





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

- |      |  |        |  |
|------|--|--------|--|
| 100. | <b>Puntes d'espàrrec blanc amb maionesa de safrà (*)</b><br>Puntas de espárrago blanco con mayonesa de azafrán<br>White asparagus tips with saffron mayonnaise<br>Pointes d'asperges blanches à la mayonnaise au safran<br>Weiße Spargelspitzen mit Safranmayonnaise   | 15,00€ |   |
| 101. | <b>Carpaccio de bacallà amb tomàquet ratllat i oli del Montgrí (*)</b><br>Carpaccio de bacalao con tomate rallado y aceite del Montgrí<br>Cod carpaccio with grated tomato and Montgrí oil<br>Carpaccio de cabillaud à la tomate râpée et à l'huile de Montgrí<br>Kabeljau-Carpaccio mit geriebenen Tomaten und Montgrí-Öl | 19,00€ |   |
| 102. | <b>Sepionetes saltejades amb alls tendres (*)</b><br>Sepionetas salteadas con ajos tiernos<br>Sautéed cuttlefish with tender garlic<br>Seiches sautées à l'ail tendre<br>Gebratener Tintenfisch mit zartem Knoblauch   | 15,50€ |   |
| 103. | <b>Albergínia de l'hort amb mango i formatge de cabra(*)</b><br>Berenjena del huerto con mango y queso de cabra<br>Garden aubergine with mango and goat's cheese<br>Aubergines du jardin à la mangue et au fromage de chèvre<br>Garten-Aubergine mit Mango und Ziegenkäse  | 12,50€ |  |


(\*) 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 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 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 Allergen in den Beilagen.

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




- |    |   |        |   |
|----|---|--------|---|
| 1. | <b>Patates braves amb “xipottle” i allioli (*)</b><br>Patatas bravas con “xipottle” y allioli<br>Potatoes with “xipottle” and “allioli”<br>Pomme de terre avec “xipottle” et “allioli”<br>Bravas-Kartoffeln mit “Xipottle” und aioli                          | 9,50€  |    |
| 2. | <b>Calamars a l'andalusa amb llima i curri (*)</b><br>Calamares a la andaluza con lima y curry<br>Andalusian style squid with lime and curry<br>Calamars à l'andalouse au citron vert et au curry<br>Tintenfisch nach andalusischer art mit Limette und Curry | 13,50€ |   |
| 3. | <b>Croquetes de rostit (*)</b><br>Croquetas de cocido<br>Meat croquettes<br>Croquettes de viande<br>Eintopf Kroketten   | 9,50€  |   |
| 4. | <b>Pernil d'aglà amb pa de coca i tomata (*)</b><br>Jamón de bellota con pan de coca y tomate<br>Acorn ham with coca bread and tomato<br>Jambon de gland avec pain de coca et tomate<br>Eichelschinken mit Coca-Brot und Tomate                               | 18,50€ |   |
| 5. | <b>Anxoves amb pa de coca i tomata (*)</b><br>Anchoas con pan de coca y tomate<br>Anchovies with coca bread and tomato<br>Anchois avec pain de coca et tomate<br>Sardellen mit Coca-Brot und Tomate   | 17,50€ |   |
| 6. | <b>La nostra ensalada russa (*)</b><br>Nuestra ensaladilla rusa<br>Our Russian salad<br>Notre salade russe<br>Unser russischer Salat  | 10,00€ |  |






## 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 (\*)** 12,00€   
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. **De ventresca de tonyina amb tomàquet confitat (\*)** 12,00€   
De ventresca de atún con tomate confitado  
Tuna belly with confit tomato  
Ventrèche de thon aux tomates confites  
Thunfischbauch mit konfierten Tomaten
13. **Amanida fresca de l'horta** 10,00€   
Ensalada fresca de la huerta  
Fresh garden salad  
Salade fraîche du jardin  
Frischer Gartensalat

## ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS · ENTRÉES · STARTERS






20. **Carpaccio de picanya de vedella amb mel i mostassa, parmesà i rúcula (\*)** 15,00€   
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
21. **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
22. **Cargols secs amb allioli i tomata (\*)** 16,00€   
Caracoles secos con alioli y tomate  
Snails with "allioli" and tomato sauce  
Escargots à l'aïoli et à la tomate  
Schnecken mit aioli und tomate

