

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

## VERMUT – APERITIVS APERITIVOS • APÉRITIFS

Vermut de la casa .....	2,80€	Sangria de vi (copa) .....	3,75€
Copa de cava / Kirs Royal .....	3,00€	Sangria de vi (1 litre).....	13,00€
Sidra de l'Empordà Mooma/Cider.....	3,20€	Sangria de cava (copa).....	4,25€
Vermut Miró, Martini.....	3,40€	Sangria de cava (1 litre) .....	17,00€
Olives grossal farcides d'anxova (8 unitats), Aceitunas rellenas, Stuffed Olives.....	8,00€		
Olives sense pinyol, Aceitunas, Olives.....	3,25€		
Patates ondulades, Patatas, Pommes de terre, Potatoes .....	2,50€		
Formatge "manxegó", Queso Manchego, Fromage de la Manche, Manchego cheese .....	5,50€		
Anxoves de l'Escala (4 filets), Anchoas de l'Escala, Anchois de l'Escala, L'Escala anchovies.....	8,00€		
Llonganissa de Can Raliu, Salchichón, Saucisson, Sausage.....	6,00€		
Escopinyes, Barberechos, coques, cockles, Herzmuscheln .....	8,50€		

### PA

### AIGUA

Coca de Palau Sator amb tomata .....	3,40€	Aigua Font Vella (1 litre).....	3,00€
Pa.....	1,50€	Aigua Font Vella (½ litre).....	2,00€
Pa torrat.....	2,00€	Malavella (gas ½ litre).....	2,50€
Pa sense gluten.....	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 \_8,50€

### L'AMANIDA VERDA DE SEMPRE

Ensalada variada • Salade • Mixed salad • Gemischter Salat \_7,50€

### 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 \_9,00€

### 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 \_12,00€

### 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 \_13,90€

### SALMÖ FUMAT AMANIT AMB ÖLI D'ÖLIVA PUIGMIRAMAR

Salmon ahumado • Saumon fumé • Smoked salmon • Räucherlachs \_13,80€

### PERNIL IBÈRIC D'AGLÀ

Jamón ibérico de bellota • Jambon ibérique de Bellota  
Iberian ham from acorn-fed pigs • Iberischer Eichelschinken \_17,90€

### 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 \_14,20€

### 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 \_8,50€

## PASTÍS DE TRUITES DE VERDURES

Pastel de tortillas • Tourte d'omelettes aux légumes • Vegetable omelette • Gemüseomelett \_9,80€

## CROQUETES DE RAP I GAMBES (6 UNITATS)

Croquetas de rape y gambas • Croquettes de lotte et crevettes  
Monkfish and prawn croquettes • Kröketten mit Seeteufel und Garnelen \_11,50€

## ESCUDELLA AMB GALETS I PILOTA

Caldó de pastas con "galets y pilota" • Soupe de pâtes  
Catalan soup with pasta • Katalanisch Suppe mit Nudeln \_9,90€

## ALBERGÍNIES ARREBÖSSADES I MEL DE CANYA

Berenjenas rebozadas y miel de caña • Aubergines panées et miel de canne  
Battered aubergines and cane honey • Gebäckene Auberginen und Zuckerrohrhonig \_9,90€

## BACALLÀ ARREBÖSSAT AMB "CASACA"

Bacalao a la romana • Morue panée • Codfish in batter • Stockfish im Teig \_12,50€

## ESCALIVADA CALENTA FETA A LA BRASA

"Escalivada" caliente • Légumes grillés chauds  
Roasted vegetables • Gegrilltes Gemüse warm \_11,90€

## ESPÀRRECS VERDS A LA BRASA AMB SALSA RÒMESCO

Espárragos verdes a la brasa con salsa römescó • Asperges vertes à la braise au romesco  
Charcoal broiled with Romesco sauce • Spargel vom Grill mit Sauce Romesco \_13,00€

## CARGOLS SECS AMB ALLIOLI I TOMATA

Caracoles • Escargots • Snails • Schnecken \_13,90€

## CANELONS DE ROSTIT TRADICIONALS GRATINATS

Canelones • Cannelloni • Cannelloni \_11,50€

## CALAMARS A LA RÒMANA

Calamares a la romana • Calmars en beignets • Squid rings fried in batter • Panierter Tintenfisch \_14,00€

## CALAMARS A L'ANDALUSA

Calamares a la andaluza • Style Andalous calamars  
Andalusian style squid • Andalusischen Stil Tintenfisch \_14,00€

