

## Primers, *Primeros*, Premier, *First*, Vorspeise.

<b>Amanida de favetes i pernil ibèric, <i>Ensalada de habitas y jamón ibérico</i>,</b> Salade aux petites fèves et jambon ibérique, <b><i>Broad bean and iberian cured ham salad</i>,</b> Salat mit dicken Bohnen und iberico-Schinken.	10,50 €
<b>Amanida de tonyina, <i>Ensalada de atún</i>,</b> Salade au thon, <b><i>Tuna salad</i>,</b> Thunfischsalat.	9,50 €
<b>Amanida de formatge de cabra, <i>Ensalada de queso de cabra</i>,</b> Salade de fromage de chevre, <b><i>Goat cheese salad</i>,</b> Ziegenkäsesalat.	10,00 €
<b>Carpaccio de vedella, <i>Carpaccio de ternera</i>,</b> Carpaccio de veau, <b><i>Veal carpaccio</i>,</b> Carpaccio vom Jungrind.	11,00 €
<b>Pernil d'ànec, <i>Jamón de pato</i>,</b> Jambón de canard, <b><i>Duck ham</i>,</b> Entenschinken.	10,00 €
<b>Pernil ibèric (espatlla), <i>Paletilla ibérica</i>,</b> Jambon ibérique, <b><i>Iberian cured ham</i>,</b> Iberico-Schinken.	13,50 €
<b>Torrada amb anxoves i escalivada, <i>Tostada con anchoas y escalivada</i>,</b> Pain grille avec anchois et "escalivada", <b><i>Toast with anchovies and "escalivada"</i>,</b> Toast mit Sardellenfilets und gegrilltem Gemüse (Auberginen, Paprika, Zwiebeln).	12,00 €
<b>Anxoves de l'Escala "Callol Serrats", <i>Anchoas de l'Escala</i>,</b> Anchois de l'Escala, <b><i>Anchovies from l'Escala</i>,</b> Sardellen aus l'Escala.	9,50 €
<b>Escalivada calenta o freda, <i>Escalivada caliente o fria</i>,</b> "Escalivada" chaud ou froid, <b><i>"Escalivada" hot or cold</i>,</b> "Escalivada" warm oder kalt.	9,00 €
<b>Esqueixada de bacallà, "Esqueixada" (<i>ensalada de bacalao</i>),</b> Morue crue en salade, <b><i>Shedded salat cod salad</i>,</b> Kabeljausalat.	12,00 €
<b>Fetge gras mi-cuit, <i>Foie gras mi-cuit</i>,</b> Foie gras mi-cuit, <b><i>Mi-cuit liver pâté</i>,</b> Leberpastete.	13,50 €
<b>Paté de pebre negre, <i>Paté a la pimienta negra</i>,</b> Pâté au poivre noir, <b><i>Black pepper pâté</i>,</b> Leberpastete mit schwarzen Pfeffer.	9,50 €
<b>Pastís de carbassó amb salsa roquefort, <i>Pastel de calabacín con salsa roquefort</i>,</b> Tarte aux courgettes avec sauce roquefort, <b><i>Courgette pie with roquefort sauce</i>,</b> Zucchini-auflauf mit Roquefort-Sauce.	9,00 €
<b>Calamars a la romana fets a casa, <i>Calamares a la romana caseros</i>,</b> Calmars en beignets maison, <b><i>Batter fried squids</i>,</b> Tintenfischringe im Teigmantel.	11,50 €
<b>Canelons, <i>Canelones</i>,</b> Cannellonis, <b><i>Cannelloni</i>,</b> Cannelloni.	9,50 €
<b>Cargols secs, <i>Caracoles secos</i>,</b> Escargots, <b><i>Snails</i>,</b> Schnecken.	13,50 €
<b>Croquetes de carn, <i>Croquetas de carne</i>,</b> Croquettes de viandes, <b><i>Meat croquettes</i>,</b> Fleischkroketten.	9,00 €
<b>Croquetes de peix i marisc, <i>Croquetas de pescado y marisco</i>,</b> Croquettes de poisson et fruits de mer, <b><i>Fish and seafood croquettes</i>,</b> Fisch-und Meeresfrüchtekroketten.	10,00 €

