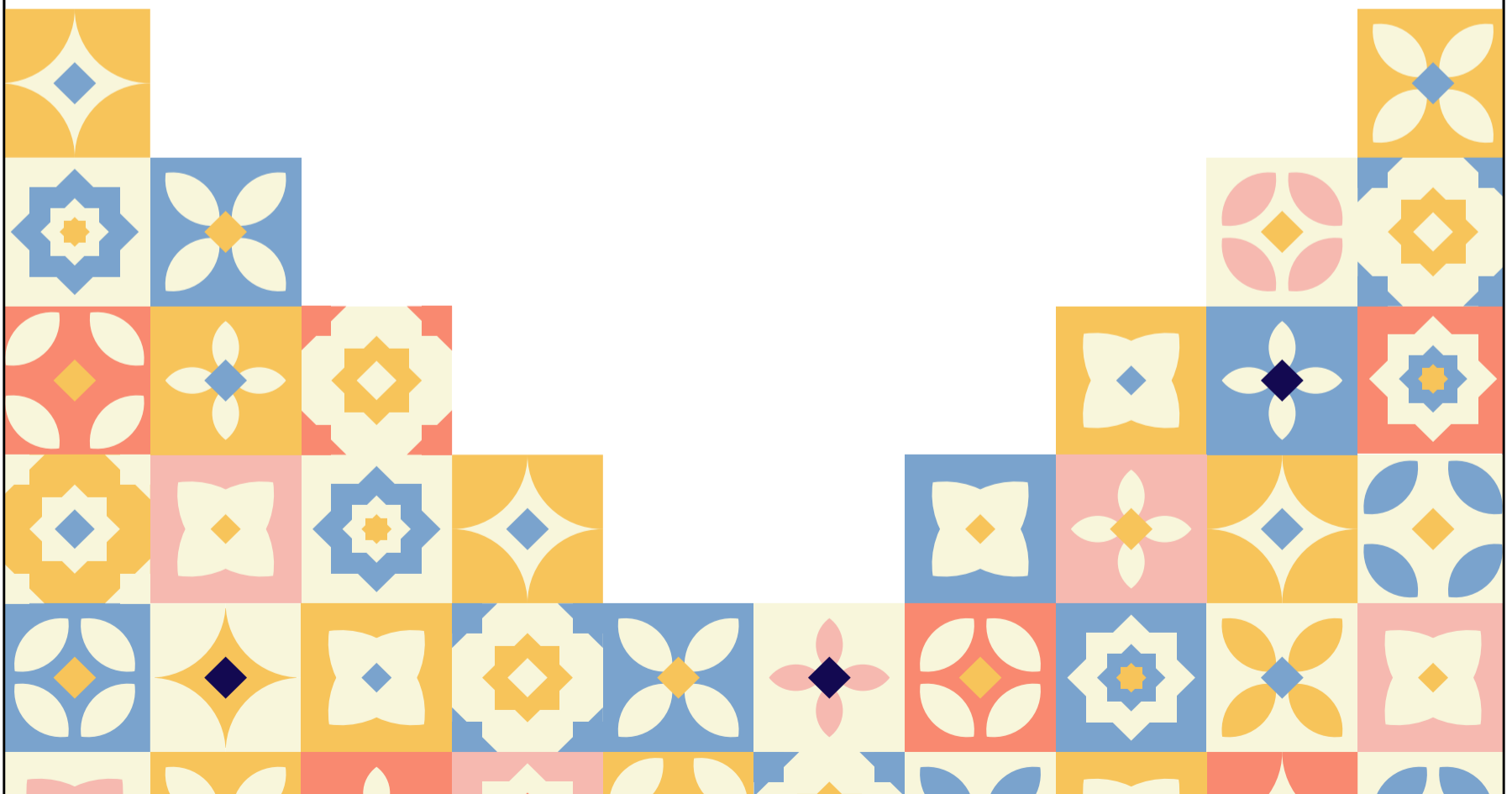


RESTAURANTE

KOKCHA

COCTELERÍA



TAPAS · TAPES · TAPAS

01. NACHOS CON POLLO - NACHOS AMB POLLASTRE - CHICKEN NACHOS 11,90€ 🍷

Nachos dorados con queso, pollo, frijoles, tomate fresco, cebolla, perejil, nata agria y jalapeños.

