

## ENTRANTS FREDS

---

### **Ostra Gillardeau N.2 al natural (unitat)**

Ostra Gillardeau N.2 al natural (unidad)

Gillardeau Oyster N.2 (unit)

Huitre Gillardeau N.2 nature (l'unité)

Auster Gillardeau N.2 (Stück)

- 9€ -

### **Amanida verda de l'horta**

Ensalada verde del huerto

Orchard green salad

Salade verte du potager

Grüner Gartensalat

- 9€ -

### **Pernil ibèric de Guijuelo, pa de vidre amb tomata**

Jamón ibérico de Guijuelo, pan de cristal con tomate

Guijuelo Iberian ham, glass bread with tomato

Jambon ibérique de Guijuelo, pain cristal à la tomate

Guijuelo Schinken, "pa de vidre" mit Tomaten

- 29€ -

### **Amanida de tomates amb ceba i anxoves de l'Escala**

Ensalada de tomates con cebolla y anchoas de la Escala

Tomatoes salad with onion and anchovies from L'Escala

Salade de tomates avec oignons et anchois de la Escala

Tomatensalat mit Zwiebeln und Sardellen aus l'Escala

- 14€ -

## ENTRANTS FREDS



### **Burrata de búfala campana, pesto i olives de Kalamata**

Burrata de búfala campana, pesto y aceitunas de Kalamata

Buffalo burrata, pesto and Kalamata olives

Burrata de búfala, pesto et olives de Kalamata

Burrata di Bufala campana, Pesto und Kalamata Oliven

- 13€ -

### **Amanida de salmó, vinagreta de cítrics, ravanets encurtits**

Ensalada de salmón, vinagreta de cítricos, rabanitos encurtidos

Salmon salad, citrus vinaigrette, pickled radishes

Salade de saumon, vinaigrette aux agrumes, radis marinés

Lachs-Salat, Vinaigrette aus Zitrusfrüchten,

eingelegte Radieschen

- 17€ -

### **Tartar de tonyina vermella**

Tartar de atún rojo

Red tuna tartare

Tartare de thon rouge

Thunfisch-Tartar

- 19€ -

### **Ceviche de llobarro**

Ceviche de lubina

Sea bass ceviche

Ceviche de loup

Ceviche vom Seebarsch

- 18€ -

## ENTRANTS CALENTS



### **Calamarcets fregits amb maionesa de tinta**

Calamares fritos con mayonesa de tinta  
Small Fried squids with mayonnaise of its ink  
Calamars frits avec mayonnaise à l'encre  
Gebratene Calamari mit Tintenmayonnaise

- 18€ -

### **Ofegat de pèsols amb cloïsses i cansalada ibèrica**

Estofado de guisantes con almejas y tocino ibérico  
Catalan style stewed peas with clams and Iberian bacon  
Ragoût de petit pois aux palourdes et bacon ibérique  
Gedünstete Erbsen mit Venusmuscheln und  
iberischen Speck

- 18€ -

### **Fritura de peix, llima i alga codium**

Fritura de pescado, lima y alga Codium  
Fried fish, lime and codium seaweed  
Friture de Poisson, citron vert et algue Codium  
Frittierter Fisch, Limette und Grüne Gabelalge

- 24€ -

### **Truita oberta amb bolets de temporada i gambes**

Tortilla abierta con setas de temporada y gambas  
Open omelette with seasonal mushrooms and prawns  
Omelette ouverte aux champignons de saison et gambas  
Tortilla mit Pilzen der Saison und Gambas

- 17€ -

## PEIX



### **Rap amb gambes**

Rape con gambas  
Monkfish with prawns  
Lotte aux gambas  
Seeteufel mit Garnelen

- 30€ -

### **Llobarro al pil pil i emulsió d'all negre**

Lubina al pil pil y emulsión de ajo negro  
Sea bass in pil-pil and black garlic emulsion  
Loup de mer au "pil pil" et émulsion d'ail noir  
Seebarsch „Pil-pil“ und Alioli vom schwarzem Knoblauch

