

ELS NOSTRES PLATS SÓN ELABORATS MAJORITÀRIAMENT
AMB PRODUCTES DE PRÒXIMITAT, NATURALS I/O ECOLÒGICS.
ALGUNES DE LES VERDURES SÓN DE COLLITA PRÒPIA

VERMUT – APERITIVS APERITIVOS • APÉRITIFS

Vermut de la casa	2,70€	Sangria de cava (½ litre).....	9,60€
Copa de cava / Kirs Royal	3,00€	Vermut Miro, Martini	3,30€
Sidra de l'Empordà Mooma/Cider.....	3,00€	Sangria de vi (1 litre).....	12,70€
Sangria de vi (½ litre).....	8,20€	Sangria de cava (1 litre)	15,80€
Olives farcides, Aceitunas, Olives.....			2,80€
Patates ondulades, Patatas, Pommes de terre, Potatoes			2,20€
Formatge "manxego", Queso Manchego, Fromage de la Manche, Manchego cheese			5,00€
Anxoves de l'Escala (4 filets), Anchoas de l'Escala, Anchois de l'Escala, L'Escala anchovies.....			5,90€
Llonganissa de Can Ralliu, Salchichón, Saucisson, Sausage.....			5,50€
Escopinyes, Berberechos, coques, cockles, Herzmuscheln			6,90€

PA

Coca de Palau Sator amb tomata	3,20€
Pa	1,50€
Pa torrat.....	1,75€
Pa sense gluten.....	1,75€

AIGUA

Aigua Font Vella (1 litre).....	3,00€
Aigua Font Vella (½ litre).....	2,00€
Malavella (gas ½ litre).....	2,00€

Preus per persona

PLATS PER NENS

PARA NIÑOS • POUR ENFANTS • FÖR CHILDREN • FÜR KINDER

MACARRONS AMB CARN I TOMÀQUET, Macarrones, Macaroni, Makkaroni	8,50€
CRÒQUETES AMB PATATES, Croquetas de carne, Croquettes de viande, meat croquettes, Kroketten	8,00€
1/2 FILET DE VEDELLA AMB PATATES, ½ filete de ternera, ½ filet de veau, ½ fillet of veal, ½ Kalbsfilet	11,60€
DUES COSTELLES DE XAI, dos costillas de cordero, deux côtelettes d'agneau, two lamb chops, Zwei Lammkoteletts	9,00€
PIT DE POLLASTRE ARREBÒSSAT, pechuga de pollo empanado, blanc de poulet pané, breast of chicken in batter	8,70€

ENTRANTS

ENTRANTES • HÖRS D'ŒUVRE • VÖRSPEISEN

AMANIDA DE FÖRMATGE FRESC, CÖDÖNY I FRUITS SECS

Ensalada de queso fresco y frutos secos • Salade de Fromage et fruits secs
Cheese salad with dried fruit and nuts • Frischkäsesalat mit trockenfrüchte _7,90€

L'AMANIDA VERDA DE SEMPRE

Ensalada variada • Salade • Mixed salad • Gemischter Salat _6,50€

AMANIDA DE FÖRMATGE DE CABRA GRATINAT AMB CÖMPÖTA DE PÖMA

Ensalada de queso de cabra gratinado con compota de manzana
Salade de chèvre gratinée à la compote de pommes
Goat cheese salad with Apple Compote • Ziege-Käse-Salat mit Apfelkompott _8,90€

TIMBAL D'ESCALIVADA AMB FÖRMATGE DE CABRA

"Escalivada" caliente con queso de cabra • Légumes grillés chauds au fromage de chèvre
Roasted vegetables with goat cheese • Gegrilltes Gemüse mit Ziegenkäse _9,80€

ESQUEIXADA DE BACALLÀ, ESCALIVADA I ANXÖVES

"Esqueixada" de bacalao, escalivada y anchovas • "Esqueixada" de morue aux légumes rôtis et anchois
Codfish, roasted vegetables and anchovies cold salad • Kabeljausalat, Röstgemüse und Anchovis _11,90€

SALMÖ FUMAT AMANIT AMB ÖLI D'ÖLIVA PUIGMIRAMAR

Salmón ahumado • Saumon fumé • Smoked salmon • Räucherlachs _12,90€

PERNIL IBÈRIC D'AGLÀ (ESPATLLA)