Nachos daurats amb formatge, pollastre, fesols, tomàquet fresc, ceba, julivert, nata agra i jalapeños.

Golden nachos with cheese, chicken, beans, fresh tomato, onion, parsley, sour cream and jalapeño peppers.

02. NACHOS CON PICO DE GALLO - NACHOS AMB PIC DE GALL - NACHOS WITH PICO DE GALLO - 10,90€ 🍷

Nachos dorados con queso, pico de gallo, nata agria y jalapeños. *Nachos daurats amb formatge, bec de gall, nata agra i jalapeños.*

Golden nachos with cheese, pico de gallo, sour cream and jalapeño peppers.

03. HUMMUS - 8,90€ 🌿

Cre moso puré de garbanzos, tahini, jugo de limón, perejil y aceite de oliva v.e. servido con pan de la casa.

Cre mós puré de cigrons, tahini, suc de llimona, julivert i oli d'oliva v.e.

Creamy chickpea purée, tahini, lemon juice, parsley and extra virgin olive oil, served with house bread.

04. TABLA DE QUESOS - FUSTA DE FORMATGES - CHEESE BOARD - 13,90€ 🍷

Selección de quesos de cabra, vaca y oveja con mermeladas y pan casero. *Selecció de formatges de cabra, vaca i ovella amb mermelades i pa casolà.*

A selection of goat, cow and sheep cheeses with jams and homemade bread.

05. PULPO AL AJILLO - POP AMB ALLADA - GARLIC OCTOPUS- 12,90€ 🍷

Pulpo al ajillo con puré de patata. *Pop amb allada i puré de patata* Garlic octopus with mashed potatoes.

06. GAMBA ARRIERA - GARLIC PARSLEY SHRIMP - 12,90€ 🍷

Gambas, patatas, aceite de oliva, ajo, zumo de limón y perejil. *Gambes, patates, oli d'oliva, all, suc de llimona i julivert.*

Shrimp, potatoes, olive oil, garlic, lemon juice and parsley.

07. TABLA DE JAMÓN IBÉRICO - FUSTA DE PERNIL IBÈRIC - IBERIAN HAM BOARD - 13,90€

Selección de jamón ibérico. *Sellecció de pernil ibèric.* A selection of Iberian ham.

08. PAN CON TOMATE - PA AMB TOMÀQUET - TOMATO-RUBBED BREAD - 3,90€ 🍷



MÁS TAPAS · MÉS TAPES - MORE TAPAS

09. OLIVAS - OLIVES - OLIVES - 3,50€

10. ALITAS DE POLLO - ALETES DE POLLASTRE - CHICKEN WINGS - 7,90€

Alitas de pollo crujientes con salsa barbacoa. Aletes de pollastre cruixents amb salsa barbacoa. Crispy barbecue chicken wings.

11. PATATAS BRAVAS - PATATES BRAVES - SPICY POTATOES - 6€

Dados de patata con salsa brava y mayonesa. Daus de patata amb salsa brava i maionesa. Diced potatoes with mayonnaise and spicy sauce.

12. FALAFEL CON PATATAS - FALAFEL AMB PATATES - FALAFEL WITH POTATOES - 8,90€

Croquetas de garbanzo. Croquetes de cigró. Chickpea croquettes

13. TORTILLA ESPAÑOLA - TRUITA ESPANYOLA - SPANISH OMELETTE - 7,50€

Triuita de patata i ceba. Tortilla de patat y cebolla. Potato and onion omelette.

