



# PLATS DE TEMPORADA · PLATOS DE TEMPORADA · PLATES OF THE SEASON · PLATS DE SAISON · SAISONALE GERICHTE

- |             |  |               |   |
|-------------|--|---------------|---|
| <b>100.</b> | <b>Calçots en tempura i salsa romesco</b><br>“Calçots” en tempura con salsa romesco<br>“Calçots” in tempura with romesco sauce<br>“Calçots” en tempura à la sauce romesco<br>“Calçots“ in tempura mit romesco-sauce  | <b>13,50€</b> |   |
| <b>101.</b> | <b>Faves i pèsols ofegats amb botifarra negra</b><br>Habas y guisantes rehogados con butifarra negra<br>Sautéed broad beans and peas with black sausage<br>Fèves et petits pois sautés avec boudin noir<br>Sautierte saubohnen und erbsen mit schwarze wurst               | <b>13,50€</b> |  |
| <b>102.</b> | <b>Cors de carxofa a la planxa amb virutes de pernil</b><br>Corazones de alcachofa a la plancha con virutas de jamón<br>Grilled artichoke hearts with ham shavings<br>Coeurs d'artichauts grillés aux copeaux de jambon<br>Gegrillte artischockenherzen mit schinkenspänen | <b>13,00€</b> |  |
- 


(\*) Els plats amb asterisc en tota la carta tenen informació d'al·lèrgens a les últimes pàgines.  
Los platos con asterisco en toda la carta tienen información sobre alérgenos en las últimas páginas.  
The plates with asterisk in all the menu have information about allergens at the last pages.  
Les plats avec astérisque en toute la carte ont information sur allèrgènes aux dernières pages.  
Gerichte, die auf der speisekarte mit einem sternchen gekennzeichnet sind, haben allergeninformationen auf den hinteren seiten.



Plat sense gluten - Plato sin gluten - Plate without gluten - Plat sens gluten - Glutenfreies gericht

Pregunteu als cambrers per els possibles al·lèrgens de les guranicions.  
Pregunten a los camareros por los posibles alérgenos de las guarniciones.  
Ask to the waiters about allergens in the garnitures.  
Demandeur aux serveurs sur la possibilité d'allergènes dans les garnitures.  
Fragen Sie die Kellner nach möglichen Allergen in den Beilagen.

## PER COMPARTIR · PARA COMPARTIR · TO SHARE · POUR PARTAGER · ZUM TEILEN

- 1. Patates braves amb "xipottle" i allioli** 9,50€ 

Patatas bravas con "xipottle" y alioli  
Potatoes with "xipottle" and "allioli"  
Pomme de terre avec "xipottle" et "allioli"  
Bravas-Kartoffeln mit "Xipottle" und "allioli"
- 2. Calamars a l'andalusa amb llima i curri** 13,50€


Calamares a la andaluza con lima y curry  
Andalusian style squid with lime and curry  
Calamars à l'andalouse au citron vert et au curry  
Tintenfisch nach andalusischer art mit limette und curry
- 3. Croquetes de rostit** 9,50€


Croquetas de cocido  
Meat croquettes  
Croquettes de viande  
Eintopfkroketten
- 4. Pernil d'aglà amb pa de coca i tomata** 18,50€


Jamón de bellota con pan de coca y tomate  
Acorn ham with coca bread and tomato  
Jambon de gland avec pain de coca et tomate  
Eichelschinken mit coca-brot und tomate
- 5. Bunyols de bacallà i mel** 10,00€

Buñuelos de bacalao y miel  
Cod and honey fritters  
Beignets de morue au miel  
Kabeljau honig krapfen

## AMANIDES DE L'HORTA · ENSALADAS · SALADS · SALADES · SALATE





- 10. De cruixent de formatge de cabra amb codonyat i nous** 11,50€ 

De crujiente de queso de cabra con membrillo y nueces  
Of crunchy goat's cheese with quince and walnuts  
De fromage de chèvre croustillant aux coings et aux noix  
Knuspriger ziegenkäse mit quitten und walnüssen
- 11. De burrata amb olives kalamata, alfàbrega i pinyons** 12,50€ 

De burrata con aceitunas kalamata, albahaca y nueces  
Of burrata with kalamata olives, basil and walnuts  
De burrata avec olives kalamata, basilic et noix  
Burrata mit kalamata-oliven, basilikum und walnüssen
- 12. De l'Horta amb productes de temporada** 9,50€ 