# 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 sípia i pèsols (\*)** 17,50€  
Albóndigas con sepia y guisantes  
Meatballs with cuttlefish and peas  
Boulettes de viande aux seiches et aux petits pois  
Fleischbällchen mit Tintenfisch und Erbsen
- 32. Galta de vedella a l’Oporto amb foie (\*)** 21,00€  
Carrillera de ternera al Oporto con foie  
Veal cheek in Oporto sauce and foie gras  
Joue de veau à la sauce au porto et au foie gras  
Kalbsbäckche in Oporto mit foie
- 33. Espatlla de xai al forn amb verduretes i romaní (\*)** 22,00€   
Paletilla de cordeo al horno con verduras 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



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

- |     |  |        |   |
|-----|--|--------|---|
| 40. | <b>Xai variat</b><br>Cordero variado<br>Assorted lamb<br>Assortiment d'agneau<br>Verschiedenes lamm  | 20,50€ |    |
| 41. | <b>Entrama gruixuda de vedella</b><br>Entrama gruesa de ternera<br>Thick veal skirt steak<br>Épaisse bavette de veau<br>Dickes Kalbsflanksteak | 16,00€ |    |
| 42. | <b>Magret d'ànec</b><br>Magret de pato<br>Duck magret<br>Magret de canard<br>Entenbrust  | 20,00€ |    |
| 43. | <b>Entrecot de vedella</b><br>Entrecot de ternera<br>Beef entrecot<br>Entrecôte de veau<br>Kalbsentrecôte                                      | 21,00€ |   |
| 44. | <b>Filet de vedella</b><br>Solomillo de ternera<br>Beef tenderloin<br>Filet de bœuf<br>Rinderfilet   | 24,00€ |  |


## • Salses per acompanyar

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

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





- |     |   |        |   |
|-----|---|--------|---|
| 50. | <b>Bonítol amb ceba confitada, Pedro Ximénez i festucs (*)</b><br>Bonito con cebolla confitada, Pedro Ximénez y pistachos<br>Tuna with caramelized onions, Pedro Ximénez wine and pistachios<br>Thon aux oignons caramélisés, vin Pedro Ximénez et pistaches<br>Thunfisch mit karamellisierten Zwiebeln, Pedro-Ximénez-Wein und Pistazien | 15,00€ |    |
| 51. | <b>Suprema de corball a la planxa (*)</b><br>Suprema de corvina a la plancha<br>Grilled "corball" supreme (white fish)<br>Suprême de "corball" (poisson blanc) grillé<br>Gegrillter "corball" supreme (Weiß fisch)  | 19,50€ |    |
| 52. | <b>Calamar a la planxa amb sofregit mariner (*)</b><br>Calamar a la plancha con sofrito marinero<br>Grilled squid with seafood "sofrito"<br>Calamar grillé au "sofrito" de fruits de mer<br>Gegrillter Tintenfisch mit Meeresfrüchte-"Sofrito"  | 16,00€ |    |
| 53. | <b>Rapet a la planxa (*)</b><br>Rape a la plancha<br>Grilled monkfish<br>Lotte grillé<br>Gegrillte seeteufel  | 21,00€ |    |
| 54. | <b>Bacallà a la musselina d'all (*)</b><br>Bacalao a la muselina de ajo<br>Cod with garlic muslin<br>Cabillaud à la mousseline d'ail<br>Kabeljau in knoblauchmousseline   | 18,90€ |   |
| 55. | <b>Arròs a la cassola (min. 2 pax) (*)</b><br>Arroz a la cazuela<br>Rice casserole<br>Riz en cocotte<br>Auflaufreis   | 21,00€ |  |
| 56. | <b>Arròs de llobregant (min. 2 pax) (*)</b><br>Arroz de bogavante<br>Lobster rice<br>Riz au homard<br>Hummerreis  | 26,00€ |  |
| 57. | <b>Pop amb patates i allioli negat (*)</b><br>Pulpo con patatatas y allioli cortado<br>Octopus with potatoes and aioli<br>Poulpe aux pommes de terre et à l'aioli<br>Oktopus mit Kartoffeln und Aioli   | 16,50€ |  |

# 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 rostit amb patates fregides (\*)** 9,50€  
Croquetas de cocido con patatas fritas  
Stew croquettes with fries  
Croquettes de ragoût avec frites  
Eintopf Kroketten 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 rostit 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 (\*)** 8,00€  
Tarta 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

