

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

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

(*) Els plats amb asterisc en tota la carta tenen informació d'al·lergens 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.

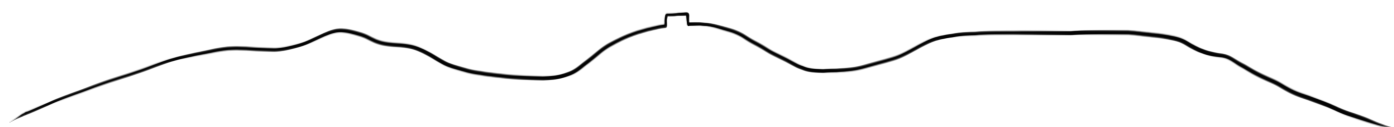


Plat sense gluten - Plato sin gluten - Plate without gluten - Plat sens gluten - Glutenfreies gericht

Pregunteu als cambrers per els possibles al·lergens de les guarnicions.
Pregunten a los camareros por los posibles alérgenos de las guarniciones.
Ask to the waiters about allergens in the garnitures.
Demander 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 (*)
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'andalus 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
Eintopf Kroketten | 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. | Anxoves amb pa de coca i tomata (*)
Anchoas con pan de coca y tomate
Anchovies with coca bread and tomato
Anchois avec pain de coca et tomate
Sardellen mit Coca-Brot und Tomate | 17,50€ | |
| 6. | 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€ |  |
| 13. | Amanida fresca de l'horta
Ensalada fresca de la huerta
Fresh garden salad
Salade fraîche du jardin
Frischer Gartensalat | 10,00€ |  |

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 | 15,00€ |  |
| 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 romescoSoße | 12,90€ |  |
| 22. | Cargols secs amb allioli i tomata (*)
Caracoles secas con alioli y tomate
Snails with "allioli" and tomato sauce
Escargots à l'aïoli et à la tomate
Schnecken mit aioli und tomate | 16,00€ |  |

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 (*)
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 | 16,00€ |  |
| 31. | Mandonguilles amb sípia i pèsols (*)
Albóndigas con sepia y guisantes
Meatballs with cuttlefish and peas
Boulettes de viande aux seiches et aux petits pois
Fleischbällchen mit Tintenfisch und Erbsen | 17,50€ | |
| 32. | Galta de vedella a l'Oporto amb foie (*)
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 | 21,00€ | |
| 33. | Espatlla de xai al forn amb verduretes i romaní (*)
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 | 22,00€ |  |
| 34. | Costelló de porc amb salsa barbacoa (*)
Costilla de cerdo con salsa barbacoa
Pork ribs with barbecue sauce
Côtes de porc à la sauce barbecue
Schweinerippen mit Barbecuesauce | 14,00€ |  |



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	20,00€	
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	24,00€	

• Salses per acompanyar

Allioli	1,90€
Ximixurri	
"Pico de gallo"	

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

50.	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	1 , 0€	
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)	19,50€	
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€	

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

- | | | |
|-----|--|--|
| 60. | Tires de pollastre arrebossat amb salsa (*)
Tiras de pollo rebozado con salsa
Battered chicken strips with sauce
Lanières de poulet pannées avec sauce
Hähnchenstreifen mit Sauce | 9,50€ |
| 61. | Croquetes de rostit amb patates fregides (*)
Croquetas de cocido con patatas fritas
Stew croquettes with fries
Croquettes de ragoût avec frites
Eintopf Kroketten mit pommes | 9,50€ |
| 62. | Hamburguesa amb patates fregides
Hamburguesa con patatas fritas
Hamburger with fries
Hamburger avec frites
Hamburger mit pommes | 10,50€  |
| 63. | Pasta (bolonyesa o carbonara) (*)
Pasta (boloñesa o carbonara)
Pasta (bolognese or carbonara)
Pâtes (bolognaises ou carbonara)
Nudeln (bolognese oder carbonara) | 9,50€ |
| 64. | Caneló de rostit amb beixamel de ceps (*)
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 | 10,50€ |



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

