

## STARTERS / HORS D'OEUVRE

<b>Green salad /</b> Salade verte	8,00
<b>Pea and mint soup with mozzarella /</b> Crème de petit pois à la menthe et mozzarella	9,00
<b>Grilled "calçots" (spring onions) /</b> "Calçots" grillées (oignons tendres)	9,80
<b>Patatas bravas /</b> Patatas bravas	8,50
<b>Toast with grilled aubergine and smoked cod /</b> Pain grillé avec aubergine grillé et morue fumée	10,90
<b>Mushroom cannelloni with foie sauce /</b> Cannelloni aux cèpes avec sauce au foie	12,90
<b>Hake gratin in bechamel sauce /</b> Gratin de merlu en sauce béchamel	11,80
<b>Egg with mushrooms and mashed potato /</b> Oeuf avec champignons et purée de pommes de terre	9,90
<b>Scallop ceviche with avocado and mango /</b> Ceviche de coquilles St. Jaques à l'avocat et mangue	12,90
<b>Salmon tartare /</b> Tartare de saumon	11,20
<b>Foie bombon /</b> Bombon de foie	11,80

## FRIED FISH / FRITURE

<b>Andalusian style squids</b> / Calamars andaluza	12,50
<b>"Sonsos" Whitebait</b> / "Sonsos" petits poissons en friture	10,50

## SHELLFISH / FRUITS DE MER

<b>Grilled mussels</b> / Moules de roche grillées	9,90
<b>Razor clams (grilled)</b> / Couteaux grillé	12,90
<b>Sautéed wedge shell clams with green sauce</b> / Tellines sautées avec sauce verte	13,80
<b>Zamburiñas (grilled) (small scallops)</b> / Petites coquilles St. Jacques grillées	18,00
<b>Cockles (grilled)</b> / Coques grillées	18,00
<b>Scampi (grilled)</b> / Langoustines grillées	17,80
<b>Sautéed clams with green sauce</b> / Palourdes sautées avec sauce verte	18,00
<b>Grilled prawns</b> / Crevettes grillées	24,00
<b>Sauted lobster</b> / Homard sauté	S/M
<b>Mixed cockles and zambiriñas</b> / Assort. de coques et petit coquilles St. Jacques	18,00
<b>Mixed razor clams and clams</b> / Assort. de couteaux et palourdes	16,90
<b>Mixed prawns and scampi</b> / Assort. de crevettes et langoustines grillées	21,00

**Mixed seafood platter (min. 2 people)\*** /  
Assortiment de fruits de mer (min 2 personnes)\* 75,00/ people

**\*Bottle of cava and dessert are included**

\*Bouteille de cava et desserts son inclus

## FISH / POISSON

<b>Grilled cuttelfish with small potatoes /</b> Seiches grillées avec petite pomme de terre	16,50
<b>Grilled octopus with mashed potatoes /</b> Poulpe á la plancha avec purée de pommes de terre	18,90
<b>Bass (grilled) /</b> Bar grillé	17,50
<b>Salmon (grilled) /</b> Saumon grillé	16,90
<b>Local rockfish* /</b> Poisson de rocher*	S/M
<b>Turbot (grilled) /</b> Turbot á la plancha	21,90
<b>Monkfish (grilled) /</b> Baudroie á la plancha	22,90

**\*Our local rockfish selection can be baked, grilled or “en papillote”**

\*Tous nos poissons de rocher peuvent étre faites grillés, cuits au four ou papillote

## MEATS / VIANDES

<b>Duck magret with orange sauce and mashed sweet potatoes /</b> Magret de canard avec sauce aux oranges et purée de patates douces	16,50
<b>Grilled veal steak from Girona /</b> Entrecote de veau de Girona grillé	18,20
<b>Grilled old beef steak (1kg) /</b> Entrecote de boeuf maturé grillé (1kg)	66,00
<b>Bread /</b> Pain	1,50
<b>Grilled bread with tomato and “Argudell” olive oil /</b> Pain grillé avec tomate et huile d'olive “Argudell”	3,60

