

Starters

Cold leek soupe 10.50 €

Soupe froide de poireaux

Traditional gazpacho 10.50 €

Gaspacho traditionnel

Mozzarella salad, raw zucchini with fig & walnut vinaigrette 11.50 €

Salade de Mozzarella, courgettes crues et vinaigrette aux figues et noix

Catalan-style salad: asparagus, tuna, onion, carrot, piparra peppers, tomato and olives 11.50€

Salade à la catalane avec asperges, thon, oignon, carotte, piparras, tomate et olive

Shredded cod salad with Romesco sauce 12.00€

Salade de morue effilochée

Cod brandade with crispiness of its own skin 12.00€

Brandade de morue avec le croustillant de sa peau

Runner green bean salad with mustard sauce and feta cheese 11.50€

Salade de haricots verts Perona avec sauce à la moutarde et fromage feta

Croquettes assortment: Mussel and prawn, Iberian ham and gorgonzola with walnut cheese (6 units) 12.00€

Croquettes : aux moules et aux crevettes, au jambon ibérique, et au fromage gorgonzola et noix (6 unités)

Foie brick 15.50 €

Terrine au foie gras

Anchovies Xillu from l'Escala 14.00 €

Anchois Xillu de l'Escala

Agnus beef carpaccio, Parmesan cheese & rocket 14.00 €

Carpaccio de bœuf Agnus, Parmesan et roquette

Iberian ham (50gr.) 14.00 €

Jambon Ibérique (50gr.)

Local cold cuts with artisan bread olive oil & tomato 13.00 €

Charcuterie régionale servi avec pain artisanal à la tomate

Assortment of Catalan cheese 16.50 €

Assortment de fromage catalan

Artisan bread with olive oil & tomato 3 €

Pain artisanal à la tomate

Pasta and rice dishes

Fresh pasta Rigatoni, pistacchio Pesto sauce & Italian tomatoes 10.90 €
Pâtes fraîches Rigatoni au Pesto de pistache et des tomates Italiennes

Spinach cannelloni 13.50 €
Cannellonis farcis aux épinards

Traditional Catalan roasted meat cannelloni 13.50 €
Cannellonis traditionnelles catalanes farcis à la viande rôtie

Seafood rice 18.50 €
Riz aux crevettes

Clams & cuttlefish rice 17.50 €
Riz aux palourdes et seiche

Black rice 17.50 €
Riz noir

Cuttlefish Noodles 16.50 €
Nouilles à la marinière

Fish dishes

Slow cooked cod loin with ratatouille	17.00 €
Morue confité sous vide servi avec ratatouille	
Monkfish tail, tomato & honey mousseline on mashed potatoes bed	19.50 €
Queue de lotte au mousseline de miel et tomates sur une purée de pomme de terre	
Tuna tartar, romesco sauce and corn crunch	17.50 €
Tartare de thon, sauce au romesco et croquant de maïs	
Oven-baked sea bream with rustic potatoes	17.00€
Dorade rôtie au four avec pommes de terre rustiques	

Meat dishes

Oven-roasted pork cheek with pan-fried potatoes, red pepper, onion and tomato	14:00€
Joue de porc rôtie au four, pommes de terre à la boulangère, poivron rouge, oignon et tomate	
Free range chicken breast, with wok-stir-fried vegetables & mustard mayonnaise	13.00 €
Filet de poulet de la campagne accompagné des légumes sautés au wok et mayonnaise à la moutarde	
Catalan Sausages, ratatouille & potato wedges	14.00 €
"Botifarra", saucisse catalane, ratatouille et des frites maison	
Traditional Catalan Roast Grapatallers chicken and country sausage, raisins & pine nuts	14.50 €
Plat Traditionnel Catalan de poulet rôtie Grapatellers et saucisse aux pruneaux et des pignons	
American ribs with BBQ sauce & rustic potato wedges	14.50 €
Côtés tenders de porc à la sauce barbecue et des frites maison	
Agnus 200gr. beef hamburger with goat cheese, lettuce & tomato & potato wedges	16.50 €
Hamburger de bœuf Agnus de 200gr. avec du fromage chèvre et tomate et des frites maison	
Premium beefsteak	22.00 €
Entrecôte de bœuf de qualité supérieure	
Stew pig's trotters	14.50 €
Ragoût de pieds de cochon	

Desserts

Yogurt mousse with red fruit sauce 5.75€
Mouse de yaourt au colis de fruits des bois

Chocolate coulant with raspberry sorbet 6.50 €
Coulant de chocolat servi avec sorbet aux framboises

Crema catalana 5.50 €
Crema catalana

Homemade Girona apple tartlet with apricot sauce & vainilla ice-cream 5.50 €
Gâteau aux pommes de Gérone fait maison, purée d'abricot et crème glacée à la vanille

Homemade Cheesecake made & red fruit sauce 6.00 €
Gâteau au fromage fait maison et coulis de fruits des bois

Mango sorbet 5.90 €
Sorbet à la mangue

Xuixo de Girona de Can Castelló, puff pastry roll stuffed with custard 6.00 €
El xuixo de crema de Can Castelló, viennoiserie farcie de crème

Chocolat ice cream & crumble 5.90 €
Glace au chocolat et du crumble

Homemade Tiramisu 6.00 €
Tiramisu fait maison

Homemade Panna Cotta 4.50 €
Panna Cotta fait maison

Assortment of catalan cheese 16.50 €
Assortiment de fromage catalan

Sinols Moscatell d'Alexandria / Garnatxa de l'Empordà Solera 1931 **3.50€ / 4.50 €**

Vi ranci, a traditional Catalan sweet oxidized wine, great with hard cheeses or dessert
Vi ranci, vin doux vieilli de manière oxydative, parfait avec des fromages affinés ou un dessert