





SUGGERIMENTS DE TEMPORADA · SUGERENCIAS DE TEMPORADA PLATES OF SEASON · PLATS DE SAISON · SAISONALE GERICHTE

- | | | | |
|-------|---|---------|---|
| 100. | Carxofes a la planxa amb pebre vermell fumat "De la Vera" | 10,50 € |  |
| | Alcalchofas a la plancha con pimentón ahumado de la Vera
Grilled artichokes with smoked paprika "De la Vera"
Artichauts grillées au paprika fumé "De la Vera"
Gegrillte Artischocken mit geräuchertem Paprika "De la Vera" | | |
| 101. | Caneló cruixent de pollastre i poma amb salsa de tòfona (*) .. | 12,90 € | |
| | Canelón crujiente de pollo y manzana con salsa de trufa
Crispy chicken and apple cannelloni with truffle sauce
Cannelloni croustillant au poulet et aux pommes, sauce aux truffes
Knusprige Hühnchen und Apfel Cannelloni mit Trüffelsauce | | |
| 102.- | Sardina fumada sobre concassé de tomàquet (*) | 10,50 € |  |
| | Sardina ahumada sobre concassé de tomate
Smoked sardine on tomato concassé
Sardine fumée sur concassé de tomates
Geräucherte Sardine auf Tomatenconcassé | | |




(*) 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.
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 guarnicions.
Ask to the waiters about allergens in the garnitures.
Démander aux serveurs sur la possibilité d'allergènes dans les garnitures.
Fragen Sie die Kellner nach möglichen Allergenen in den Beilagen.

**PER COMENÇAR · PARA EMPEZAR ·
TO START · POUR COMMENCER · ZU STARTEN**

- | | | |
|--|-----------------------|---|
| <p>1. Amanida de cruixent de formatge de cabra, codonyat i nous (*).....</p> <p>Ensalada de cruixent 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
Knuspriger Ziegenkäse, Quitten und Walnusssalat</p> | <p>10,00 €</p> | |
| <p>2. Amanida de burrata amb maduixes marinades en balsàmic de pinyons (*)</p> <p>Ensalada de burrata con fresas marinades en balsàmic de piñones
Burrata salad with strawberries marinated in pine nut balsamic
Salade de burrata aux fraises marinées au balsamique de pignons de pin
Burrata-Salat mit in Pinienkernen-Balsamico marinierten Erdbeeren</p> | <p>11,90 €</p> |  |
| <p>3. Verdures a la brasa amb romesco (*)</p> <p>Verduras a la brasa con romesco
Grilled vegetables with "romesco" sauce
Légumes grillées avec sauce "romesco"
Gegrilltes Gemüse mit Romesco</p> | <p>11,90 €</p> |  |
| <p>4. Croquetes casolanes de pernil (*)</p> <p>Croquetas caseras de jamón
Homemade ham croquettes
Croquettes de jambon maison
Hausgemachte Schinkenkroketten</p> | <p>8,50 €</p> | |
| <p>5. Bunyols de bacallà fets nostres (*)</p> <p>Buñuelos de bacalao caseros
Homemade cod fritters
Beignets de morue de la maison
Hausgemachte Kabeljau-Krapfen</p> | <p>8,50 €</p> | |
| <p>6. Patates braves (*)</p> <p>Patatas bravas
Potatoes "Bravas"
Patates "Bravas"
Kartoffeln "Bravas"</p> | <p>8,50 €</p> |  |

7.	Calamars a l'andalusa (*) Calamares a la andaluza Squid andalusian style Calamars a l'andalousse Tintenfisch nach andalusischer Art	12,50 €	
8.	Carpaccio de vedella amb pebre rosa, ruca i tomàquets semi-secs Carpaccio de ternera con pimienta rosa, rúcula i tomates semi-secos Veal carpaccio with pink pepper, arugula and semi-dried tomatoes Carpaccio de veau au poivre rose, roquette et tomates mi-séchées Kalbscarpaccio mit rosa Pfeffer, Rucola und halbtrockneten Tomaten	11,50 €	
9.	Albergínia "sous vide" amb passata i pesto (*) Berenjena "sous vide" amb passata i pesto Aubergine "sous vide" with passata and pesto Aubergine "sous vide" avec passata et pesto Auberginen "Sous Vide" mit Passata und Pesto	9,50 €	
10.	Cassoleta de patata, ou, pernil i oli de tòfona (*) Cazoleta de patata, huevo, jamón y aceite de trufa potato casserole, egg, ham and truffle oil cocotte de pommes de terre, oeuf, jambon et huile de truffe Auflauf mit Kartoffeln, Ei, Schinken und Trüffelöl	9,50 €	
11.	Daus de salmó fumat amb anet i salsa tàrtara (*) Dados de salmón ahumado con eneldo y salsa tártara Cubes of smoked salmon with dill and tartar sauce Cubes de saumon fumé à l'aneth et sauce tartare Räucherlachswürfel mit Dill und Remoulade	12,50 €	
12.	Pernil d'aglà i coca de vidre amb tomàquet (*) Jamón de bellota con pan de cristal y tomate Acorn ham with bread and local tomatoes Jambon au gland avec pain de verre et tomate Eichelschinken mit Kristallbrot und Tomaten	16,50 €	