## Carns al caliu, *Carnes a la brasa*, Viande grillé, *Grilled meat*, Gegrilltes Fleisch.

<b>Xai variat, Cordero variado, Agneau varié, Variety lamb,</b> Lammfleischgerichte.	15,00 €
<b>Filet de vedella, Solomillo de ternera,</b> Filet de veau, <b>Grilled fillet of veal,</b> gegrilltes Rinderfilet.	22,00 €
<b>Costelles de xai (3 de pal i 2 mitjanes), Chuletas de cordero,</b> Côtelettes d'agneau, <b>Lamb chops,</b> Lammkoteletts.	18,00 €
<b>Pollastre, Pollo,</b> Poulet, <b>Chicken,</b> Hähnchen.	9,00 €
<b>Picantó, Picantón,</b> Poulet petit, <b>Small chicken,</b> Kleines Hähnchen.	11,00 €
<b>Conill, Conejo,</b> Lapin, <b>Rabbit,</b> Kaninchen.	10,50 €
<b>Bistec de la mitjana, Bistec de ternera,</b> Steak de veau, <b>Veal steak,</b> Beefsteak Rindersteak.	13,50 €
<b>Entrecot de vedella, Entrecot de ternera,</b> Entrecôte de veau, <b>Veal entrecôte,</b> Entrecôte vom Rind.	19,50 €
<b>Costelló de porc ibèric, Costilla de cerdo ibérico,</b> Côte de pork ibérique, <b>Iberian pork ribs,</b> Iberische Schweinerippe.	12,00 €
<b>Botifarra amb mongetes o patates fregides, Butifarra con alubias o patatas fritas,</b> Saucisse aux haricots secs o pommes de terre frites, <b>Catalan pork sausage with white beans or chips,</b> Katalanische Bratwurst mit weißen Bohnen oder Pommes.	9,50 €
<b>Peus de porc a la brasa, Manitas de cerdo a la brasa,</b> Pieds de porc grillés, <b>Grilled pig's trotters,</b> Gegrillte Schweinefüße.	10,00 €
<b>Pinxo de conill, Pincho de conejo,</b> Brochette de lapin, <b>Rabbit brochette,</b> Kaninchen-Spieß.	11,00 €
<b>Secret de porc ibèric, Secreto de cerdo ibérico,</b> Porc frais ibérique, <b>Iberian lean pork,</b> Iberisches Schweinefleisch.	15,50 €
<b>Espatlla de cabrit, Paletilla de cabrito,</b> Épaule de chevreau, <b>Shoulder of kid goat,</b> Vorderkeule vom Zicklein.	24,50 €
<b>Guatlles, Cordornices, Cailles, Quails,</b> Wachteln.	9,50 €

**Totes les carns porten patates fregides · Todas las carnes llevan patatas fritas,**

Toutes les viandes ont des frites · **All meats have chips** · Alle Fleischgerichte haben Pommes als Beilage.

## Suggeriments, *Sugerencias*, Des suggestions, *Suggestions*, Empfehlungen.

**Bacallà amb samfaina i mussolina d'all, *Bacalao con pisto y muselina de ajos*, Morue à la ratatouille et à lamousseline d'ails, *Salt cod with ratatouille and garlic mousseline*, Kabeljau mit Ratatouille und Knoblauchschaum.** 13,50 €

**Llom de tonyina vermella a la planxa, *Atún rojo a la plancha*, Thon rouge grillé, *Grilled bluefin tuna*, Gegrillter Thunfisch.** 19,50 €

