

ESMORZARS / DESAYUNOS CAFETERIA BREAKFAST / PETIT DÉJEUNER CAFETERIA

Consultar carta / Consulter la carte / Consult de menu

ESMORZARS DE FORQUILLA/ DESAYUNOS DE TENEDOR FORK BEAKFAST/ FOURCHETTE PETIT DÉJEUNER

Callos 5.50€ / 9.00€

Callos
Assiette à tripes
Tripe plat

Cabrit a l'all 13,00€

Cabrito al ajillo
Chevreau à l'ail
Kid with garlic

Garrí a l'all 9,50€

Cochinillo al ajillo
Cochon de lait à l'ail
Garlic suckling pig

Botifarra de pagès a la brasa 7,00€

Butifarra de payés a la brasa
Saucisse de campagne grillée
Grilled country sausage

Botifarra de perol amb mongetes 8,50€

Butifarra de perol con judías
Saucisse perol aux haricots
Perol sausage with beans

Costelles de xai 14,00€

Costillas de cordero
Côtes de mouton
Rack of lamb

Ploma ibèrica 21,00€

Pluma ibérica
Plume de porc ibérique
Iberian pork pluma

Secret ibèric 14,00€

Secreto ibérico
Secret ibérique
Iberian secreto



ESMORZARS DE FORQUILLA/ DESAYUNOS DE TENEDOR FORK BEAKFAST/ FOURCHETTE PETIT DÉJEUNER

Entrama de vedella 16,00€

Entrama de ternera
Toile de boeuf
Beef web

Cargols en salsa 11,00€

Caracoles en salsa
Escargots en sauce
Snails in sauce

Sèpia a la planxa 13,00€

Sepia a la plancha
Seiche grillée
Grilled cuttlefish

Pop a la gallega 11,00€

Pulpo a la gallega
Poulpe galicien
Galician-style octopus

Calamars a l'andalusa 11,50€

Calamares a la andaluza
Calamars à la manière "Andaluza"
Squids at "Andaluza" style

Ous amb xistorra 9,00€

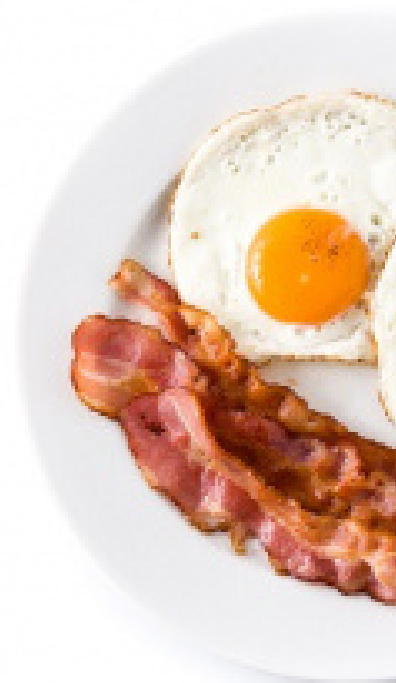
Huevos con chistorra
Oeufs avec chistorra
Eggs with chistorra

Ous amb bacó 7,50€

Huevos con bacon
Oeufs avec bacon
Eggs with bacon

Truita al plat 5,00€

Tortilla al plato
Omelette dans l'assiette
Omelette on the plate



PICA PICA PER COMPARTIR / PARA COMPARTIR PICA PICA TO SHARE / À PARTAGER

<i>Pa de coca amb tomata</i>	3,00€
Pan de coca con tomate / Pain à la coca à la tomate Coca bread with tomato	
<i>Pernil ibèric de gla gran reserva</i>	16,00€
Jamón ibérico de bellota gran reserva Jambon ibérique de bellota Gran Reserva Gran Reserva Iberian acorn-fed ham	
<i>Taula mitxa d'embotits i formatges artesans</i>	16,50€
Tabla mixta de embutidos y quesos artesanos Planche mixte de saucisses et fromages artisanaux Mixed platter of sausages and artisan cheeses	
<i>Patates braves amb la nostra salsa exquisida</i>	4,00€
Patatas bravas con nuestra salsa exquisita Pommes de terre bravas avec notre sauce exquisite Bravas potatoes with our exquisite sauce	
<i>Calamars a la romana</i>	4,00€
Calamares a la romana / Calamars à la romaine / Roman style squid	
<i>Croquetes de la casa (4 unitats)</i>	4,00€
Croquetas de la casa / Croquettes maison / House croquettes (4 u.)	
<i>Boquerons en vinagre</i>	4,00€
Boquerones en vinagre / Anchois au vinaigre / Pickled anchovies	
<i>Truita de patates</i>	4,00€
Tortilla de patatas Omelette de pommes de terre Spanish omelette	
<i>Anxoves amb pa amb tomàquet</i>	4,00€
Anchoas con pan con tomate Anchois au pain aux tomates Anchovies with tomato bread	
<i>Ensaladilla russa</i>	4,00€
Ensaladilla rusa / Salade russe / Russian salad	
<i>Fritura de mar</i>	4,00€
Fritura de mar / Frites de mer / Sea fry	