INFANTILS · INFANTILES · CHILDREN · ENFANTS · KINDER

- | | |
|---|---------------|
| 60. Sticks de pollastre fets a casa amb salsa barbacoa (*) | 9,50 € |
| Sticks de pollo hechos en casa con salsa barbacoa | |
| Homemade chicken fingers with barbecue sauce | |
| Bâtonnets de poulet maison avec sauce barbecue | |
| Hausgemachte Hähnchenstäbchen mit Barbecuesauce | |
|
 | |
| 61. Croquetes de casa amb patates (*) | 8,50 € |
| Croquetas de casa con patatas | |
| Homemade croquettes with potatoes | |
| Croquettes maison aux pommes de terre | |
| Hausgemachte Krokette mit Pommes frites | |
|
 | |
| 62. La nostra Hamburguesa amb patates fregides | 9,50 € |
| Nuestra hamburguesa con patates frites | |
| Our burger with french fries | |
| Notre burger avec frites | |
| nser Burger mit Pommes frites | |
|
 | |
| 63. Pasta al gust (*) (Bolonyesa o Carbonara) | 7,50 € |
| Pasta al gusto | |
| Pasta (sauce your choice) | |
| Pâte a choisir | |
| Pasta nach Geschmack | |
|
 | |
| 64. Raviolis de ceps amb salsa de tòfona blanca (*) | 9,50 € |
| Raviolis de boletus con salsa de trufa | |
| Fungi porccini raviolis with white truffle sauce | |
| Raviolis de cèpes à la sauce de truffe blanche | |
| Steinpilzravioli mit Trüffelsauce | |



BRASA I ALTRES PLATS · BRASA Y OTROS PLATOS · GRILLED MEAT · VIANDES GRILLÉS · GEGRILLT FLEISCH UND ANDERE GERICHTE

20. Tomahawk de porc amb puré de moniato
 Tomahawk de cerdo con puré de boniato
 Pork tomahawk with sweet potato puree
 Tomahawk de porc avec purée de patate douce
 Schweinefleisch-Tomahawk mit Süßkartoffelpüree

15,00 €



21. Xai variat a la brasa
 Cordero variado a la brasa
 Grilled Lamb
 Agneau grillé
 Gegrilltes Lammfleisch

16,90 €



22. Magret d'ànec amb reducció de ratafia
 Magret de pato con reducción de ratafia
 Grilled magret of duck with ratafia reduction
 Magret de canard avec réduction de ratafia
 Entenmagret mit Ratafia-Reduktion

16,90 €







23. Cargols amb all i oli i tomàquet "Can Patxei"
 Caracoles con allioli y tomate "Can Patxei"
 Snails with "allioli" and "Can Patxei" tomato sauce
 Escargots à l'allioli et sauce de tomate "Can Patxei"
 Schnecken mit Allioli und Tomate "Can Patxei"

16,00 €







24. Cabra de mar amb conill i cargols (*).....
 Centolla con conejo y caracoles
 Crab with rabbit and snails
 Crabe au lapin et escargots
 Krabbe mit Kaninchen und Schnecken




17,90 €



- | | | |
|---|-----------------------|---|
| <p>25. Galta de porc rostida al forn amb el suc de la seva cocció (*)</p> <p>Carrillera de cerdo asada al horna y salsa de su propia cocció</p> <p>Oven-roasted pork cheek and homemade sauce</p> <p>Joue de porc rôtie au four et sauce maison</p> <p>Im Ofen gebratene Schweinebacke und hausgemachte Soße</p> | <p>15,50 €</p> |  |
| <p>26. Pollastre de pagès amb sèpia (*)</p> <p>Pollo de corral con sepia</p> <p>Farmer's chicken with cuttlefish</p> <p>Poulet fermier aux seiches</p> <p>Zuchthuhn mit Tintenfisch</p> | <p>15,50 €</p> | |
| <p>27. Espatlla de xai al forn (*).....</p> <p>Paletilla de cordero al horno</p> <p>Baked lamb shoulder</p> <p>Épaule d'agneau au four</p> <p>Gebackene Lammschulter</p> | <p>19,50 €</p> |  |
| <p>28. Entrecot de vedella a la brasa (400 g)</p> <p>Entrecot de ternera a la brasa</p> <p>Grilled beef entrecote</p> <p>Entrecôte de boeuf grillée</p> <p>Entrecôte vom Gegrillten Rind</p> | <p>19,50 €</p> |  |
| <p>29. Filet de vedella a la brasa</p> <p>Solomillo de ternera a la brasa</p> <p>Grilled beef tenderloin</p> <p>Filet mignon de bœuf grillé</p> <p>Rinderfilet gegrillt</p> | <p>21,00 €</p> |  |

