

# PLATS DE TEMPORADA

---

---

## AMANIDA DE TOMÀQUET AMB CEBA I VENTRESCA DE TONYINA

Ensalada de tomate con cebolla y atún • Salade de tomates avec des oignons et le thon  
Tomato salad with onions and tuna • Tomatensalat mit Zwiebeln und Thunfisch \_9,80€

## CISTELL DE TEMPURA D'ESPÀRRECS AMB SALSÀ ROMESCO

Tempura de espàrragos verdes con romesco • Asperges vertes panés au romesco  
Green asparagus with tempura with Romesco sauce • Grüner Spargel mit tempura mit Sauce Romesco \_9,90€

## BURRATA AMB PESTO I TOMÀQUETS

Burrata al pesto y tomates • Burrata au pesto et tomates  
Burrata with pesto and tomatoes • Burrata mit pesto und tomaten\_11,80€

## OUS ESTRELLATS AMB VERDURES EN TEMPURA

Huevos rotos con verduras en tempura • Légumes avec tempura, oeufs cassés  
Vegetables with tempura, broken eggs • Gemüse mit tempura, Zerbrochene Eier \_10,80€

## ESCAMARLANETS DE LA CÒSTA SALTEJATS AMB ALL I JULIVERT

Cigalas de la costa salteadas con ajo y perejil • Homard de norvège sautées à l'ail et au persil  
Norway lobsters sauteed with garlic and parsley  
Kaisergranat mit Knoblauch und Petersilie sautiert\_15,00€

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€	Vermut Miro, Martini .....	3,30€
Copa de cava / Kirs Royal .....	2,80€	Cerveses i refrescos .....	2,60€
Sidra de l'Empordà Mooma/Cider .....	3,00€	Cervesa de barril (Canya) .....	2,40€
Sangria de vi (½ litre).....	8,20€	Sangria de vi (1 litre).....	12,70€
Sangria de cava (½ litre).....	9,60€	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 .....	3,10€
Pa .....	1,00€
Pa torrat.....	1,50€
Pa sense gluten.....	1,50€

### AIGUA

Aigua Font Vella (1 litre).....	2,90€
Aigua Font Vella (½ litre).....	1,80€
Malavella (gas ½ litre).....	1,80€

Preus per persona

## PLATS PER NENS

PARA NIÑOS • POUR ENFANTS • FÖR CHILDREN • FÜR KINDER

MACARRONS AMB CARN I TOMÀQUET, Macarrones, Macaroni, Makkaroni .....	8,00€
CRÒQUETES AMB PATATES, Croquetas de carne, Croquettes de viande, meat croquettes, Kroketter .....	7,40€
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 .....	8,60€
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 AMB CÖMPÖTA DE PÖMA

Ensalada de queso de cabra con compota de manzana  
Salade de fromage de chèvre avec 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

Salmon 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 FIGUES CÖNFITADES

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 • Gemüseomelett \_8,90€

## CARXÖFES ARREBÖSSADES AMB SALSÀ RÖMESCÖ

Alcachöfas rebozadas con romesco • Artichauts panés au romesco

Deep fried artichökes with Romesco sauce • Frittierte Artischöcken mit Sauce Romesco \_9,90€

## FAVES I PÈSOLS ÖFEGATS A LA CATALANA

Habas y guisantes a la catalana • Féves et petit pois a la catalane

Broad beans and peas Catalan style • Dicke Böhnen und Erbsen Katalanischen stil \_10,90€

## 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 \_9,40€

## ESPÀRRECS VERDS 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 \_9,90€

## CARGÖLS AMB ALLIOLI I TÖMATA

Caracoles • Escargots • Snails • Schnecken \_12,90€

## CANELÖNS DE RÖSTIT FETS A CASA

Canelones • Cannelloni • Cannelloni \_10,50€

## CALAMARS A LA RÖMANA

Calamares a la romana • Calmars en beignets • Squid rings fried in batter • Panierter Tintenfisch \_12,50€

## ENTRANTS VARIATS (minim 2 persones)

Entrantes variados • Assortiment hors d'oeuvre

A varied of starters • Verschiedene Vorspeisen \_Preu per persona\_12,40€

Amanida de formatge fresc, perviil 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 \_14,60€

**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 \_8,90€

**PEUS DE PÒRC A LA BRASA AMB MONGETES DEL GANXET**  
Manitas de cerdo a la brasa con judías • Pieds de porc à la braise  
Charcoal broiled pig's trotters • Gegrillte Schweinfüsse \_9,80€

**MAGRET D'ÀNEC 5 AGLANS A LA BRASA**  
Magret de pato a la brasa • Magret de canard à la braise  
Grilled duck magret • Entenbrust vom grill \_13,90€

**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 \_13,00€

**BOTIFARRA AMB MONGETES DEL GANXET I XIUA**  
Butifarra con judías y panceta • Saucisse avec des haricots  
Sausage with beans • Bratwurst mit weissen Bohnen \_9,50€

**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).....	22,50€
ENTRECÒT PETIT • Entrecot • Entrecôte (250gr).....	13,00€
ENTRECÒT • Entrecot • Entrecôte • Entrecote (400gr).....	19,90€
ENTRECÒT A LA PEDRA • Entrecot a la piedra (600gr) "Chuletón".....	24,50€
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 \_2,50€

# 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 \_16,80€

## ESPATLLA DE XAI MELOSA (AMB SALSA)

Paletilla de cordero • Épaule d'agneau • Shoulder of lamb • Lammschulter \_16,90€

## CUIXA ROSTIDA D'ÀNEC 5 AGLANS

Muslo de pato asado • Cuisse de canard rôti • Roast duck leg • Gebratene Ente \_13,60€

## ÀNEC AMB PERES

Pato con peras • Canard aux poires • Duck with pears • Ente mit Birnen \_13,90€

## GALTES DE PÖRC DESÖSSADES 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 \_15,20€

## GALTA DE VEDELLA AMB BARREJA DE BÖLETS

Carrillera de ternera con setas • Joes de veau aux champignons  
Stewed veal with mushrooms • Kalbsbackenragout mit Pilzen \_16,90€

## PICANTÓ RÖSTIT AMB PATATES I SALSITXES

Picantón asado con papatas y salsichas • Petit poulet rôti  
Small roast chicken • Klein gebratenes Hähnchen \_12,20

# 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 \_14,50€

## TURBÖT DE PEÇA FET A LA PLANXA

Rodaballo a la plancha • Turbot grillé • Grilled Turbot • Steinbutt vom Grill \_17,90€

## SUPREMA DE CÖRBALL A LA BRASA

Suprema de corvina a la brasa • Suprême de corvina grillé • Grilled corvina Suprême  
Gegrillter Corvina Suprême \_18,50€

## RAPE Ö LLOBARRÖ A LA BRASA (SEGÖNS MERCAT)

Rape o lubina a la brasa • Baudroie ou loup de mer à la braise • Monkfish or charcoal sea bass  
Gegrillter Seeteufel oder Wolfsbarsch \_19,90€