted coca bread with globe tomatoes and virgin olive oil**  
Pain de coca grillé à la tomate grappe et à l'huile d'olive vierge

### MAIN COURSE PLAT PRINCIPAL

- Rice with lobster (rice in broth or paella)**  
Riz au homard (au bouillon ou bien paella)
- Turbot San Sebastián style with vegetable chips and rosemary oil**  
Turbot façon San Sebastián, chips de légumes à l'huile de romarin
- Lobster Xup, xup style**  
Homard façon Xup, xup
- Fillet of beef with foie gras, wild mushrooms and red wine sauce**  
Filet de boeuf au foie gras, aux champignons à la sauce de vin rouge

### DESSERT DESSERT

- Chocolate coulant with "peta zetas" (fizzy powder) and forest fruit icecream**  
Coulant au chocolat avec "peta zetas" et glace aux fruits rouges
- Pineapple carpaccio with Catalan custard**  
Carpaccio d'ananas à la crème catalane
- Lemon sorbet**  
Sorbet citron

### BEVERAGES BOISSONS

- Red wine - merlot Atrium crianza de Torres, D.O. Penedés (Catalonia)**  
Vin rouge - Atrium merlot crianza de Torres, D.O. Penedés (Catalogne)
- White wine - Gramona Gessamí, D.O. Penedés (Catalonia)**  
Vin blanc - Gramona Gessamí, D.O. Penedés (Catalogne)
- Roger de Flor Brut Nature sparkling wine**  
Cava Roger de Flor Brut Nature



\* Price per person - minimum 2 persons  
Prix par personne - Menu pour 2 personnes minimum

- Strawberries with cream** 6,45€  
Fraises à la crème
- Strawberries with fresh orange juice** 6,45€  
Fraises au jus d'orange naturel
- Lemon sorbet** 6,05€  
Sorbet citron
- Homemade ice cream (green apple, lime and basil, mojito, baileys, nougat, toffee, vanilla and macadamia nuts, cocoa Kingston)** 6,45€  
Glaces artisanales (pomme verte, citron vert avec basilic, mojito, baileys, touron, vanille aux noix de Macadamia, cacao Kingston)
- Toffee pudding Jijona style with caramel** 6,05€  
Pudding de touron de Xixona au caramel

**x** 10% SURCHARGE ON THE TERRACE 0.60€ SERVICE AT THE TABLE V.A.T. INCLUDED  
10% DE SUPPLÉMENT EN TERRASSE. 0,60 EUROS POUR LE SERVICE T.V.A. INCLUSE