ENTRANTS / ENTRANTES STARTERS / ENTRÉES

<i>Empanada vegana</i>	6,80€
Empanada vegana / Empanada végétalienne / Vegan empanada	
<i>Nyoquis amb maionesa de mostassa i pimentó de la vera</i>	8,50€
Noquis con mayonesa de mostaza y pimentón de la vera Gnocchis à la mayonnaise à la moutarde et au paprika de la vera Gnocchi with mustard mayonnaise and paprika from la vera	
<i>Amanida verda</i>	8,00€
Ensalada verde / Salade verte / Green salad	
<i>Amanida amb formatge de cabra</i>	12,00€
Ensalada queso de cabra/Salade fromage de chèvre/Salad goat cheese	
<i>Pop a la gallega</i>	11,00€
Pulpo a la gallega / Poulpe galicien / Galician-style octopus	
<i>Torrada amb escalivada i anxoves</i>	7,00€
Tostada con escalivada y anchoas Toasts à l'escalivada et aux anchois Toast with escalivada and anchovies	
<i>Ous de corral amb cremós de patata i cansalada curada maldonado</i>	9,20€
Huevos de corral con cremoso de patata y panceta curada maldonado Oeufs fermiers avec pomme de terre crémeuse et lard fumé maldonado Free-range eggs with creamy potato and maldonado cured bacon	
<i>Sopa de marisc</i>	9,00€
Sopa de marisco / Soupe aux fruits de mer / Seafood soup	
<i>Caneló de tres carns amb beixamel i formatge altejo ratllat</i>	11,00€
Canelón de tres carnes con bechamel y queso altejo rallado Cannelloni au trois viandes avec béchamel et fromage altejo râpé Three meat cannelloni with bechamel and grated altejo cheese	
<i>Canelons gratinats</i>	7,00€
Canelones gratinados / Cannellonis gratinés / Gratin cannelloni	
<i>Ravioli farcit de carbassa i castanya amb pomesà</i>	9,00€
Ravioli relleno de calabaza y castaña con parmesano Raviolis farcis au potiron et châtaignes au parmesan Ravioli stuffed with pumpkin and chestnut with parmesan	
<i>Cargols rostits a l'estil de l'àvia</i>	14,00€
Caracoles rustidos al estilo de la abuela Escargots rôtis façon grand-mère Grandma-style roasted snails	



ELS NOSTRES ARROSSOS / NUESTRO ARROCES OUR RICE / NOTRE RIZ

Arròs empordanès 16,00€

Arroz ampurdanés / Riz de l'Empordà / Empordà rice

Arròs a la cassola caldós (mixt) 15,00€

Arroz a la cazuela caldoso (mixto)
Cocotte de bouillon de riz (mélangé)
Brothy rice casserole (mixed)

Arròs caldós amb llamàntol 24,00€

Arroz caldoso con bogavante
Riz dans son jus de cuisson au homard
Soup rice with lobster

Paella mitxa o de peix 15,00€

Paella mixta o de pescado
Paella mixte ou poisson
Mixed or fish paella

Arròs negre amb sípia 12,00€

Arroz negro con sepia
Riz noir à la seiche
Black rice with cuttlefish

Fideuà de peix amb allioli 14,50€

Fideuà de pescado con allioli
Fideuà de poisson avec allioli
Fish fideuà with allioli



ELS CRUS / LOS CRUDOS THE RAW ONES / LES CRUS

Steak tartar de vaca gallega premium 15,00€

Steak tartar de vaca gallega premium
Tartare de boeuf galicien premium
Premium Galician beef steak tartare

Tataky de tonyina bluefin amb albergínia fumada
i confitura de tomata 17,00€

Tataki de atún bluefin con berenjena ahumada y confitura de
tomate
Tataki de thon rouge, aubergines fumées et confiture de tomates
Bluefin tuna tataki with smoked eggplant and tomato jam



PEIX / PESCADO FISH / POISSON

Peix del dia a la brasa o al forn (segons mercat)