**Hamburguesa black angus amb pà negre al carbó, *Hamburguesa black angus con pan negro al carbón*, Hamburguer au bouef black angus, *Black angus beef hamburger with charcoal bread*, Hamburger mit dunklem Brot.** 13,50 €

**Costelles de conill arrebossades, *Costillas de conejo rebozadas*, Côtelettes de lapin pannés, *Rabbit chops fried in breadcrumbs*, Panierte Kaninchenrippchen.** 13,50 €

**Ànec a la cassola, *Pato a la cazuela*, Canard à la casserole, *Casseroled duck*, Enteneintopf.** 10,50 €

**Galtes a la cassola, *Caretas de cerdo a la cazuela*, Joes de porc à la casserole, *casseroled pork cheeks*, geschmorte Schweinebacken.** 10,50 €

**Albergínia farcida de carn amb beixamel, *Berenjena rellena de carne con bechamel*, Aubergine farcies au gratin, *Stued aubergine with bechamel sauce*, Gefüllte Auberginen mit Bechamelsauce.** 11,00 €

## Guarnicions, *Guarniciones*, Garniture, *Garnish*, Beilage.

**Mongetes de Santa Pau o escalivada, *Judias de Santa Pau o escalivada*, Les haricots de Santa Pau ou escalivada, *Beans from Santa Pau or escalivada*, Weiße Böhnchen aus Santa Pau oder Escalivada (gegrilltes Gemüse – Auberginen, Paprika, Zwiebeln).** 2,50€

**Salsa roquefort o pebre verd, *Salsa roquefort o pimienta verde*, Sauce Roquefort ou poivron vert, *Roquefort sauce or green pepper*, Roquefortsauce oder grüne Pfeffersauce.** 1,50€

**Ketchup, maionesa o mostassa, *Ketchup, mayonesa o mostaza*, Ketchup, mayonnaise ou moutarde, *Ketchup, mayonnaise or mustard*, Ketchup, Mayonnaise oder Senf.** 1,00€