14. TORTILLA FRANCESA - TRUITA FRANCESA - PLAIN OMELETTE - 7,50€

15. HUEVOS ROTOS - OUS ESTRELLATS - BROKEN FRIED EGGS - 9,50€

Patatas fritas con huevos fritos rotos y jamón ibérico. Patates fregides amb ous fregits trencats i pernil ibèric..

Broken fried eggs with fries and Iberian ham.

16. CROQUETAS DE POLLO - CROQUETES DE POLLASTRE - CHICKEN CROQUETTES - 7,50€

Croquetas caseras de pollo. Croquetes casolanes de pollastre. Homemade chicken croquettes.

17. BERENJENAS CON SALSA - ALBERGÍNIES AMB SALSA - AUBERGINES WITH SAUCE - 9,90€

Berenjenas asadas con salsa de tomate y pan para acompañar. Albergínies cuites amb tomàquet i pa per acompanyar.

Roasted aubergines with tomato sauce and side of bread.



TACOS

01. COCHINITA PIBIL (4 ud./pcs) - 14,90€

Carne de lechón marinada y cocida a fuego lento en tortilla de maíz con cebolla morada encurtida y cilantro.

Carn de garrí marinada i cuita a foc lent en truita de blat de moro amb ceba morada adobada i coriandre.

Slow-cooked marinated suckling pig in a corn tortilla with pickled purple onion and coriander.

02. TACO DE POLLO - TACO DE POLLASTRE - CHICKEN TACO (4 u. / pcs.) - 14,90€

Pollo a la parrilla en tortilla de maíz, con queso fundido, pico de gallo, crema de nata, aguacate y cilantro.

Pollastre a la graella en truita de blat de moro, amb formatge fos, bec de gall, crema de nata, alvocat i coriandre.

Grilled chicken in a corn tortilla, with melted cheese, pico de gallo, double cream, avocado and coriander.

03. TACO DE GAMBAS - TACO DE GAMBES - SHRIMP TACO (3 u. / pcs.) - 15,90€

Gambas, queso, pico de gallo, aguacate y cilantro en tortilla de maíz.

Gambes, formatge, bec de gall, alvocat i coriandre en truita de blat de moro.

Shrimp, cheese, pico de gallo, avocado and coriander in a corn tortilla.

04. TACO PIRATA - PIRATE TACO (4 u. / pcs.) - 14,90€

Carne de ternera a la parrilla en tortilla de maíz, con queso fundido, pico de gallo, aguacate y cilantro.

Carn de vedella a la graella en truita de blat de moro, amb formatge fos, bec de gall, alvocat i coriandre.

Grilled beef in a corn tortilla, with melted cheese, pico de gallo, avocado and coriander.



ENSALADAS · AMANIDES · SALADS

01. ENSALADA CÉSAR - AMANIDA CÉSAR - CAESAR SALAD - 10,90€ 🍷

Mezcla de rúcula, espinacas y escarola con tomates cherry, cebolla morada y pechuga de pollo a la parrilla, con vinagreta de aceite de oliva virgen extra y queso parmesano.

Barreja de ruca, espinacs i escarola amb tomàquets cherry, ceba morada i pit de pollastre a la graella, amb vinagreta d'oli d'oliva verge extra i formatge parmesà.

A mix of rocket, spinach, and escarole with cherry tomatoes, purple onion, and grilled chicken breast, with an extra virgin olive oil and Parmesan cheese vinaigrette.

02. ENSALADA GRIEGA - AMANIDA GREGA - GREEK SALAD - 10,90€ 🍷

Tomates maduros con pepino, cebolla roja, mezcla de rúcula, espinacas y escarola, aceitunas kalamata y queso feta, todo ello aderezado con nuestra auténtica salsa griega casera.

Tomàquets madurs amb cogombre, ceba vermella, barreja de ruca, espinacs i escarola, olives kalamata i formatge feta, tot això amanit amb la nostra autèntica salsa grega casolana.