De l'Horta con productos de temporada  
From l'Horta with seasonal products  
De l'Horta avec des produits de saison  
Aus l'Horta mit saisonalen produkten

## ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS · ENTRÉES · STARTERS

20. **Carpaccio de vedella amb vinagreta de mel i mostassa, parmesà i rúcula** 13,50€   
Carpaccio de ternera con vinagreta de miel y mostaza, parmesano y rúcula  
Beef carpaccio with honey-mustard vinaigrette, parmesan and arugula  
Carpaccio de bœuf avec vinaigrette au miel et à la moutarde, parmesan et roquette  
Rindercarpaccio mit honig und senf vinaigrette, parmesan und rucola
21. **Tarrina de foie amb poma de l'Empordà i Pedro Ximénez** 22,00€   
Tarrina de foie con manzana del Empordà y Pedro Ximénez  
Foie gras terrine with Empordà apple and Pedro Ximénez  
Terrine de foie gras à la pomme de l'Empordà et au Pedro Ximénez  
Foie terrine mit Empordà apfel und Pedro Ximénez
22. **Verdures a la brasa amb romesco** 12,90€   
Verduras a la brasa con romesco  
Grilled vegetables with romesco sauce  
Légumes grillés avec sauce romesco  
Gegrilltes gemüse mit romescoSoße
23. **Salmó marinat amb anet, brioix i festucs** 14,50€  
Salmón marinado con eneldo, brioche y pistachos  
Marinated salmon with dill, brioche and pistachios  
Saumon mariné à l'aneth, brioche et pistaches  
Marinierter lachs mit dill, brioche und pistazien
24. **Caneló de rostit amb beixamel de ceps** 13,50€  
Canelon de cocido con beichamel de boletus  
Meat cannelloni with mushrooms beichamel  
Cannelloni à la viande avec béchamel de cèpes  
Geschmorte cannelloni mit steinpilz-bechamel
25. **Cargols secs amb allioli i tomata** 16,00€   
Caracoles secos con alioli y tomate  
Snails with "allioli" and tomato sauce  
Escargots à l'"allioli" et à la tomate  
Schnecken mit "allioli" und tomate
26. **Gamba blanca arreboçada amb salsa agredolça** 14,00€  
Gamba blanca rebozada con salsa agridulce  
White shrimp breaded with sweet and sour sauce  
Crevettes blanches panées à la sauce aigre-douce  
Weiße Garnelen paniert mit süß saurer Sauce








# CARNS I GUISATTS · CARNES Y GUISADOS · MEATS AND STEWS · VIANDES ET RAGOÛTS · FLEISCH UND EINTÖPFE

- 30. Peus de porc sense feina amb picada i mongetes del ganxet** 17,00€  
Manitas de cerdo sin faena con picadillo de ajo y perejil y judías del “ganxet”  
Boneless pig’s trotters with garlic and parsley mince and “ganxet” beans  
Pieds de porc désossés avec hachis à l’ail et au persil et haricots du “ganxet”  
Schweinshaxen mit gehacktem knoblauch und petersilie und ganxet-bohnen
- 31. Mar i muntanya de pollastre, sípia i gambes** 17,50€  
Mar y montaña de pollo, sepia y gambas  
Sea and mountain of chicken, cuttlefish and prawns  
Mer et montagne de poulet, seiches et crevettes  
Surf and turf mit hühnchen, tintenfisch und garnelen
- 32. Galta de vedella a l’Oporto amb foie** 19,50€   
Carrilleras de ternera al Oporto con foie  
Veal cheeks in Oporto sauce and foie gras  
Joues de veau à la sauce au porto et au foie gras  
Kalbsbäckchen in Oporto mit foie
- 33. Espatlla de xai al forn amb verduretes i romaní** 22,00€   
Paletilla de cordeo al horno con verduritas y romero  
Roast shoulder of lamb with vegetables and rosemary  
Épaule d’agneau rôtie aux légumes et au romarin  
Gebratene lammschulter mit gemüse und rosmarin
- 34. Melós de costelló de vedella amb salsa teriyaki** 16,00€   
Meloso de costilla de ternera con salsa teriyaki  
Beef rib stew with teriyaki sauce  
Ragoût de côte de bœuf à la sauce teriyaki  
Rinderrippeneintopf mit teriyakisauce



