


PLATS DE TEMPORADA · PLATOS DE TEMPORADA · PLATES OF SEASON
PLATS DE SAISON

- | | |
|---|--|
| <p>100. Calçots amb la seva salsa (*)
"Calçots" con su salsa
"Calçots" (Sweet onions) with sauce
"Calçots" (oignons doux) avec sauce</p> | <p>12,00 € </p> |
| <p>101. Sopa de ceba "comme il faut" (*)
Sopa de cebolla "comme il faut"
Onion soup "comme il faut"
Soupe aux oignons comme il faut</p> | <p>6.50 €</p> |
| <p>102. Amanida de peus de porc amb carxofes, ruca i encenalls de foie (*)
Ensalada de pies de cerdo con alcachofas, rúcula i virutas de foie
Pig trotters's salad with artichokes, arugula and foie chips
Salade de pieds de porc, artichauts, roquette et copeaux de foie</p> | <p>9,90 €</p> |

(*) 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 allergènes aux dernières pages.






Plat sense gluten · Plato sin gluten · Plate without gluten · Plat sens gluten

**AMANIDES I ENTRANTS · ENSALADAS Y ENTRANTES ·
SALADS AND STARTERS · SALADES ET HORS D'OEUVRES**

1. Patates braves (*).....	4,25 €	
Patatas bravas Fried potatoes in spicy sauce Patates "braves"		
2. Amanida de l'Horta.....	5,90 €	
Ensalada de "l'Horta" Salade from "l'Horta" Salade du "l'Horta"		
3. Amanida de cruixent de formatge de cabra, codonyat i nous (*).....	6,50 €	
Ensalada de crujiente de queso de cabra, membrillo i nueces Crunchy goat cheese salad with quince i nuts Salade de crouquant de formatge de chèvre, coing et noix		
4. Escalivada amb anxoves (*).....	7,25 €	
Escalibada con anchoas Roasted vegetables with anchovies Légumes grillées et anchois		
5. Croquetes de la casa (*).....	5,75 €	
Croquetas de la casa Home-made croquets Croquettes de la maison		
6. Amanida d'alvocat, salmó marinat i anet.....	6,50 €	
Ensalada de aguacate, salmón marinado y eneldo Avocado, marinated salmon salad and dill Salade d'avocat, saumon mariné et l'aneth		
7. Calamars a l'andalusa (*).....	7,95 €	
Calamares a l'andalusa Squid Andalusian style Calamars a l'andalouse		

<p>8. Espàrrecs a la brasa amb romesco (*)..... Espàrregos a la brasa con romesco Grilled asparagus with "romesco" Asperges grillés avec "romesco"</p>	<p>6,60 €</p>	
<p>9. Verdures a la brasa amb romesco (*)..... Verduras a la brasa con romesco Grilled vegetables with "romesco" sauce Légumes grillées avec sauce "romesco"</p>	<p>7,90 €</p>	
<p>10. Ous estrellats amb patates (*)..... Huevos estrellados con patatas Scrambled eggs with fried potatoes Oeufs brouillés avec patates</p>	<p>6,25 €</p>	
<p>11. Micuit amb reducció de Pedro Ximenez (*)..... Micuit con reducción de Pedro Ximenez "Micuit" with Pedro Ximenez reduction Micuit avec reduction de Pedro Ximenez</p>	<p>9,75 €</p>	
<p>12. Amanida de bacallà fumat i conserva de tomàquet de L'Horta(*)..... Ensalada de bacalao ahumado y conserva de tomate de L'Horta Salt cod fish salad with confit tomato from L'Horta Salade de morue avec tomate confit de L'Horta</p>	<p>7,90 €</p>	

INFANTILS · INFANTILES · CHILDREN · ENFANTS

<p>60. Escalopa infantil (*).....</p> <p>Escalope infantil Children's escalope Escalopa infantile</p>	<p>5,75 €</p>
<p>61. Croquetes amb patates (*).....</p> <p>Croquetas con patates Croquets with fried potatoes Croquettes avec frites</p>	<p>5,75 €</p>
<p>62. Llom amb patates.....</p> <p>Lomo con patates Pork lion with fried potatoes Échine de porc avec frites</p>	<p>5,75 € </p>
<p>63. Pasta al gust (*).....</p> <p>Pasta al gusto Pasta (sauce your choice) Pâte a choisir</p>	<p>5,75 €</p>
<p>64. Pasta al gust sense gluten.....</p> <p>Pasta al gusto sin gluten Pasta (sauce your choice) without gluten Pâte a choisir sens gluten</p>	<p>6,50 € </p>
<p>65. Pollastre a la brasa.....</p> <p>Pollo a la brasa Grilled chicken Poulet grillé</p>	<p>6,90 € </p>