PEIX · PESCADO · FISH · POISSON · FISCH

- | | | | |
|-----|---|---------|---|
| 30. | Bacallà gratinat amb mussolina d'all (*)
Bacalao gratinado con muselina de ajo
Cod fish au gratin with garlic mousseline
Morue gratinée au mousseline d'aill
Kabeljau gratiniert mit Knoblauch-Musselin | 17,50 € | |
| 31. | Llobarro de mida a la planxa o donostiarra (*)
Lubina de ración ala plancha o donostiarra
Grilled or Donostiarra portion sea bass
Bar de portion grillé ou Donostiarra
Gegrillter Wolfsbarsch oder Donostiarra-Portion | 16,00 € |  |
| 32. | Suprema de corball (*)
Suprema de corvina
"Corball" (White fish) supreme
Suprême de "Corball" (Poisson blanc)
Supreme von "Corball" (Weiß Fisch) | 17,50 € |  |
| 33. | Rapet de mida a la planxa o a la donostiarra (*)
Rape de ración a la plancha o a la donostiarra
Grilled or donostiarra style monkfish
Lotte grillée ou façon donostiarra
Gegrillter Seeteufel oder Seeteufel aus Donostiarra | 19,50 € |  |
| 34. | Sèpia a la planxa (*)
Sepia a la plancha
Grilled cuttlefish
Seiche grillée
Gegrillter Tintenfisch | 16,00 € |  |

POSTRES · POSTRES · DESSERTS · DESSERT · NACHTISH

70. Sorbet de mandarina o de llimona 5,50 € 
Sorbete de mandarina o de limón
Mandarin ou lemon sorbet
Sorbet de mandarine ou de citron
Mandarinen- oder Zitronensorbet
71. Gelat de crema de vainilla antiga, de xocolata o de torró (*) 6,00 € 
Helado de crema de vainilla antigua, de chocolate o de turrón
Vanilla, chocolate or nougat ice cream
Glace vanille, chocolat ou nougat
Antikes Vanillecreme-, Schokoladen- oder Nougateis
72. Pastís de formatge amb coulis de fruits vermells (*)..... 7,00 €
Tarta de queso con coulis de frutos rojos
Cheese-cake with berries coulis
Gateau de fromage avec coulis de baies
Käsekuchen mit Coulis aus roten Früchten
73. Coulant de xocolata i gelat de vainilla blanca de Madagascar (*) 7,00 € 
Coulant chocolate y helado de vainilla blanca de Madagascar
Coulant chocolate and white vanilla ice cream from Madagascar
Coulant chocolat et glace vanille blanche de Madagascar
Schokoladencoulant und weißes Vanilleeis aus Madagaskar

- | | | |
|-----|--|--|
| 74. | Rotllet de merenga i curd de llimona (*)
Rollito de merengue i curd de limón
Meringue roll and lemon curd
Rouleau de meringue et crème de citron
Baiserrolle und Zitronenquark | 6,50 € |
| 75. | Crema catalana (*)
Crema catalana
Caramel custard cream "crema catalana"
Crème catalane
Katalanische Creme | 5,50 €  |
| 76. | Plàtan caramel·litzat amb salsa de toffee i gíngebre (*)
Plátano caramelizado con salsa de toffee i gíngebre
Caramelized banana with toffee and ginger sauce
Banane caramélisée avec sauce au caramel et gingembre
Karamellisierte Banane mit Toffee-Ingwer-Sauce | 6,00 € |
| 77. | Recuit de drap d'Ullastret amb confitura de taronja(*)
Requesón de Ullastret con confitura de naranja
"Recuit" from Ullastret with orange jam
"Recuit" d'Ullastret avec de la confiture d'orange
Frischkäse von Ullastret mit Orangenmarmelade | 6,50 €  |
| 78. | Crema de xocolata i whisky amb cafè i caramel
Crema de chocolate y whisky con cafè i caramelo
Chocolate and whisky cream with coffee and caramel
Fígues confites à l'Armagnac avec glace de vainilla
Schokoladen- und Whiskycreme mit Kaffee und Karamell | 6,50 € |