# A LA BRASA · A LA BRASA · ON THE GRILL · À LA BRAISE · GEGRILLT

<b>40.</b>	<b>Xai variat</b> Cordero variado Assorted lamb Assortiment d'agneau Verschiedenes lamm	<b>17,50€</b>	
<b>41.</b>	<b>Entrama de vedella</b> Entrama de ternera Veal frame steak Cadre de veau Kalbsrahmen	<b>14,00€</b>	
<b>42.</b>	<b>Magret d'ànec</b> Magret de pato Duck magret Magret de canard Entenbrust	<b>18,90€</b>	
<b>43.</b>	<b>Entrecot de vedella</b> Entrecot de ternera Beef entrecot Entrecôte de veau Kalbsentrecôte	<b>21,00€</b>	
<b>44.</b>	<b>Filet de vedella</b> Solomillo de ternera Beef tenderloin Filet de bœuf Rinderfilet	<b>22,00€</b>	

## • Salses per acompanyar

<b>Allioli</b> <b>Ximixurri</b> <b>Pico de gallo</b>	<b>1,90€</b>
--	--------------

# PEIX I ARROSSOS · PESCADO Y ARROCES · FISH AND RICE · POISSON ET RIZ · FISCH UND REIS


50.	<b>Sípia a la planxa</b> Sepia a la plancha Grilled cuttlefish Seiche grillée Gegrillter tintenfisch	17,00€	
51.	<b>Suprema de corball a la planxa</b> Suprema de corvina a la plancha Grilled "corball" supreme (white fish) Suprême de "corball" (poisson blanc) grillé Gegrillter "corball" supreme (Weiß fisch)	18,50€	
52.	<b>Turbot a la planxa</b> Rodaballo a la plancha Grilled turbot Turbot grillé Gegrillter steinbutt	22,00€	
53.	<b>Rapet a la planxa</b> Rape a la plancha Grilled monkfish Lotte grillé Gegrillte seeteufel	21,00€	
54.	<b>Bacallà a la musselina d'all</b> Bacalao a la muselina de ajo Cod with garlic muslin Cabillaud à la mousseline d'ail Kabeljau in knoblauchmousseline	18,90	
55.	<b>Peix de costa a la brasa (besuc, sard, pagell, ...)</b> Pescado de costa a la brasa (besugo, sargo, pagel, ...) Costal fish Poisson côtier Gegrillter küstenfisch	S.P.M	
56.	<b>Arròs a la cassola (min. 2 pax)</b> Arroz a la cazuela Rice casserole Riz en cocotte Auflaufreis	21,00€	
57.	<b>Arròs de llobregant (min. 2 pax)</b> Arroz de bogabante Rice with bogabant Riz avec bogabant Hummerreis	26,00€	

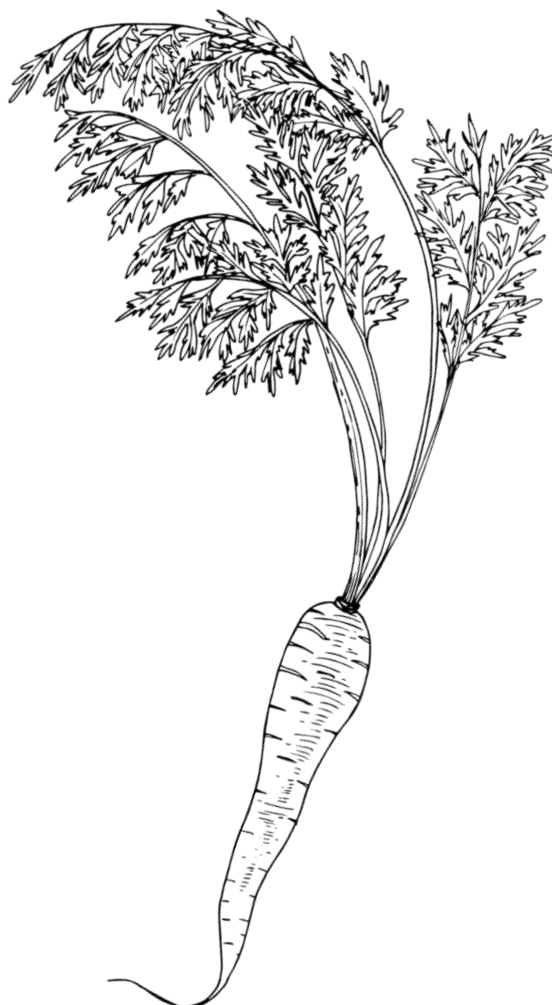
• Tot el peix es pot servir amb allada

· Todo el pescado se puede servir con ajada  
· All fish can be served with garlic