PASTES · PASTAS · PASTA · PÂTES

<p>66. Fagotti de formatge i pera amb salsa suau de formatge blau (*)</p> <p>Fagotti de queso y pera con salsa suave de queso azul Fagotti with cheese and pear with soft blue cheese sauce Fagotti de fromage et poire avec sauce au fromage bleu doux</p>	<p>7,25 €</p>
<p>67. Tagliatelle saltejats amb vedella, verdures i salsa de soja (*).....</p> <p>Tagliatelle salteados con ternera, verduras y salsa de soja Tagliatelle with beef, vegetables and soy sauce Tagliatelle au boeuf les légumes et la sauce de soja</p>	<p>7,25 €</p>

CARNS A LA BRASA · CARNES A LA BRASA
GRILLED MEAT . VIANDES GRILLÉES

20. Conill..... Conejo Rabbit Lapin	7,90 €	
21. Secret de porc Duroc..... Secreto de cerdo Duroc "Secret" Lean pork Duroc Secrète de porc Duroc	7,50 €	
22. Xai..... Cordero Lamb Agneau	12,95 €	
23. Peus de porc amb all i julivert..... Pies de cerdo con ajo y perejil Pig's trotters with garlic and parsley Pieds de porc avec ail et persil	8,75 €	
24. Magret d'ànec..... Magret de pato Grilled maigret of duck Magret de canard	13,95 €	
25. Entrecot de vedella (400 grs) Entrecot de ternera Veal entrecote Entrecôte de veau	18,50 €	
26. Bistec de la mitjana (250 grs) Bistec de ternera Beefsteak Steak de veau	11,00 €	
27. Filet de vedella amb barret de foie..... Solomillo de ternera con sombrero de foie Beef tenderloin with foie's hat Filet de boeuf au foie chapeau	19,50 €	

SALSES/SALSAS/SAUCES +1,75 €
PEBRE VERD
ROQUEFORT
ALL I OLI






PEIX . PESCADO
FISH . POISSON

30. Bacallà gratinat amb all i oli de figues (*)..... Bacalao gratinado con alioli de higos Gratin cod fish with figs "all i oli" Morue au gratin avec allioli de figues	11,90 €	
31. Sèpia amb pèsols (*)..... Sepia con guisantes "Sepia" with green peas Sépia avec des petits pois	9,75 €	
32. Calamars a la planxa (*)..... Calamares a la plancha Grilled squid Calamars grillés	9,25 €	
33. Corball a la planxa o a la donostiarra (*)..... Corvina a la plancha o a la donostiarra "Corball" (fish) grilled or donostiarra style "Corball" (poisson) grillé ou à la donostiarra	13,50 €	
34. Lluç amb crema de musclos (*)..... Merluza con crema de mejillones Hake with mussels cream Colin avec crème de moules	14,50 €	
35. Turbot a la planxa (*)..... Rodaballo a la plancha Grilled turbot Turbot grillé	15,00 €	

"El millor peix del litoral i del Mediterrani és, segons el meu modest entendre, el corball, peix força desconegut, i que no abunda gaire, però que és molt estimat per les persones que el coneixen (...) El corball és tan bo, que ha perdut el gust de peix".




Josep Pla "El que hem menjat"

ALTRES PLATS · OTROS PLATOS VARIED PLATES . AUTRES PLATS

40.	Cargols amb all i oli i tomàquet (*)..... Caracoles con alioli y tomate Snails with "all i oli" and tomato sauce Escargots à l'allioli et tomate	11,00 €	
41.	Suprema de pollastre caramel·litzada amb cor d'espàrrec (*)..... Suprema de pollo caramelizada con corazón de espárrago Caramelised chicken suprem with asparagus heart Suprême de poulet caramélisé avec coeur d'asperge	9,90 €	
42.	Galta de vedella amb bolets i cebetes de "platillo"..... Carrillera de ternera con setas y cebollitas de "platillo" Beef cheek with mushrooms and small onions Joue de veau avec champignons et petites oignons	11,50 €	
43.	Broquetes de botifarres i parmentier de pernil (*) Pinchos de butifarras y parmentier de jamón Sausages skewers with jam parmentier Brochettes de saucisses et parmentier de jambon	7,50 €	
44.	Epatlla de xai a baixa temperatura amb teriyaki i mango (*)..... Paletilla de cordero a baja temperatura con teriyaki y mango Roasted shoulder low temperature cooked with teriyaki and mango Épaule d'agneau à baise temperature avec teriyaki et mango	17,00 €	
45.	Confit d'ànec amb pera caramel·litzada..... Pato confitado con pera caramelizada "Confit" of duck with caramelised pear Confit de canard avec poire caramélisée	11,50 €	