Ripe tomatoes with cucumber, red onion, rocket, spinach, and escarole mix, Kalamata olives, and feta cheese, all dressed with our authentic homemade Greek sauce.

03. ENSALADA SALMÓN AHUMADO - AMANIDA DE SALMÓ FUMAT SMOKED SALMON SALAD - 12,90€ 🍷🍷

Salmón ahumado con espinacas, rúcula y lechuga, cebolla caramelizada, tomates cherry, olivas negras, huevo duro y un aderezo de miel y mostaza.

Salmó fumat amb espinacs, ruca i enciam, ceba caramelitzada, tomàquets cherry, olives negres, ou dur i un amaniment de mel i mostassa.

Smoked salmon with spinach, rocket and lettuce, caramelised onion, cherry tomatoes, black olives, hard-boiled egg and a honey mustard dressing.



04. ENSALADA AGUACATE - AMANIDA D'ALVOCAT - AVOCADO SALAD - 11,90€ 🍷

Aguacate con tomate maduro, cebolla roja rúcula, huevo duro y olivas, con aceite de oliva virgen extra y un toque de vinagre balsámico.

Alvocat amb tomàquet madur, ceba vermella ruca, ou dur i olives, amb oli d'oliva verge extra i un toc de vinagre balsàmic.

Avocado with ripe tomatoes, red onion, rocket, hard-boiled egg and olives, with extra virgin olive oil and a splash of balsamic vinegar.

05. ENSALADA DE ATÚN - AMANIDA DE TONYINA - TUNA SALAD - 11,90€ 🍷🍷

Atún con lechuga, rúcula y escarola, tomate, cebolla morada, olivas negras, huevo duro y maíz dulce y vinagreta de limón y aceite de oliva virgen extra.

Tonyina amb enciam, ruca i escarola, tomàquet, ceba morada, olives negres, ou dur i blat de moro dolç i vinagreta de llimona i oli d'oliva verge extra.

Tuna with lettuce, rocket and escarole, tomato, purple onion, black olives, hard-boiled egg and sweetcorn, dressed with a lemon and extra virgin olive oil vinaigrette.

06. ENSALADA CON QUESO DE CABRA - AMANIDA DE FORMATGE DE CABRA GOAT CHEESE SALAD - 11,90€ 🍷🍷

Queso de cabra con lechuga, rúcula, escarola y espinacas, tomates cherry, olivas negras y vinagreta de miel y mostaza.

Formatge de cabra amb enciam, escarola, ruca i espinacs, tomàquets cherry, olives negres i vinagreta de mel i mostassa.

Goat cheese with lettuce, escarole, rocket and spinach, cherry tomatoes, black olives and a honey mustard vinaigrette.

PAELLAS Y ARROCES - PAELLES I ARROSSOS PAELLA AND RICE

01. PAELLA MARISCO - PAELLA DE MARISC - SEAFOOD PAELLA - 18,90€ 🍷 🍣

Arroz bomba con sofrito con aceite de oliva v.e. de pimiento verde y rojo, caldo de marisco, gamba pelada, mejillones, langostinos y calamares.

Arròs bomba amb sofregit amb oli d'oliva v.e. de pebrot verd i vermell, brou de marisc, gamba pelada, musclos, llagostins i calamars.

Bomba rice with a stir-fry of green and red peppers in e.v. olive oil, seafood broth, peeled shrimp, mussels, prawns, and squid.

02. PAELLA DE POLLO - PAELLA DE POLLASTRE - CHICKEN PAELLA - 17,90€

Arroz bomba con sofrito con aceite de oliva virgen extra de pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de pollo y piezas de pollo.

Arròs bomba amb sofregit amb oli d'oliva verge extra de pebrot verd i vermell, ceba, brou de pollastre i peces de pollastre.

Bomba rice with a stir-fry made with extra virgin olive oil, green and red peppers, onion, chicken broth, and chicken pieces.