## Pa, *Pan*, Pain, *Bread*, Brot.

**Del dia, *del día*, du jour, *of the day*, des Tages** 1,00 €

**Torrat, *tostado*, toasté, *toasted*, Toast.** 1,20 €

**Sense gluten, *sin gluten*, sans gluten, *gluten-free*, glutenfrei.** 1,80 €

## Postres, *Postres*, Les desserts, *Desserts*, Desserts.

<b>Cafè Irlandès, <i>Café Irlandés</i>,</b> Café Irlandais, <i>Irish Coffee</i> , Irischer Kaffee.	6,50 €
<b>Valencià suc de taronja amb gelat de vainilla,</b> <i>zumo de naranja con helado de vainilla</i> , orange presée glace vanille, <i>fresh orange juice vanilla ice cream</i> , frisch gepresster orangensaft mit vanille-eis.	6,00 €
<b>Crep de xocolata (NUTELLA), <i>Crep de Chocolate</i>,</b> Crêp de chocolat, <i>Chocolate crep</i> , Schokoladendessert.	6,00 €
<b>Rus de la Bisbal amb moscatell, <i>Rus de la Bisbal con moscatel</i>,</b> Rus de la Bisbal avec muscat, <i>Rus from la Bisbal with muscatel</i> , La Bisbal rus mit muskateller.	6,50 €
<b>Crema Catalana, <i>Crema quemada</i>,</b> Crème Brûlée, <i>Catalan Caramelized custard cream</i> , Kramelübergrozene Eiercremspeise.	5,75 €
<b>Flam d'ou amb nata, <i>Flan de huevo con nata</i>,</b> Crème caramel d'oeuf à la chantilly, <i>Egg custard with whipped cream</i> , Eier-flam mit sahn.	5,75 €
<b>Recuit d'Ullastret, <i>Requesón de Ullastret</i>,</b> Fromage blanc fermier d'Ullastret, <i>Home made curd Ullastret</i> , Sseiskäse vom bauern aus Ullastret.	6,25 €
<b>Tap de xocolata amb gelat de vainilla, <i>Tapón de chocolate con helado de vainilla</i>,</b> Bouchon de chocolat avec glace à la vanille, <i>Chocolate plug with vanilla ice cream</i> , Schokolade kork mit vanille-eis.	6,00 €
<b>Músic, <i>Frutos secos</i>,</b> Fruits secs, <i>Dried fruit and nuts</i> , Trokenfrüchte und nüsse.	6,00 €
<b>Xuixos de girona amb moscatell de taronja,</b> <i>"Chuchos" de girona con moscatel de naranja</i> , Pâte de girona avec muscat d'orange, <i>Girona pastry with orange muscatel</i> , Girona gebäck mit orange muskateller.	6,50 €
<b>Suc de taronja, <i>Zumo de naranja</i>,</b> Orange pressée, <i>Fresh orange juice</i> , Frisch gepreßter orangensaft.	4,50 €
<b>Bescuit glacé amb xocolata, <i>Biscuit glacé con chocolate</i>,</b> Biscuit glacé avec chocolat, <i>Biscuit glacé with chocolate</i> , Eisbiscuit mit schokolade.	6,75 €
<b>Pastís de recuit casolà, <i>Pastel de requesón casero</i>,</b> Gâteaux au fromage blanc fermier de la maison, <i>Home made curt cake</i> , Requeson kuchen.	6,75 €
<b>Pinya natural, <i>Piña natural</i>,</b> Ananas frais, <i>Fresh pineapple</i> , Frische ananas.	6,50 €
<b>Tatin de poma amb gelat de llet merengada,</b> <i>Tatin de manzana con helado de leche merengada</i> , Tatin à la crème glacée meringue, <i>Apple tatin with meringue ice cream</i> , Apple-tatin mit baisser eis.	6,50 €
<b>Crema de iogurt amb melmelada de pera i romaní, <i>Crema de yogur con mermelada de pera y romero</i>,</b> Crème de yogourt à la confiture de poire et de romarin, <i>Yogurt cream with pear and rosemary jam</i> , Joghurt-crème mit birne und rosmarin-marmelade.	5,75 €

## **Gelats, Helados, Glaces, Ice creams, Eiscreme.**

<b>Crocanti, Crocanti, Crocanti, Crocanti, Crocanti.</b>	5,50 €
<b>Pastís al whisky, Tarta al whisky, Gâteau au whisky, Whisky cake, Whiskytorte.</b>	6,00 €
<b>Gelat de xocolata, Helado de chocolate, Glace au chocolat, Chocolate ice cream, Schokoladen-eis.</b>	5,50 €
<b>Gelat de vainilla, Helado de vainilla, Glace à la vainille, Vanilla ice cream, Vanille-eis.</b>	5,50 €
<b>Gelat de nous amb ratafia, Helado de nueces con ratafia, Glace de noix avec "ratafia", Nut ice cream with "ratafia", Walnüss-eis mit "ratafia".</b>	6,25 €
<b>Gelat de mascarpone amb figues, Helado de mascarpone con higos, Glace de mascarpone avec figues, Mascarpone ice cream with figs, Mascarpone eis mit feigen.</b>	6,25 €
<b>Bombons gelats, Bombones helados, Des chocolats glace, Iced chocolates, Iced Pralinen.</b>	5,50 €

## **Sorbets, Sorbetes, Les Sorbets, Sherbets, Sorbets.**

<b>Sorbet de llimona, Sorbete de limón, Sorbet citron, Lemon sherbet, Zittronensorbet.</b>	5,50 €
<b>Sorbet de gintònic, Sorbete de gintonic, Sorbet gintonic, Gintonic sherbet, Gin tonic sorbet.</b>	6,25 €
<b>Sorbet de taronja i gingebre, Sorbete de naranja y jengibre, Sorbet d'orange et gingembre, Orange and ginger sherbet, Orange und tngwer sorbet.</b>	6,25 €

