

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

- | | | | |
|------|--|--------|---|
| 100. | Múrgoles a la crema amb foie i ou poché (*)
Colmenillas a la crema con foie y huevo poché
Morel mushrooms in cream sauce with foie gras and poached egg
Morilles à la crème, foie gras et œuf pochée
Morcheln in Sahnesauce mit Foie gras und pochiertem Ei | 18,00€ |  |
| 101. | Flors de carxofa amb virutes de pernil (*)
Flores de alcachofa con virutas de jamón
Artichoke flowers with ham shavings
Fleurs d'artichaut avec des copeaux de jambon
Artischockenblüten mit Schinkenspänen | 15,00€ |  |
| 102. | Sepionetes saltejades amb alls tendres (*)
Sepionetas salteadas con ajos tiernos
Sautéed cuttlefish with tender garlic
Seiches sautées à l'ail tendre
Gebratener Tintenfisch mit zartem Knoblauch | 15,50€ |  |



(*) 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.
Pregunten a los camareros por los posibles alérgenos de las guarniciones.
Ask to the waiters about allergens in the garnitures.
Demandez aux serveurs sur la possibilité d'allergènes dans les garnitures.
Fragen Sie die Kellner nach möglichen Allergenen in den Beilagen.





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

- | | | | |
|----|---|--------|---|
| 1. | Patates braves amb "xipottle" i allioli (*)
Patatas bravas con "xipottle" y alioli
Potatoes with "xipottle" and "allioli"
Pomme de terre avec "xipottle" et "allioli"
Bravas-Kartoffeln mit "Xipottle" und aioli | 9,50€ |  |
| 2. | Calamars a l'andalusa amb llima i curri (*)
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 | 13,50€ | |
| 3. | Croquetes de rostit (*)
Croquetas de cocido
Meat croquettes
Croquettes de viande
Eintopfkroketten | 9,50€ | |
| 4. | Pernil d'aglà amb pa de coca i tomata (*)
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 | 18,50€ | |
| 5. | La nostra ensalada russa (*)
Nuestra ensaladilla rusa
Our Russian salad
Notre salade russe
Unser russischer Salat | 10,00€ |  |

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





- | | | | |
|-----|--|--------|---|
| 10. | De cruixent de formatge de cabra amb codonyat i nous (*)
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 | 11,50€ | |
| 11. | De burrata amb olives kalamata, alfàbrega i pinyons (*)
De burrata con aceitunas kalamata, albahaca y piñones
Burrata with kalamata olives, basil and pine nuts salad
De burrata avec olives kalamata, basilic et pignons de pin
Burrata mit kalamata-oliven, basilikum und Pinienkerne | 12,00€ |  |
| 12. | De ventresca de tonyina amb tomàquet confitat (*)
De ventresca de atún con tomate confitado
Tuna belly with confit tomato
Ventrèche de thon aux tomates confites
Thunfischbauch mit konfierten Tomaten | 12,00€ |  |

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS · ENTRÉES · STARTERS

- | | | | |
|-----|---|--------|---|
| 20. | Carpaccio de picanya de vedella amb mel i mostassa, parmesà i rúcula (*)
Carpaccio de picaña de ternera con miel y mostaza, parmesano y rúcula
Beef picanha carpaccio with honey and mustard, parmesan and arugula
Carpaccio de picanha de bœuf au miel et à la moutarde, parmesan et roquette
Rindercarpaccio (Picanha) mit Honig und Senf, Parmesan und Rucola | 11,50€ |  |
| 21. | Verdures a la brasa amb romesco (*)
Verduras a la brasa con romesco
Grilled vegetables with romesco sauce
Légumes grillés avec sauce romesco
Gegrilltes Gemüse mit romesco-Soße | 12,90€ |  |
| 22. | Cues de llagostí amb salsa agredolça (*)
Colas de langostino con salsa agredulce
Grilled vegetables with romesco sauce
Queues de crevettes à la sauce aigre-douce
Garnelenschwänze mit süß-saurer Sauce | 13,00€ | |
| 23. | Cargols secs amb allioli i tomata (*)
Caracoles secos con alioli y tomate
Snails with "allioli" and tomato sauce
Escargots à l'ailioli et à la tomate
Schnecken mit aioli und tomate | 16,00€ |  |
| 24. | Cremós de mongetes del ganxet amb bacallà i ceba tendra (*)
Cremoso de judías "del ganxet" con bacalao y cebolleta
Creamy "ganxet" beans with cod and spring onion
Haricots crémeux « ganxet » avec de la morue et des oignons nouveaux
Cremige "Ganxet"-Bohnen mit Kabeljau und Frühlingszwiebeln | 15,00€ |  |



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

30. **Peus de porc sense feina amb picada i mongetes del ganxet (*)** 16,00€ 
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. **Mandonguilles amb pèsols i tripa de bacallà (*)** 16,50€
Albóndigas con guisantes i tripa de bacalao
Meatballs with peas and cod tripe
Boulettes de viande aux petits pois et tripes de cabillaud
Fleischbällchen mit Erbsen und Kabeljau-Kutteln
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. **Costelló de porc amb salsa barbacoa (*)** 14,00€ 
Costilla de cerdo con salsa barbacoa
Pork ribs with barbecue sauce
Côtes de porc à la sauce barbecue
Schweinerippen mit Barbecuesauce
35. **Cap i pota de vedella amb cigrons de l'Alta Anoia (*)** 15,00€ 
"Capipota" de ternera con garbanzos de la Alta Anoia
"Capipota" of beef with chickpeas from Alta Anoia
« Capipota » de bœuf aux pois chiches d'Alta Anoia
"Capipota" Rindfleisch mit Kichererbsen aus Alta Anoia