Jamón ibérico de bellota (paletilla) • Jambon ibérique de Bellota (épaule)
Iberian ham from acorn-fed pigs (shoulder) • Iberischer Eichelschinken (Vorderschinken) _16,90€

FÖIE D'ÀNEC AMB CÖNFITURA DE TÖMATA I FIGUES DE CAN BECH

Foie de pato con figos • Foie de canard aux figues
Duck foie with figs • Entepastete mit Feigen _13,40€

CARPACCIO D'ÀNEC AMB FÖRMATGE PARMESÀ

Carpaccio de pato con queso parmesano • Carpaccio de canard au fromage parmesan
Duck carpaccio with Parmesan cheese • Enten - Carpaccio mit Parmesan _7,90€

PASTÍS DE TRUITES DE VERDURES

Pastel de tortillas • Tourte d'omelettes aux légumes • Vegetable omelette • Gemüseeomelett _8,90€

CARXÖFES ARREBÖSSADES AMB SALSÀ RÖMESCÖ

Alcachöfas rebozadas con romesco • Artichauts panés au romesco

Deep fried artichokes with Romesco sauce • Frittierte Artischocken mit Sauce Romesco _10,90€

ESCUDELLA AMB GALETS I PILOTA

Caldö de pastas con "galets y pilota" • Soupe de pâtes

Catalan soup with pasta • Katalanisch Suppe mit Nudeln _8,90€

BACALLÀ ARREBÖSSAT AMB "CASACA"

Bacalao a la romana • Morue panée • Codfish in batter • Stockfish im Teig _11,80€

ESCALIVADA CALENTA FETA A LA BRASA

"Escalivada" caliente • Légumes grillés chauds

Roasted vegetables • Gegrilltes Gemüse warm _10,90€

ESPÀRRECS NATURALS A LA BRASA AMB SALSÀ RÖMESCÖ

Espàrragos verdes a la brasa con salsa romesco • Asperges vertes à la braise au romesco

Charcoal broiled with Romesco sauce • Spargel vom Grill mit Sauce Romesco _12,50€

CARGÖLS SECS AMB ALLIÖLI I TÖMATA

Caracoles • Escargots • Snails • Schnecken _13,90€

CANELÖNS DE RÖSTIT TRADICIONALS GRATINATS

Canelones • Cannelloni • Cannelloni _10,50€

CALAMARS A LA RÖMANA

Calamares a la romana • Calmars en beignets • Squid rings fried in batter • Panierter Tintenfisch _12,70€

CALAMARS A L'ANDALUSA

Calamares a la andaluza • Style Andalou calamars

Andalusian style squid • Andalusischen Stil Tintenfisch _12,90€

ENTRANTS VARIATS (minim 2 persones)

Entrantes variados • Assortiment hors d'oeuvre

A varied of starters • Verschiedene Vorspeisen _Preu per persona_12,70€

Amanida de formatge fresc, pernil d'ànec, paté d'ànec,
torrada amb escalivada i anxova, pastís de truites, bacallà amb "casaca",
croquetes de carn fetes a casa, cargols amb allioli i tomata, plat de temporada

CARNES

CARNES • VIANDE • MEAT • FLEISCH

XAI A LA BRASA (2 CÒSTELLES I 2 MITJANES)
Cordero a la brasa • Agneau grillées • Grilled lamb • Lamm vom Grill _15,90€

CUIXA O PIT DE PÒLLASTRE A LA BRASA
Muslo o pechuga de pollo a la brasa • Poulet à la braise
Grilled chicken • Hähnchen vom grill _9,50€

PEUS DE PÒRC A LA BRASA AMB MONGETES DEL GANXET
Manitas de cerdo a la brasa con judias • Pieds de porc à la braise
Charcoal broiled pig's trotters • Gegrillte Schweinfüsse _10,80€

**MAGRET D'ÀNEC 5 AGLANS A LA BRASA
AMB CONFITURA DE TOMATA**
Magret de pato a la brasa • Magret de canard à la braise
Grilled duck magret • Entenbrust vom grill _14,90€