03. PAELLA DE CARNE - PAELLA DE CARN - MEAT PAELLA - 18,90€

Arroz bomba con sofrito con aceite de oliva virgen extra de pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de pollo y piezas de ternera.

Arròs bomba amb sofregit amb oli d'oliva verge extra de pebrot verd i vermell, ceba, brou de carn i peces de vedella.

Bomba rice with a stir-fry made with extra virgin olive oil, green and red peppers, onion, chicken stock and pieces of beef.

04. PAELLA DE VEGETALES - PAELLA DE VEGETALS - VEGETABLE PAELLA - 16,90€

Arroz bomba con sofrito con aceite de oliva virgen extra de pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de verduras, alcachofas y champiñones.

Arròs bomba amb sofregit amb oli d'oliva verge extra de pebrot verd i vermell, ceba, brou de verdures, carxofes i xampinyons.

Bomba rice with a stir-fry made with extra virgin olive oil, green and red peppers, onion, vegetable stock, artichokes and champignons.

05. ARROZ NEGRO DE MARISCO - ARRÒS NEGRE DE MARISC - SEAFOOD INK RICE - 18,90€ 🍷 🍣

Arroz bomba con sofrito con aceite de oliva v.e. de pimiento verde y rojo, caldo de marisco, gamba pelada, mejillones, langostinos y calamares y su tinta.

Arròs bomba amb sofregit amb oli d'oliva v.e. de pebrot verd i vermell, brou de marisc, gamba pelada, musclos, llagostins i calamars i la seva tinta.

Bomba rice with a stir-fry of green and red peppers in olive oil, seafood broth, peeled shrimp, mussels, prawns, and squid and its ink.



PAELLAS Y ARROCES - PAELLES I ARROSSOS PAELLA AND RICE

06. POLLO SALTEADO CON ARROZ - POLLASTRE SALTAT AMB ARRÒS - STIR-FRIED CHICKEN AND RICE - 15,90€

Arroz bomba con sofrito con aceite de oliva v.e. de pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de pollo y piezas de pollo.

Arròs bomba amb sofregit amb oli d'oliva v.e. de pebrot verd i vermell, ceba, brou de pollastre i peces de pollastre.

Bomba rice with a stir-fry made with extra virgin olive oil, green and red peppers, onion, chicken stock and pieces of chicken.

07. KABULI PALAW - 15,90€

Arroz Basmati con ternera, zanahorias, almendras y pasas, típico afgano. *Arròs Basmati amb vedella, pastanagues, ametlles i panses, típic afganès*

Basmati rice with beef, carrots, almonds and raisins, a traditional Afghan dish.

08. ARROZ CON VERDURAS - ARRÒS AMB VERDURES - VEGETABLE RICE - 14,90€

Arroz al vapor con mezcla de verduras salteadas. *Arròs al vapor amb barreja de verdures saltejades.*

Steamed rice with stir-fried mixed vegetables.

VERDURAS- VERDURES - VEGETABLES

09. PARRILLADA DE VERDURAS - PARRILLADA DE VERDURES - VEGETABLE GRILL - 14,90€

Surtido de verduras a la brasa (pimientos, patatas, calabacín, berenjeras, tomate).

Assortit de verdures a la brasa (pebrots, patates, carbassó, albergínia, tomàquet)

Chargrilled vegetable mix (sweet pepper, potato, courgette, aubergine, tomato).



CARNES - CARNS - MEAT

01. PARRILLADA DE CARNE - GRAELLADA DE CARN - MIXED GRILL - 49,90€

Combinación de 3 tipos de carne (2 de ternera y 1 de pollo marinado) con patatas fritas y salsa casera.
Combinació de 3 tipus de carn (2 de vedella i una de pollastre marinat) amb patates fregides i salsa casolana.
A combination of 3 types of meat (2 beef and one marinated chicken) with fries and homemade sauce.