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

- | | | | |
|-----|--|--------|---|
| 40. | Xai variat
Cordero variado
Assorted lamb
Assortiment d'agneau
Verschiedenes lamm | 20,50€ |  |
| 41. | Entrama gruixuda de vedella
Entrama gruesa de ternera
Thick veal skirt steak
Épaisse bavette de veau
Dickes Kalbsflanksteak | 16,00€ |  |
| 42. | Magret d'ànec
Magret de pato
Duck magret
Magret de canard
Entenbrust | 18,90€ |  |
| 43. | Entrecot de vedella
Entrecot de ternera
Beef entrecot
Entrecôte de veau
Kalbsentrecôte | 21,00€ |  |
| 44. | Filet de vedella
Solomillo de ternera
Beef tenderloin
Filet de bœuf
Rinderfilet | 22,00€ |  |
| 45. | Picantó
Picantón
Small chicken
Petit poulet
Kleines Huhn | 14,00€ |  |


• Salses per acompanyar

- | | |
|---|-------|
| Allioli
Ximixurri
"Pico de gallo" | 1,90€ |
|---|-------|

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





- | | | | |
|-----|---|--------|---|
| 50. | Bonítol amb ceba confitada, Pedro Ximénez i festucs (*)
Bonito con cebolla confitada, Pedro Ximénez y pistachos
Tuna with caramelized onions, Pedro Ximénez wine and pistachios
Thon aux oignons caramélisés, vin Pedro Ximénez et pistaches
Thunfisch mit karamellisierten Zwiebeln, Pedro-Ximénez-Wein und Pistazien | 15,00€ |  |
| 51. | Suprema de corball a la planxa (*)
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. | Calamar a la planxa amb sofregit mariner (*)
Calamar a la plancha con sofrito marinero
Grilled squid with seafood "sofrito"
Calamar grillé au "sofrito" de fruits de mer
Gegrillter Tintenfisch mit Meeresfrüchte-"Sofrito" | 16,00€ |  |
| 53. | Rapet a la planxa (*)
Rape a la plancha
Grilled monkfish
Lotte grillé
Gegrillte seeteufel | 21,00€ |  |
| 54. | Bacallà a la musselina d'all (*)
Bacalao a la muselina de ajo
Cod with garlic muslin
Cabillaud à la mousseline d'ail
Kabeljau in knoblauchmousseline | 18,90€ | |
| 55. | Arròs a la cassola (min. 2 pax) (*)
Arroz a la cazuela
Rice casserole
Riz en cocotte
Auflaufreis | 21,00€ |  |
| 56. | Arròs de llobregant (min. 2 pax) (*)
Arroz de bogavante
Lobster rice
Riz au homard
Hummerreis | 26,00€ |  |
| 57. | Pop amb patates i allioli negat (*)
Pulpo con patatatas y allioli cortado
Octopus with potatoes and aioli
Poulpe aux pommes de terre et à l'aioli
Oktopus mit Kartoffeln und Aioli | 15,00€ |  |

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 pannées avec sauce
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. **Hamburguesa amb patates fregides** 10,50€ 
Hamburguesa con patatas fritas
Hamburger with fries
Hamburger avec frites
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)
64. **Caneló de rostít amb beixamel de ceps (*)** 10,50€
Canelon de cocido con bechamel de boletus
Meat cannelloni with mushrooms beichamel
Cannelloni à la viande avec béchamel de cèpes
Geschmorte cannelloni mit steinpilz-bechamel



POSTRES · POSTRES · DESSERTS · DESSERT · NACHTISH

70. **Sorbets: de menta fresca o de llimona** 6,50€ 
Sorbetes: de menta fresca o de limón
Sorbets: fresh mint or lemon
Sorbets: menthe fraîche ou citron
Sorbets: frische Minze oder Zitron
71. **Gelats: de crema de vainilla antiga o de xocolata o de torró (*)** 7,50€ 
Helados: de crema de vainilla antigua, de chocolate o de turrón
Ice creams: Old vanilla, chocolate or nougat
Glaces: à l'ancienne vanille, chocolat ou nougat
Eis: altes Vanille, Schokoladen oder Nougat
72. **Pastís de formatge amb xocolata blanca i salsa de nabius (*)** Tarta 8,00€
de queso con chocolate blanco y salsa de arándanos Cheesecake with
white chocolate and cranberry sauce
Gâteau au fromage avec sauce au chocolat blanc et aux canneberges
Käsekuchen mit weißer Schokolade und Preiselbeersauce
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 à la glace de vanille ancienne
Schokoladencoulant mit altes Vanille aus Madagaskar Eis
74. **Crema catalana (*)** 7,00€ 
Crema catalana
Caramel custard cream "Crema catalana"
Crème catalane
Katalanische creme



- 75. Plàtan caramelitzat amb salsa toffee i gíngebre (*)** **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. Bombons de tiramisú amb crema de mascarpone i amaretto (*)** **8,50€**
Bombones de tiramisú con crema de mascarpone y amaretto
Tiramisu chocolates with mascarpone cream and amaretto
Chocolats tiramisu avec crème de mascarpone et amaretto
Tiramisu-Pralinen mit Mascarponecreme und Amaretto