- 28€ -

### **Turbot a la mantega amb espàrrecs**

Rodaballo a la mantequilla con espárragos  
Turbot in butter with asparagus  
Turbot au beurre et asperges  
Steinbutt an Butter und Spargel

- 32€ -

### **Llom de tonyina vermella a la flama**

Lomo de atún rojo a la llamar  
"Flamed" Red tuna loin  
Filet de thon rouge sur feu vif  
Flambierter Thon

- 35€ -

## **Caneló de pollastre rostit amb escamarlans**

Canelón de pollo asado con cigalas  
Roast chicken cannelloni with prawns  
Cannelloni de poulet rôti avec langoustines  
Cannelloni mit Brathähnchenfüllung und Kaisergranate

- 19€ -

## **Menestra de verdure en diferents coccions**

Menestra de verduras en diferentes cocciones  
Vegetable stew in different cooking  
Ragoût de légumes de cuissons variées  
Auswahl an gedämpften Gemüsen

- 13€ -

## **ARROSSOS**

---

### **Arròs melós de verdure amb cuscús de bròquil**

Arroz meloso de verduras con cuscús de brócoli  
Vegetable mellow rice with broccoli couscous  
Riz moelleux aux légumes avec couscous de brocoli  
Cremiger Gemüserreis mit Brokkoli-Couscous

- 16€ -

### **Arròs sec de gambes i cloïsses**

Arroz seco de gambas y almejas  
Dried rice with prawns and clams  
Riz sec aux gambas et palourdes  
Reis mit Gambas und Venusmuscheln

- 27€ -

### **Arròs negre de calamar**

Arroz negro de calamar  
Black squid rice  
Riz noir de calamar  
Schwarzer Reis mit Calamari

- 23€ -

## CARN

---

### Steak tartar

Steak tartar  
Steak tartar  
Steak tartare  
Steak tartare

- 28€ -

### Garrí cruixent al forn amb compota de poma

Cochinillo crujiente al horno con compota de manzana  
Crispy baked suckling pig with apple compote  
Cochon de lait croustillant au four avec compote de pomme  
Knuspriges Ferkel aus dem Ofen mit Apfelkompott

- 27€ -

### Filet de vedella de Girona, mantega Cafè de París

Filete de ternera de Girona, mantequilla Cafè de París  
Beef fillet from Girona, butter Cafè de París  
Steak de boeuf de Gérone, beurre Cafè de París  
Rinderfilet aus Girona, Cafè de París-Butter

- 32€ -

## Guarnició ~ Sides dishes ~ Plats d'accompagnement

---

- |  |   |
|--|---|
| - Patates fregides, patatas frites, french fries, les frites                     | 6 |
| - Escalibada, Escalivada, Roasted pepper salad, Salade De Poivrons Rôtis         | 7 |
| - Saltejat de verdures, salteado de verduras, sauteed vegetables, légumes sautés | 7 |
| - Amanida, ensalada, salad, salade   | 6 |
| - Pa amb tomata, pan con tomate, pain tomate, tomato bread                       | 3 |

## POSTRES

### **Borratxo al rom amb gelat de cafè**

Baba al ron con helado de café

“Borratxo al rom” with coffee ice cream

Baba au rhum avec glace au café

Borratxo al rom (betrunkenener Kuchen mit Kaffeeeis)

- 10€ -

### **Fruits vermells amb marialluïsa i vainilla**

Frutos rojos con maria luisa y vainilla

Red fruits with lemon verbena and vanilla

Fruits rouges à la verveine et vanille

Beerenfrüchte mit Zitronenverbene und Vanille

- 12€ -

### **Cítrics amb merenga**

Cítricos con merengue

Citrus with meringue

Agrumes et meringue

Zitrusfrüchte mit Meringue

- 10€ -

### **Crema catalana amb xocolata blanca**

Crema catalana con chocolate blanco

Crema catalana with white chocolate

Crème catalane avec chocolat blanc

Crema catalana mit weißer Schokolade

- 11€ -

### **Cremós de xocolata negra amb avellanes**

Cremoso de chocolate negro con avellanas

Creamy dark chocolate with hazelnuts

Crèmeux de chocolat noir et noisettes

Creme von dunkler Schokolade mit Haselnüssen

- 13€ -