Pescado del día a la brasa o al horno (según mercado)
Poisson du jour grillé ou au four (selon le marché)
Grilled or baked fish of the day (according to market)

Lluç al forn amb cremós de patates i oli d'ametlles 16,00€

Merluza al horno con cremoso de patatas y aceite de almendras
Merlu au four avec pommes de terre crémeuses et huile d'amande
Baked hake with creamy potatoes and almond oil

Bacallà a la musselina 14,00€

Bacalao a la muselina
Cabillaud en mousseline
Cod in muslin

Bacallà a la catalana 14,00€

Bacalao a la catalana
Morue à la catalane
Catalan-style cod

Sèpia a la planxa amb all i julivert 13,00€

Sepia a la plancha con ajo y perejil
Seiche grillée à l'ail et au persil
Grilled cuttlefish with garlic and parsley

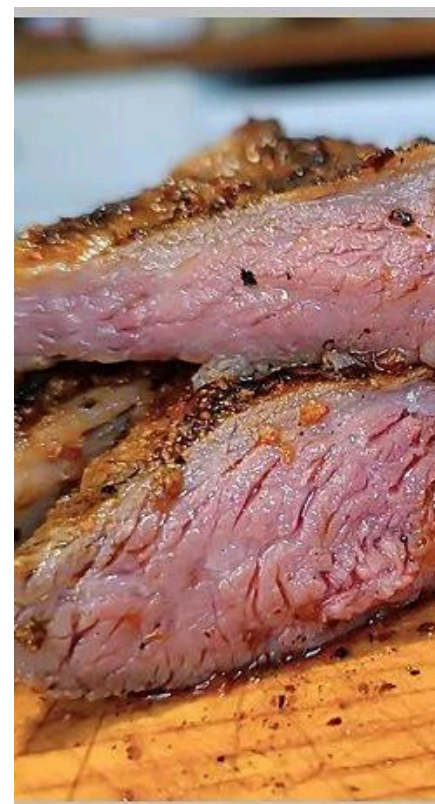
Pop a la brasa 17,00€

Pulpo a la brasa
Poulpe grillé
Grilled octopus



CARNS / CARNES MEATS / VIANDES

<i>Assortiment de botifarres a la brasa amb mongetes o patates fregides</i>	9,50€
Surtido de butifarras a la brasa con judías o patatas fritas Assortiment de saucisses grillées avec haricots ou chips Assorted grilled sausages with beans or chips	
<i>Filet de vedella amb salsa roquefort o pebre</i>	24,00€
Filete de ternera con salsa roquefort o pimienta Filet de boeuf sauce roquefort ou poivre Beef fillet with roquefort or pepper sauce	
<i>Entrecot (300 gr) a la brasa</i>	17,00€
Entrecot a la brasa / Entrecôte grillée /Grilled entrecôte (300gr)	
<i>Entrama de vedella</i>	16,00€
Entrama de ternera / Toile de boeuf / Beef web	
<i>Secret ibèric a la brasa</i>	14,00€
Secreto ibérico a la brasa Secret ibérique grillé Grilled Iberian secret	
<i>Ploma ibèrica a la brasa</i>	21,00€
Pluma ibérica a la brasa / Plume ibérique grillée Grilled Iberian pen	
<i>Ribs a baixa temperatura gratinades amb salsa barbacoa (1Kg)</i>	21,00€
Ribs a baja temperatura gratinadas con salsa barbacoa (1Kg) Côtes levées basse température gratinées avec sauce barbecue (1Kg) Low temperature ribs au gratin with barbecue sauce (1Kg)	
<i>Peus de porc guisats a l'estil del nostre xef</i>	14,50€
Pies de cerdo guisados al estilo de nuestro chef Pieds de porc mijotés à la manière de notre chef Pork feet stewed our chef's style	
<i>Espatlla de xai al forn amb el seu suc</i>	19,00€
Espalda de cordero al horno con su jugo Épaule d'agneau au four avec son jus Baked lamb shoulder with its juice	



PLATS COMBINATS / PLATOS COMBINADOS

COMBINED DISHES / PLATS COMBINÉS

1/2 pollastre amb patates fregides

11,50€

1/2 pollo con patatas fritas
1/2 poulet rôti avec frites
1/2 roasted chicken with french fries



Hamburguesa amb patates i ou (vegana o mixta)

10,00€

Hamburguesa con patatas y huevo (vegana o mixta)
Burger avec frites (vegan ou mixte)
Burger with french fries and egg (vegan o mixed)



Escalopa de pollastre amb patates fregides

9,50€

Escalopa de pollo con patatss fritas
Escalope de poulet avec frites
Chicken escalope with french fries