I.V.A. (Taxes) are included / Taxes d'I.V.A inclus



... only at lunch time / Seulement à midi

### RICES / RIX

<b>Rice casserole Empordà style /</b> Casserole de riz de l'Empordà .....	15,90
<b>Lobster rice /</b> Riz avec homard .....	22,90
<b>Prawns rice /</b> Riz avec crevettes .....	20,90
<b>Squid black rice /</b> Riz noir aux calamar .....	16,90
<b>Duck magret rice with black trumpet mushrooms /</b> Riz avecmagret de canard et trompettes de la mort .....	16,90
<b>Seafood Spanish noodles /</b> Fideua aux fruits de mer .....	15,90

(min. 2 px.)

VAT included / Taxes d'IVA incluse

## HOME DESSERTS

<b>Strawberries dipped in chocolate</b>	6,50
<i>...Garnatxa Roja Cellers d'en Guilla D.O Empordà</i>	3,50
<b>Coconut flan</b>	6,50
<i>...Malvasia Robert D.O Catalunya</i>	3,20
<b>Cheesecake</b>	6,50
<i>...Ratafia Russet D.O Catalunya</i>	3,90
<b>Balsamic pineapple</b>	6,50
<i>...Orujo de hierbas Sierra del Oso D.O Valle del Liébana</i>	3,90
<b>Apple pie with "Leche merengada" (sweet cold milk) ice cream</b>	6,50
<i>...Mistela Castell de Siurana D.O Montsant</i>	3,50
<b>Chocolate mousse</b>	6,50
<i>...Pedro Ximénez Viña 25 D.O Jerez de la Frontera</i>	3,90
<b>Chocolate gratin with caramelized hazelnut and vanilla ice cream</b>	6,50
<i>...Muscat J. Salla D.O Catalunya</i>	3,50
<b>Recuit de Fonteta (cottage cheese)</b>	6,50
<i>...Vi de Missa Muller D.O Terra Alta</i>	3,90

## ICE CREAMS

<b>Vanilla</b>	5,50
<b>Chocolate</b>	5,50
<b>Lime sorbet</b>	5,50

## ORUJOS

<b>Orujo Blanco/Hierbas Ruavieja</b> (Galicia)	3,50
<b>Orujo Blanco/Hierbas Sierra del Oso</b> (Valle del Liébana)	3,90

Tax included

## DESSERTS DE LA MAISON

<b>Fraises au chocolat</b>	6,50
<i>...Garnatxa Roja Cellers d'en Guilla D.O Empordà</i>	3,50
<b>Flan de coco</b>	6,50
<i>...Malvasia Robert D.O Catalunya</i>	3,20
<b>Cheesecake</b>	6,50
<i>...Ratafia Russet D.O Catalunya</i>	3,90
<b>Ananas balsamique</b>	6,50
<i>...Orujo de hierbas Sierra del Oso D.O Valle del Liébana</i>	3,90
<b>Tarte Tatin avec glace au lait meringué</b>	6,50
<i>...Mistela Castell de Siurana D.O Montsant</i>	3,50
<b>Mousse de chocolat</b>	6,50
<i>...Pedro Ximénez Viña 25 D.O Jerez de la Frontera</i>	3,90
<b>Gratin de chocolat avec noisettes caramélisées et glace de vanille</b>	6,50
<i>...Muscat J. Salla D.O Catalunya</i>	3,50
<b>Recuit de Fonteta (fromage blanc)</b>	6,50
<i>...Vi de Missa Muller D.O Terra Alta</i>	3,90

## ICE CREAMS

<b>Vanille</b>	5,50
<b>Chocolat</b>	5,50
<b>Sorbet de citron</b>	5,50

## ORUJOS

<b>Orujo Blanco/Hierbas Ruavieja</b> (Galicia)	3,50
<b>Orujo Blanco/Hierbas Sierra del Oso</b> (Valle del Liébana)	3,90