CÒSTELLES DE CÒNILL DE L'EMPÒRDÀ ARREBÒSSADES
Costillas de conejo rebozadas • Côtelettes de lapin panés
Breaded cutlets rabbit • Panierte Schnitzel Kaninchen _12,90€

BISTEC DE VEDELLA DE GIRONA FET A L'ANTIGA
Bistec de ternera con ajo y perejil • Bifteck de veau à la persillade
Veal steak with garlic and parsley • Kalbssteak mit Knoblauch und Petersilie _13,60€

**BOTIFARRA DE PÒRC DURÒT
AMB MONGETES DEL GANXET I XIUA**
Butifarra con judias y panceta • Saucisse avec des haricots
Sausage with beans • Bratwurst mit weissen Bohnen _10,90€

VEDELLA DE GIRONA MADURADA FETA A LA BRASA
Ternera de Girona a la brasa • Veau de Gérone à la braise
Grilled veal from Girona • Kalbfleisch von Girona vom grill

FILET • Solomillo • Filet • Filet steak • Kalbsfilet (200gr).....	22,90€
ENTRECÒT PETIT • Entrecot • Entrecôte (250gr).....	13,60€
ENTRECÒT • Entrecot • Entrecôte • Entrecote (400gr).....	19,90€
ENTRECÒT A LA PEDRA • Entrecot a la piedra (600gr) "Chuletón".....	26,90€
Entrecôte servi sur la pierre • Entrecote served on a hot stone • Entrecote serviert auf dem Stein	

TOTES LES CARNES PORTEN GUARNICIÓ. CANVIANT PER ESCALIVADA
O VERDURES A LA BRASA TINDRÀ UN INCREMENT DE _3,00€

ESPECIALITATS

ESPECIALIDADES • SPÉCIALITÉS • SPECIALITIES • SPEZIALITÄTEN

POLLASTRE AMB SÍPIA I ESCAMARLANS

Pollo con sepia y cigalas • Poulet et sèche en sauce et langoustines
Chicken with cuttlefish and langoustines • Hähnchen mit tintenfisch und Langustinen _17,80€

ESPATLLA DE XAI MELOSA (AMB SALSA)

Paletilla de cordero • Épaule d'agneau • Shoulder of lamb • Lammschulter _19,50€

CUIXA ROSTIDA D'ÀNEC 5 AGLANS

Muslo de pato asado • Cuisse de canard rôti • Roast duck leg • Gebratene Ente _15,50€

ÀNEC AMB PERES

Pato con peras • Canard aux poires • Duck with pears • Ente mit Birnen _15,50€

GALTES DE PORC DESOSSADES AMB PANSES I FIGUES

Carrillera de cerdo con higos y pasas • Joue de porc aux raisins secs et figues
Roast pork cheeks with raisins and figs • Schweinebacken mit Rosinen und Feigen _16,20€

GALTA DE VEDELLA AMB BARREJA DE BOLETS

Carrillera de ternera con setas • Joints de veau aux champignons
Stewed veal with mushrooms • Kalbsbackenragout mit Pilzen _17,50€

PICANTÓ ROSTIT AMB PATATES I SALSITXES

Picantón asado con papatas y salsichas • Petit poulet rôti
Small roast chicken • Klein gebratenes Hähnchen _13,50

PEIX

PESCADO • POISSON • FISH • FISCH

CALAMARS A LA PLANXA AMB ALL I JULIVERT

Calamares a la plancha con ajo i perejil • Calmars grillés à l'ail et au persil
Grilled squids with garlic and parsley • Gegrillter Tintenfisch mit Knoblauch und Petersilie _15,90€

TURBOT DE PEÇA FET A LA PLANXA

Rodaballo a la plancha • Turbot grillé • Grilled Turbot • Steinbutt vom Grill _18,90€

SUPREMA DE CORBALL A LA BRASA

Suprema de corvina a la brasa • Suprême de corvina grillé • Grilled corvina Suprême
Gegrillter Corvina Suprême _19,90€

FILET DE LLÖBARRO A LA BRASA

Lubina a la brasa • Loup de mer à la braise • Charcoal sea bass • Gegrillter Wolfsbarsch _22,90

RAP DE PALAMÓS A LA BRASA (SEGONS MERCAT)

Rape a la brasa • Baudroie à la braise • Grilled monkfish • Gegrillter Seeteufel _23,90€