· Tous les poissons peuvent être servis avec de l'ail  
· Alle fische können mit knoblauch serviert werden

# PELS MÉS PETITS · PARA LOS MÁS PEQUEÑOS · FOR THE LITTLE ONES · POUR LES PETITS · FÜR DIE KLEINEN

60. **Tires de pollastre arrebossat amb salsa** 9,50€  
Tiras de pollo rebozado con salsa  
Battered chicken strips with sauce  
Lanières de poulet enrobées avec sauce  
Panierte Hähnchenstreifen mit Sauce
61. **Croquetes de rostít amb patates fregides** 9,50€  
Croquetas de cocido con patatas fritas  
Stew croquettes with fries  
Croquettes de ragoût avec frites  
Eintopfkroketten mit pommes
62. **La nostra hamburguesa amb patates fregides** 10,50€   
Nuestra Hamburguesa con patatas fritas  
Our hamburger with fries  
Notre Hamburger avec frites  
Unsere Hamburger mit pommes
63. **Pasta (bolonyesa o carbonara)** 9,50€  
Pasta (boloñesa o carbonara)  
Pasta (bolognese or carbonara)  
Pâtes (bolognaises ou carbonara)  
Nudeln (bolognese oder carbonara)




## POSTRES · POSTRES · DESSERTS · DESSERT · NACHTISH

- 70. Sorbet de mandarina o de llimona** 6,50€   
Sorbete de mandarina o de limón  
Mandarin or lemon sorbet  
Sorbet mandarine ou citron  
Mandarinen oder zitronensorbet
- 71. Gelat de crema de vainilla antiga, de xocolata o de torró (\*)** 7,50€   
Helado de crema de vainilla antigua, de chocolate o de turrón  
Old vanilla, chocolate or nougat ice cream  
Glacé à l'ancienne vanille, chocolat ou nougat  
Altes vanille, schokoladen oder nougateis
- 72. Pastís de formatge amb coulis de fruits vermells (\*)** 8,00€  
Tarta de queso con coulis de frutos rojos  
Cheesecake with red berry coulis  
Cheesecake au coulis de fruits rouges  
Käsekuchen mit rote beeren coulis
- 73. Coulant de xocolata amb gelat de vainilla antiga (\*)** 8,00€   
Coulant de chocolate con helado de vainilla antigua  
Chocolate coulant with old vanilla ice cream  
Coulant au chocolat et glacé à la vanille ancienne  
Schokoladencoulant mit altem Vanilleeis
- 74. Crema catalana** 7,00€   
Crema catalana  
Caramel custard cream "Crema catalana"  
Crème catalane  
Katalanische creme





- 75. Plàtan caramelitzat amb salsa toffee i gingebre (\*)** **7,50€**  
Plátano caramelizado con salsa toffee y gengibre  
Caramelized banana with toffee and ginger sauce  
Banane caramélisée avec sauce au caramel et au gingembre  
Karamellisierte banane mit toffee ingwersoße
- 76. Recuit de drap d'Ullastret amb confitura de taronja (\*)** **7,50€**   
Requesón de Ullastret con confitura de naranja  
"Recuit" from Ullastret with orange jam  
"Recuit" d'Ullastret à la confiture d'orange  
Frischkäse von Ullastret mit orangenmarmelade
- 77. Tatin de poma** **8,50€**  
Tatin de manzana  
Apple Tatin  
Tatin de pomme  
Apfel Tatin
- 78. Rocs de xocolata amb fruits secs i mouse de trifassic de Baileys** **8,50€**  
Chocolate con frutos secos y mouse de trifásico de Baileys  
Chocolate rocks with nuts and Baileys triphasic mousse  
Rochers de chocolat aux noix et mouse dBaileys  
Dreiphasenmousse aus Schokolade mit Nüssen und Baileys
- 79. Tulipa de galleta amb lemon curd** **7,50€**  
Tulipa de galleta con lemon curd  
Cookie tulip with lemon curd  
Biscuit tulipe au lemon curd  
Kekstulpe mit Zitronenquark