02. POLLO A LA BRASA - POLLASTRE A LA BRASA - CHARGRILLED CHICKEN - 14,90€

Pechuga de pollo marinada con especias y dorada a la brasa, servida con patatas. *Pit de pollastre marinat amb espècies i daurat a la brasa, servit amb patates.*
Chargrilled spice-marinated chicken breast, served with fries.

03. PLATO COMBINADO - PLAT COMBINAT - MIXED DISH - 15,90€

Ternera y pollo con ensalada, arroz o patatas. *Vedella i pollastre amb amanida, arròs o patates.* Beef and chicken with salad, rice or fries.

04. HAMBURGUESA DE POLLO CON HUEVO - HAMBURGUESA DE POLLASTRE AMB OU - CHICKEN BURGER WITH EGG - 14,90€

Pechuga de pollo a la brasa con lechuga, tomate, cebolla, queso y huevo. Servida con patatas y salsa.
Pit de pollastre la brasa amb enciam, tomàquet, ceba, formatge i ou. Servida amb patates i salsa.
Chargrilled chicken breast with lettuce, tomato, onion, cheese and egg. Served with fries and sauce.

05. PICAÑA A LA BRASA - PICANYA A LA BRASA - CHARGRILLED PICANHA - 18,90€

Picaña a la brasa con patatas fritas. *Picanya a la brasa amb patates fregides.* Chargrilled picanha with wild fries.

06. HAMBURGUESA DE TERNERA - HAMBURGUESA DE VEDELLA - BEEF BURGER - 15,90€

200 g de ternera a la brasa con lechuga, tomate, cebolla y queso. Servida con patatas fritas y salsa.
200 g de vedella a la brasa amb enciam, tomàquet, ceba i formatge. Servida amb patates fregides i salsa.
200 g chargrilled beef patty with lettuce, tomato, onion and cheese. Served with fries and sauce.

07. HAMBURGUESA MIXTA DE POLLO Y TERNERA - HAMBURGUESA MIXTA DE POLLASTRE I VEDELLA - MIXED CHICKEN AND BEEF BURGER - 16,90€

Hamburguesa de pollo y ternera con lechuga, tomate, cebolla, queso y huevo. Servida con patatas y salsa.
Hamburguesa de pollastre i vedella amb enciam, tomàquet, ceba, formatge i ou. Servida amb patates i salsa.
Chicken and beef patty with lettuce, tomato, onion, cheese and egg. Served with fries and sauce.



MARISCOS - MARISCS - SEAFOOD

01. GAMBAS A LA PLANCHA - GAMBES A LA PLANXA - GRILLED SHRIMP (8 u. / pcs.) - 22,90€ 🍤

Gambas a la plancha con sal y limón. Gambes a la planxa amb sal i llimona. Grilled shrimp with salt and lemon.

02. LANGOSTINOS A LA PLANCHA - LLAGOSTINS A LA PLANXA - GRILLED PRAWNS (8 u. / pcs.) - 15,90€ 🍤

Langostinos frescos a la plancha con ajo, perejil y limón, con ensalada. Llagostins frescos a la planxa amb all, julivert i llimona, amb amanida.

Grilled fresh prawns with garlic, parsley and lemon, served with salad.

03. PULPO LA BRASA - POP A LA BRASA - CHARGRILLED OCTOPUS - 20,90€ 🐙

Pulpo a la brasa con un toque ahumado, servido con patatas y allioli. Pop a la brasa amb un toc fumat, servit amb patates i allioli.

Chargrilled octopus with a smoky touch, served with potatoes and aioli.

04. CALAMARES FRITOS - CALAMARS FREGITS - FRIED SQUID - 15,50€ 🍷🍟🍷

Anillas de calamar empanadas con especias, con salsa tártara y limón. acompanyades de patatas.

Anelles de calamar empanades amb espècies, amb salsa tàrtara i llimona, acompanyades de patates.

Fried squid rings, battered with spices and flour, served with tartar sauce and lemon, with fries.