Macarrons a la bolonyesa

7,00€

Macarrones a la boloñesa
Macaronis bolognaise
Macaroni bolognese



Amanida de formatge de cabra

9,50€

Ensalada de queso de cabra
Salade de fromage de chèvre
Goat cheese salad



Pizza 3 formatges, margarita o bacó

9,80€

Pizza 3 quesos, margarita o bacon
Pizza 3 fromages, margarita ou bacon
Pizza 3 cheese, margarita or bacon



PLATS COMBINATS / PLATOS COMBINADOS

COMBINED DISHES / PLATS COMBINÉS

Sèpia a la planxa

Sepia a la plancha
Seiche grillée
Grilled cuttlefish

13,00€



Botifarra amb ou i patates

Butifarra con huevo y patatas
Saucisse de viande avec oeuf et frites
Meat sausage with egg and french fries

9,50€



Croquetes amb ou i patates

Croquetas con huevo y patatas
Croquetes avec oeuf etc frites
Croquetes with egg and french fries

8,00€



Bistec amb patates

Bistec con patatas
Bifteck avec frites
Beefsteak with frenc fries

8,50€



POSTRES / DESSERTS

<i>Crema catalana</i>	4,50€
Crema catalana Catalan cream Crème catalane	
<i>Pastís de formatge casolà</i>	5,50€
Pastel de queso casero Cheesecake maison Homemade cheesecake	
<i>Puding de vainilla casolà</i>	4,75€
Puding de vainilla casero Pudding à la vanille maison Homemade vanilla pudding	
<i>Gelat Sandro Dessi (xocolata, galetes o llimona)</i>	6,50€
Helado Sandro Dessi (chocolate, galletas o limón) Glace Sandro Dessi(chocolat, biscuits ou citron) Sandro Dessi ice-cream (chocolate, biscuits or lemon)	
<i>Iogurt</i>	3,50€
Yogurt Yaourt Yogur	
<i>Mini Sacher</i>	4,50€
Mini Sacher	
<i>Fruites de temporada</i>	6,50€
<Frutas de temporada Fruits de saison Seasonal fruits	
<i>Coulant de xocolata amb gelat de vainilla</i>	6,00€
Coulant de chocolate con helado de vainilla Coulant au chocolat et glace vanille Chocolate coulant with vanilla ice cream	



VINS / VINOS/ WINES / VINS

BLANCS / BLANCOS/ WHITE / BLANCS

<u>Copa de vi de la casa</u>	2,50€
Copa de vino de la casa / Verre de vin maison / Glass of house wine	
<u>Verdera Blanc</u>	10,00€
D.O.Empordà – Garnatxa blanca, Macabeu	
<u>Rimat Castell</u>	15,00€
D.O Costers del Segre – Chardonnay	
<u>Protos</u>	18,00€
D.O Rueda – Verdejo	



ROSATS / ROSADOS/ ROSE / ROSÉS

<u>Copa de vi de la casa</u>	2,50€
Copa de vino de la casa / Verre de vin maison / Glass of house wine	
<u>Verdera Rosat</u>	10,00€
D.O.Empordà – Grenache, Carignan	
<u>Rimat Clamor</u>	12,00€
D.O Costers del Segre – Cabernet Sauvignon, Tempranillo	
<u>Protos Clarete</u>	13,50€
D.O Ribera de Duero – Tempranillo 95%, Syrah, Merlot i vinyes velles barrejades	



NEGRES / TINTOS / RED / ROUGES

<u>Copa de vi de la casa</u>	2,50€
Copa de vino de la casa / Verre de vin maison / Glass of house wine	
<u>Verdera Negre</u>	10,00€
D.O.Empordà – Grenache, Carignan	
<u>Perelada 3 Finques</u>	12,50€
D.O Empordà – Cabernet Sauvignon, Carinyena, Mazuelo, Garnatxa negra, Merlot	
<u>Azpilcueta</u>	16,50€
D.O Rioja – Tempranillo, Graciano, Mazuelo	
<u>Protos Roble</u>	18,50€
D.O Ribera del Duero – Tempranillo	

CAVA

<u>Codorniu Anna Brut Cava Reserva</u>	13,00€
D.O. Cava – Macabeu, Xarel·lo, Chardonnay, Parellada 20 cl	
<u>Perelada Brut Reserva</u>	16,00€
D.O. Cava – Macabeu, Parellada, Xarel·lo	
<u>Juvé & Camps Essential Púrpura Reserva</u>	22,00€
D.O. Cava – Macabeu, Parellada, Xarel·lo	