POSTRES · POSTRES · DESSERTS · DESSERT

70. Flam de formatge de la casa (*)..... Flan de queso de la casa Cheese pudding home-made Flan de fromage de la maison	4,25 €	
71. Sorbet de mandarina / llima amb menta / mango amb maracujà..... Sorbete de mandarina / lima con menta / mango con maracuyà Mandarin sorbet / lime and mint / mango and passion fruit Sorbet de mandarine / citron vert et menthe / mangue et fruit de la passion	4,50 €	
72. Gelat de crocant (*)..... Helado de crocant "Crocant" ice-cream Glace de croquant	4,00 €	
73. Gelat de crema de vainilla antiga (*) / Xocolata / ratafia i nous Helado de crema de vainilla Antigua / Chocolate / ratafia y nueces Old vainilla ice-cream / Chocolate / "Ratafia" and walnuts Glace de crème de vainille ancienne / Chocolat / "Ratafia" et noix	5,50 €	
74. Tiramisú casolà (*)..... Tiramisú "Tiramisú" "Tiramisú"	4,00 €	
75. Pastís de formatge amb sopa de fruits vermells (*)..... Tarta de queso con sopa de frutos rojos Cheese-cake with red berries soup Gâteau de fromage avec soupe de fruits rouges	4,50 €	

76.	Grana seca (*)..... Postre de músico Nuts (Typical catalan desert) Fruits secs	5,00 €	
77.	Coulant de xocolata amb gelat de vainilla (*)..... Coulant de chocolate y helado de vainilla Chocolate coulant and vainilla ice-cream Coulant de chocolat glace de vainille	6,00 €	
78.	Crema catalana (*)..... Crema catalana Caramel custard cream "crema catalana" Crème catalane	4,75 €	
79.	Pastís de poma (Tatin) (*)..... Pastel de manzana (Tatin) Apple pie (Tatin) Tatin de pomme	5,50 €	

(*) Els plats amb asterisc en toda la carta tenen informació d'al·lèrgens a l'última pàgina.
Los platos con asterisco en toda la carta tienen información sobre alérgenos en la última página.
The plates with asterisk in all the menu have information about allergens at the last page.
Les plats avec astérisque en toute la carte ont information sur allergènes au dernière page.



Plat sense gluten · Plato sin gluten · Plate without gluten · Plat sans gluten

LLISTAT DE 14 AL·LÈRGENS D'OBLIGADA COMUNICACIÓ



1.- Api i productes derivats.



2.- Grans de sèsam i productes a base de grans de sèsam.



3.- Cacauets i productes a base de cacauets.



4.- Fruits de clova, es a dir: ametlles, avellanes, nous, anacards, pacanes, nous de macadàmia, Austràlia i Brasil i productes derivats, festucs, excepte: fruits de clova utilitzats per a destil·lats alcohòlics, inclòs alcohol etílic d'origen agrícola.



5.- Tramussos i productes a base de tramussos.



6.- Soja i productes a base de soja, excepte:

- Oli i greix de llavor de soja totalment refinats.
- Tocoferols naturals barrejats (E306), d'alfa-tocoferol natural, acetat de d-alfatocoferol natural i succinat de d-alfatocoferol natural derivats de la soja.
- Fitosterols i èsters de fitosterol derivats d'olis vegetals de soja.
- Èsters de fitostanol derivats de fitosterols d'oli de llavor de soja.



7.- Mostassa i productes derivats.



8.- Cereals que continguin gluten, es a dir: Blat, sègol, ordi, civada, espelta, kamut o les seves varietats híbrides i productes derivats, excepte:

- Xarops de glucosa a base de blat, inclosa la dextrosa
- Maltodextrines a base de blat.
- Xarops de glucosa a base d'ordi.
- Cereals utilitzats per a destil·lats alcohòlics, inclosos l'alcohol etílic d'origen agrícola.



9.- Ous i productes a base d'ou.



10.- Peix i productes a base de peix, excepte:

- Gelatina de peix utilitzada com a suport de vitamines i preparats carotenoides.
- Gelatina de peix o ictiocol·la utilitzada com a clarificant en la cervesa i el vi.



11.- Mol·luscs i productes a base de mol·luscs.



12.- Crustacis i productes a base de crustacis.

















13.- Llet i els seus derivats (inclosa la lactosa), excepte:

Lactosúria utilitzada per fer destil·lats alcohòlics, inclosos l'alcohol etílic d'origen agrícola.



14.- Diòxid de sofre i sulfits en concentracions superiors a 10 mg/kg o 10 mg/l en termes de SO₂ total, per a productes llestos per a consumir o reconstruïts conforme instruccions.

TAULA D'ALÈRGENS DE CADA PLAT

Nº DE PLAT	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
														
1				X					X				X	X
3		X		X				X					X	X
4										X				
5								X	X				X	
6										X				
7								X		X				
8				X(*)										
9				X(*)										
10								X(*)	X					
11								X(*)					X	X
12										X				
30								X	X	X				
31				X						X				
32										X				
33										X				
34										X	X		X	
35										X				
40									X(*)					
41						X								X
43								X					X	
44						X								X
60								X						
61								X	X				X	
63								X	X					
66								X					X	
67						X		X						X
70									X				X	
72				X					X				X	
73				X					X				X	
74								X	X				X	
75								X	X				X	
76			X	X										
77									X				X	
78									X				X	
79									X				X	
80								X	X				X	
100				X										
101								X(*)	X(*)				X(*)	
102													X	X

(*) Evitable