PASTA

01. BOLOÑESA - BOLONYESA - BOLOGNESE 🍷

Spagetti al dente con salsa de tomate y carne de ternera, pimiento rojo y verde, con aceite de oliva virgen extra y con queso rallado.

Spagetti al dente amb salsa de tomàquet i carn de vedella, pebrot verd i vermell, amb oli d'oliva verge extra i amb formatge ratllat.

Spagetti al dente with tomato sauce and beef, red and green peppers, extra virgin olive oil, and grated cheese.

13,90€

02. CON POLLO - AMB POLLASTRE - WITH CHICKEN

Pasta al dente con tomate, pimiento rojo, verde y pollo.

Pasta al dente amb tomàquet, pebrot vermell, verd i pollastre.

Al dente pasta with tomato, red and green sweet peppers and chicken.

13,90€

03. NAPOLITANA - NEAPOLITAN 🍷

Pasta al dente con salsa de tomate y aceitunas negras, pimiento rojo y verde, con aceite de oliva virgen extra y con queso rallado y con queso rallado.

Pasta al dente amb salsa de tomàquet y olives negres, pebrot verd i vermell, amb oli d'oliva verge extra i amb formatge ratllat.

Al dente pasta with black olive, and tomato sauce, red and green peppers, extra virgin olive oil with grated cheese.

12,90€



POSTRES- DESSERTS

01. CREMA CATALANA - CATALAN CREAM 🍷

Crema catalana clásica con capa de caramelo.

Crema catalana clàssica amb capa de caramel.

Classic Catalan cream with a caramel crust.

5,50€

02. TIRAMISÚ 🍷 🍷

Clásico postre de bizcocho, café, vino dulce y cacao.

Clàssiques postres de pa de pessic, cafè, vi dolç i cacau.

Classic dessert of sponge cake, coffee, sweet wine and cocoa.

5,50€

03. HELADOS - GELATS - ICE CREAMS 🍷

Helados de varios sabores a elegir.

Gelats de diversos sabors a escollir.

Ice creams in a variety of flavours to choose from.

4,50€





BEBIDAS - BEGUDES - DRINKS

SIN ALCOHOL - SENSE ALHOHOL - NON ALCOHOLIC

Refrescos y zumos - <i>refrescs i sucs</i> - soft drinks and juices	3,50€
Agua - <i>aigua</i> - water	2,50€
Agua con gas - <i>aigua amb gas</i> - sparkling water	3,50€
Zumo de naranja natural - <i>suc de taronja natural</i> - fresh orange juice	4,90€

CERVEZAS (CAÑA) - CERVESES (CANYA) - BEERS (GLASS)

Estrella Damm	3,50€
Heineken	3,90€
Alhambra	3,50€
Voll-Damm	3,50€
Estrella Galicia 0%	3,50€

TINTO DE VERANO	6,90€
-----------------------	-------

COCKTAILS

Sangría tinto - <i>red sangria</i>	8,50€
Vermout	5,60€
Sex on the beach	9,90€
Negroni	7,90€
Tom Collins	8,90€
Caipirinha	8,90€
Daiquiri	8,90€

GIN TONICS

Beefeater	10,90€
Seagrams	10,90€
Tanquerai	11,90€
Puerto de Indias	11,90€
Bombay Sapphire	11,90€
Bulldog	13,90€
Hendriks-	13,90€

RESTAURANTE
KOKCHA
COCTELERÍA

Suplemento terraza - *Suplement terrassa* - Surcharge terrasse:

0,90€/ pers.

 Gluten  Leche / Llet / Milk  Huevo / Ou / Egg  Crustáceos / Crustacis / Crustaceans  Soja / Soya  Pescado / Peix / Fish  Apio / Api / Celery  Frutos de Cascara / Fruits secs / Nuts  Mostaza / Mostassa / Mustard  Sésamo / Sèsam / Sesame  Moluscos / Molluscs / Molluscs  Sulfitos / Sulfit / Sulphites  Cacahuets / Cacahuets / Peanuts