

STARTERS - ENTREÉES

<p>Cantaloup melon cold soup with Iberico ham 6.9 Soupe froide de melon cantaloup et jambon ibérique</p>	<p>Assortment of croquettes (6u): 6.9 100% roasted meat, squid on ink, spinachs with raisins and pine nuts Assortiment de croquettes (6u): 100% viande rôti, seiche au encre noir, épinards au raisins et pignons</p>
<p>Pears, blue cheese and pine nuts salad 7.9 Salade de poire, fromage bleu et des pignons</p>	<p>Organic fried eggs and foie-grass on french fries 8.9 Oeufs biologiques frits, foie-grass , pomemes de terre et foie gras</p>
<p>Tuna and seasonal tomatoes salad with virgin olive oil 8.2 Salade de thon et tomates à l'huile verge</p>	<p>Our tables: Nos plateaux:</p>
<p>Grilled fresh vegetables, scallop and truffle oil 10.5 Grillade de légumes frais, cocquille Saint-Jacques à l'huile de truffe</p>	<p>-Regional cold cuts with artisan and bread with tomato 8.5 Charcuterie régionale servis avec pain artisanal à la tomate</p>
<p>Spelt pasta salad, tomatoes, olives, feta cheese and basil 7.5 Salada de pâtes d'épeautre, tomates, olives, fromage feta et basilic</p>	<p>-Regional cheeses with sweet contrasts 9.9 -Fromages régionales et contrastes doux</p>
<p>Giant caneloni stuffed with free-range chicken and plums with mushroom bechamel 10.5 Cannelloni géant du poulet de la campagne et des prunes au bechamel de champignons</p>	<p>-Bellota Iberico ham from Jabugo 8.5 / 15.9 with artisan bread with tomato (50g. or 100g.) -Jambon ibérique de "Bellota de Jabugo" et pain artisanal à la tomate (50g. Or 100g.)</p>

MEAT - VIANDES

Chicken and vegetables skewer with onion chutney Brochette de poulet avec les légumes et chutney d'ognion	9.5
Sliced Duroc pork with Ratafia sauce Porc Duroc au sauce Ratafia	11.9
Girona beefsteak, potatoes au graten and mixed pepper butter Entrecôte de veau de Gérone, gratin de pommes de terre et beurre épicée	17.9
Roasted lamb with rosemary and apples from Girona Epaule d'agneau au romarin et pomme de Gérone	14.5

FISH - POISSON

Grilled gilt-head bream filet with green beans and hazelnuts Dorade royal servis avec haricots verts et noisettes	12.5
Cod confit, ratatouille and black olives Confit de morue, ratatouille et olives noires	12.9
Sliced tuna loin, roasted vegetables and tomato confit Thon tranchée, légumes au feu de bois et confit de tomates	13.5

SUGGESTIONS AND SEASONAL DISHES
SUGGESTIONS ET PLATS DE LA SAISON

Toast of roasted vegetables with anchovies from l'Escala 7.5
Toast au légumes au feu de bois et au anchois de l'Escala

Olot potatoes stuffed with meat 6.5
Pommes de terre d'Olot farcies de viande

Gazpacho cold soup 6.5
Gazpacho soup froide

Risotto of mushrooms with truffle oil 9.5
Risotto au champignons à l'huile de truffe

Duck magret with pears poached in red wine 13.5
Magret de canard avec poire au vin rouge

Marinated strawberries on species syrup 4.9
Fraises marinées au sirop d'espèces

Mojito sorbet 4.5
Sorbet au Mojito



DESERTS - DESSERTS

Yogurt mousse and red fruits sauce Mousse de yaourt au coulis de fruits des bois	4.5
Summer fruits refreshed with mojito Fruits d'été au mojito	4.9
Chocolate coulant with coffee ice cream Coulant de chocolat servis avec de la crème glacée de café	5.9
Warm apple cake, apricots, calvados and vanilla Gâteau chaud aux pommes, abricot, calvados et vanille	5.5
Cottage cheese with caramelized nuts and orange Fromage cottage, pralinés et orange	4.9

CHILDREN MENU - MENU ENFANTS

Macaroni bolognese with breaded chicken breast + desert of the day (fruit, yogurt or ice cream scoop)	9.5
Macaroni et poulet pané + Dessert du jour (fruit, yaourt, boule de crème glacée)	

DRINKS – BOISSON

SOFT DRINKS - SANS ALCOOL

Mineral water- Eau minéral

2 (50 cl.) / 3 (1l.)

Sparkling water – Eau gazeuse

2 (50 cl.) / 3 (1l.)

Soft drinks -Rafraîchissements 2

Orange, Pineapple, Peach juices 2.5

Jus d'Orange, Ananas, Pêche

BEER- BIÈRE

Draught- à la pression

2 (25 cl.) / 2,5 (33 cl.) / 3,7 (50 cl.)

Panaché 2.75

Estrella 2.5

Artesana de Girona Whym 3.5

Voll-damm 3

Coronita 3

Estrella Daura (gluten free) 3

WHITE WINE - VIN BLANC

Synera (D.O. Catalunya)

2.5 (Glass-Coupe) / 9.5 (Bot. 75cl)

Verd Alvera (D.O. Empordà) 12.5

Albariño (D.O. Rias Baixas) 11

ROSÉ WINE - VIN ROSÉ

Synera (D.O. Catalunya)

2.5 (Glass-Coupe) / 9.5 (Bot. 75c)

Luis Alegre (D.O. Rioja) 11

RED WINE- VIN ROUGE

Synera barrica (D.O. Catalunya)

2.5 (Glass- Coupe) / 5 (Bot. 37,5cl) / 9.5 (Bot. 75cl)

Floresta Criança (D.O. Empordà)

3 (Glass - Coupe) / 11 (Bot. 75cl)

Blau (D.O. Montsant) 12.5

Sel-lecció Vinyes Velles (D.O. Empordà) 14.5

Viña Alberdi Crianza 2009 (D.O. Rioja)

8.5 (Bot. 37,5cl) / 17.5 (Bot. 75cl)

Aster 2011 (D.O. Ribera del Duero) 18.5

CAVA

Juvé Massana Brut Nature

3 (Glass - Coupe) / 11 (Bot. 75cl)

Castell de Perelada Brut Reserva 13.5

Llopart Brut Reserva 18.5

SANGRIA

Sangria Selecta Lolea

4.5 (Bot. 25cl) / 12 (Bot. 75cl)