## **Gelats "Frigo", Helados, Glaçe, Ice cream, Eis.**

<b>Magnum ametlles, frac, blanc</b>	3,00 €
<b>Cornetto clàssic</b>	2,00 €
<b>Calippo maduixa o llimona</b>	2,00 €
<b>Haribo</b>	2,25 €

**Infusions, Infusiones, Des Infusions, Infusions, Infusionen.** 2,50 €

Clàssiques: Poleo-menta, Til·la, Camamilla

Fruits del bosc: Aranyons, Groselles, Mores, Pell de taronja i llimona

Rooibos canyella: Tè sense teïna

Digestiva: Camamilla, Anís i Menta

**Tès, Tes, Le Thé, Tea, Tee.** 2,50 €

Negre ceylan: estimulant i diurètic

Vermell pu-erh yunnan: aprimant

Verd gundpowder: diurètic i aprimant

**Licors, Licores, Des Liqueurs, Liquors, Liköre.**

Moscatell 2,50 €

Moscatell de taronja 2,75 €

Garnatxa 2,25 €

Pedro ximénez 2,25 €

Ratafia 4,50 €

Oporto 2,50 €

Gramona vi de glaç (Xarel·lo) 4,50 €

**Vins**

***Vinos***

**Vins**

***Wines***

Weine

## Blancs, Blancos, Blancs, Whites, Weißwein.

### **Costers del Segre**

**Castell de Raimat** (Chardonnay), refrescant, aromàtic, tropical, cos intens. 16,00 €

**Alella** 18,00 €

**Can Matons** (Pansa Blanca), Fruita blanca i de pinyol amb lleugeres notes florals.

Volum i post-gust llarg.

### **Empordà**

**Camí de Cormes** Criat en bota. ( Garnatxa blanca i Macabeu), fruita cítrica, untuós, records fumats i torrats. 25,50 €

**Mallolet blanc** (Macabeu, Garnatxa blanca i Moscatell), mineral, fruita blanca i de pinyol. Refrescant i bona acidesa, de cos mig. 16,00 €

**Murri** (Garnatxa blanca i Macabeu), refrescant, lleugerament afruitat amb un final sec, mig cos. 18,00 €

**Les Tortuges** (100 % Garnatxa roja), saborós, afruitat, untuós, lleugerament sec i persistent. 23,00 €

### **Rueda**

**Palomo Cojo** (100% verdejo), afruitat, aromàtic, penetrant i persistent. 17,00 €

**Blanc de la casa** ( DO Empordà) 11,00 €

## Rosats, Rosados, Rosé, Rose, Roséwein.

### **Empordà**

**Trapella** (Garnatxa i Syrah), equilibrat en acidesa, de pas notable amb caràcter afruitat i punts làctics, final cítric lleuger, refrescant. 16,00 €

**Mallolet rosat** (Garnatxa negra), aromes de fruites vermelles i rosa. Un bon pas per boca, untuós i refrescant. 16,00 €

**Coralí** (Garnatxa negra i Merlot), color salmó pàlid, fresc, de pas lleuger i cremositat molt agradable, notes cítriques i acidesa marcada. (*Ecològic*) 19,50 €

### **Ribera del Duero**

**Legaris** (100% tinto fino), Aromas de fruita vermella típics de la varietat. És amable, ampli, i gustós 17,00 €

### **Rioja**

**Ramón Bilbao** (Garnatxa negra), rosat pàlid, presència de cítrics i ors blanques, 16,50 €

**Rosat de la casa** ( DO Empordà) 11,00 €



## Negres, Tintos, Rouge, *Red*, Rotwein.

### **Empordà**

**Gresa** (Cabernet Sauvignon, Carinyena, Garnatxa, Syrah), aromes de fruita negra i cirera madura, notes minerals amb un fons balsàmic. Intens, golós, untuós, fresc i llarg en boca. 32,00 €