## ENTRANTS VARIATS (mínim 2 persones)

Entrantes variados • Assortiment hors d'oeuvre  
A varied of starters • Verschiedene Vorspeisen \_Preu per persona\_14,50€

Amanida de formatge fresc, pernil d'ànec, paté d'ànec,  
torrada amb escalivada i anxova, pastis 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 \_16,80€

**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 \_10,40€

**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 \_11,80€

**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 \_15,90€

**CÒSTELLES DE CÒNILL DE L'EMPÒRDÀ ARREBÒSSADES**  
Costillas de conejo rebozadas • Côtelettes de lapin panés  
Breaded cutlets rabbit • Panierte Kaninchen Rippen \_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 \_14,50€

**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 \_12,50€

**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).....	23,90€
ENTRECÒT PETIT • Entrecot • Entrecôte (250gr).....	14,50€
ENTRECÒT • Entrecot • Entrecôte • Entrecote (400gr).....	20,50€
ENTRECÒT A LA PEDRA • Entrecot a la piedra (600gr) "Chuletón".....	28,00€
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 \_17,90€

## ESPATLLA DE XAI MELOSA (AMB SALSÀ)

Paletilla de cordero • Épaule d'agneau • Shoulder of lamb • Lammschulter \_19,70€

## CUIXA ROSTIDA D'ÀNEC 5 AGLANS

Muslo de pato asado • Cuisse de canard rôti • Roast duck leg • Gebratene Ente \_16,90€

## ÀNEC AMB PERES

Pato con peras • Canard aux poires • Duck with pears • Ente mit Birnen \_16,90€

## GALTES DE PÒRC DESÒSÀDES AMB PANSÈS 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 \_16,90€

## GALTA DE VEDELLA AMB BARREJA DE BÒLETS

Carrillera de ternera con setas • Joes de veau aux champignons  
Stewed veal with mushrooms • Kalbsbackenragout mit Pilzen \_17,90€

## PICANTÓ ROSTIT AMB PATATES I SALSITXES

Picantón asado con papatas y salsichas • Petit poulet rôti  
Small roast chicken • Klein gebratenes Hähnchen \_14,00

# 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 \_16,50€

## TURBÒT DE PEÇA FET A LA PLANXA

Rodaballo a la plancha • Turbot grillé • Grilled Turbot • Steinbutt vom Grill \_20,50€

## SUPREMA DE CÒRBALL A LA BRASA

Suprema de corvina a la brasa • Suprême de corvina grillé • Grilled corvina Suprême  
Gegrillter Corvina Suprême \_17,90€

## FILET DE LLÒBARRÒ 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 \_26,50€

## VINS BLANCS

VINOS BLANCOS • VIN BLANC • WHITE WINE • WEISWEIN

Vi blanc .....	Copa 2,80€.....	11,50€
Cigonyes Empordà (macabeu).....		15,00€
Mallolet Roig Parals - Empordà (macabeu, muscat garnatxa blanc) Ecològic.....		14,50€
Torres Viña Sol - Penedès (perellada).....		13,90€
Freye blanc - Penedès (moscat, perellada).....		15,50€
Raimat Chardonnay - Costers del Segre.....		16,50€
Finca Montico - Rueda (verdejo).....		23,00€
Jose Pariente (sauvignon blanc).....		20,00€
Morlanda - Priorat.....		23,50€
Can Sumoi - Penedès (xarel·lo).....		21,00€
Paco & Lola - Albariño .....		17,20€

50cl Raimat Chardonnay - Costers del Segre.....12,20€

## VINS ROSATS

VINOS ROSADOS • VIN ROSÉ • ROSÉ WINE

Vi de la casa - Celler Faura.....		9,00€
Cigonyes, Empordà (garnatxa, samsó, merlot).....		14,80€
Torres de Casta - Penedès (garnatxa, carinyena).....		13,90€
Rovellats - Penedès - "Rosat pà·lid" (merlot).....		13,00€
Coll de Roses - Empordà - "Rosat pà·lid".....		18,00€
Abadal - Pla de Bages (cabernet, sauvignon, sumoll).....		18,50€

50cl Vi de la casa - Celler Faura .....

6,00€

### MAGNUM 1,5 LITRES

Mar de Frades - Albariño - (Blanc).....45,00€

Ramon Bilbao Edición limitada - Rioja - (Negre).....42,00€

# VINS NEGRES

VINOS TINTOS • VIN ROUGE • RED WINE • RÖTWEIN

## EMPORDÀ – GIRONA

Vi de la casa – Celler Faura.....	9,00€
Cigonyes (garnatxa, syrah, cabernet, sauvignon, merlot).....Copa 3,00€	14,80€
Perelada 5 finques (cabernet, sauvignon/Franc, garnatxa negra, merlot, ryrachí).....	22,00€
La Botera (samsó, merlot) Ecològic.....	16,50€
Clos de les Dòmines – Reserva (merlot, cabernet sauvignon, carinyena).....	22,00€
Martí Fabra Vinyes Velles (garnatxa, samsó).....	19,60€
Mas Öller pur (cabernet, sauvignon, garnatxa negra, syrachí).....	20,00€
Finca Malaveina (raims de Perelada).....	31,50€
Camí de Cormes – Roig Parals (samsó) Ecològic.....	29,00€
Aires de Garbet (garnatxa).....	51,00€
L'Intrús– Roig Parals (merlot, cabernet sauvignon) Ecològic.....	25,80€
50cl Vi de la casa – Celler Faura.....	6,00€

## CATALUNYA

Anima de Raimat (cabernet, syrachí, tempranillo).....	16,50€
Castell del Remei Götím bru (cabernet, sauvignon, syrachí, ull de llebre, merlot, garnatxa).....	16,80€
Mas de Subirà – Priorat (garnatxa, carinyena, cabernet, sauvignon).....	24,00€
Embruix Vall llach – Priorat (cabernet, sauvignon, carinyena, merlot, syrachí).....	31,50€
50cl Götím bru – Castell del remei (cabernet, sauvignon, syrachí, ull de llebre, merlot, garnatxa).....	13,50€

## RIBERA DEL DUERO

Prado Rey Roble (tinta fina, cabernet, merlot).....	16,70€
Pago de los Capellanes –criança– (tempranillo).....	32,00€
Adaro – Ribera del Duero (tempranillo).....	28,50€
Tamaral – reserva (tempranillo).....	32,00€
VX – Ribera del Duero (100% tempranillo).....	33,00€
50cl FIGUERO 12 – criança (tempranillo).....	21,50€

## RIÖJA

Viña Pomal – criança (tempranillo).....	15,80€
Bai Gorri – criança.....	20,00€
Basagoiti – criança (tempranillo).....	22,50€
Ramon Bilbao Edición Limitada (tempranillo).....Copa 4,50€	21,00€
Marqués de Cáceres –criança– (tempranillo).....	18,00€
Remelluri –reserva– (tempranillo, garnatxa, graciano).....	33,00€
Marqués de Murrieta –reserva– (tempranillo, garnatxa, mazuelo).....	30,50€
Viña Ardanza –reserva– (tempranillo).....	35,80€
50cl Marqués de Vitoria.....	14,50€

## CAVES

Lavit Brut Nature (Segura Viudas).....Copa 3,00€.....	14,00€
Codorniu Semi sec (perellada, xarel·lo, chardonay).....	14,00€
Colomer Costa Reserva Brut Nature (xarel·lo, macabeu, perellada).....	18,50€
Anna de Codorniu (blanc de blancs).....	19,50€
Agusti Torelló (macabeu, xarel·lo, perellada).....	20,80€
Llopart Brut Nature (macabeu, xarel·lo, perellada, chardonay).....	24,50€
Pere Ventura Brut Nature (macabeu, perellada, xarel·lo).....	28,20€
Parxet Maria Cabane gran reserva (macabeu, perellada, pansa blanca).....	27,00€
Gramona Imperial Brut (macabeu, xarel·lo, perellada).....	34,00€
37,5 cl Pere Ventura Brut Nature (macabeu, xarel·lo, perellada).....	16,50€
Copa de Cava Brut.....	3,00€

## CAVA ROSAT

Raventós i Blanc de nit (macabeu, xarel·lo, perellada, monastrell).....	26,80€
---	--------

## CHAMPAGNE

G.H. Mumm (France).....	52,00€
-------------------------	--------

Tenim a la seva disposició una carta especificant els productes al·lèrgics

Tenemos a su disposición una carta donde especificamos los productos alérgicos.

Une carte dans laquelle nous précisons les produits allergènes est à votre disposition.

We have at your disposal a menu which specifies the allergenic products.

Wir haben für Sie eine Karte, auf der wir die allergieauslösenden Lebensmittel aufgelistet haben.