**99 Punts** (Garnatxa negra i Syrah), pruna madura, flors violetes, canyella, amb potència gustativa, persistent i llarg. 18,00 €

**Mas Oller Pur** (Cabernet Sauvignon, Garnatxa negra i Syrah), saborós, molt afruitat, fresc i equilibrat. Persistent en el seu final. 20,00 €

**La Botera** (Samsó i Merlot), gust de fruites negres i espècies, amb caràcter, madur i balsàmic, pas per boca elegant i equilibrat. 17,50 €

**Vidiví** (Garnatxa negra i Merlot), violeta i herbes mediterrànies, intens i amb cos. (*Ecològic*) 17,00 €

**½ Vidiví** (*Ecològic*) 12,00 €

### **Priorat**

**Brúixola** (Garnatxa negra, Carinyena, Syrah), aromes de fruites vermelles madures i negres. Notes d'espècies, pebre negre, regalèssia negra i tocs minerals. Llarg i persistent. 22,50 €

### **Montsant**

**Gotes del Montsant** (Carinyena, Garnatxa negra i Mazuelo), fruita negra fresca, notes especiades, frescor notable, de cos mig, complexe i elegant. 22,00 €

### **Costers del segre**

**Ànima de Raimat** (Tempranillo, Syrah i Cabernet Sauvignon), agradable, entrada dolça, notes torrades, fruiters, tanins suaus, dolços, potent, estructurat, llarg i persistent. 16,50 €

### **Somontano**

**Señorio de Lazan** (Tempranillo, Merlot i Cabernet Sauvignon), fruites vermelles, cítrics, melmelada de préssec, de mig cos, equilibrat, complex i elegant. 16,00 €

### **Ribera del Duero**

**Dominio de Emaldibarra** (100% Tempranillo), aromes de fruita negra, aranyons, groselles, vainilla, coco, fresc, viu i equilibrat. 19,50 €

**Conde de San Cristóbal Crianza** (100% Tempranillo), Un vi elegant amb potència i amb molta personalitat. 23,00 €

## Negres, Tintos, Rouge, Red, Rotwein.

### Rioja

**Montecillo** (100% Tempranillo), aromes a cirera i vainilla, llarg i exquisit final, ben equilibrat. 16,50 €

**Viña Pomal Selección 106** (Tempranillo, Garnacha y Graciano). Intens i elegant. Notes florals i fruites vermelles, espècies i torrefactes. Persistent. 24,00 €

**Ramón Bilbao Reserva** (Carinyena, Mazuelo, Tempranillo, Graciano), aromes minerals, fruita negra, confitura, ampli, saborós, fresc, gran equilibri. 21,00 €

**Negre de la casa** (DO Empordà). 11,00 €

## Cava, Cava, Cava, Cava, Cava.

**Ars Collecta Gran Rosé** (Pinot noir, Xarel·lo, Trepal). 25,00 €  
Gran reserva rosat de bombolla fina i notes untuoses de llarga criança.

**Parxet María Cabané Gran Reserva** (Macabeu, Parellada i Pansa blanca). 22,50 €  
Bombolla molt fina i persistent. Ampli, amb personalitat i volum.

**Bertha brut nature reserva** (Macabeu, Xarel·lo i Parellada). 19,00 €  
Aromes variades, afinat, confiteria, carbònic molt suau i ben integrat.

**Cava de la casa "brut"** (Xarel·lo, Chardonnay, Macabeu i Parellada). 15,00 €  
Refrescant, afruitat i suau.

## Champagne, Champagne, Champagne, ...

**Mumm Gran Cordon Rouge brut** (Chardonnay, Pinot meunier, Pinot noir). 53,00 €  
De bombolla fina, elegant, aromes cítriques i de fruites carneses, fina acidesa i final equilibrat.

## Vins sense sulfits afegits

**Nobles I Guillotines** (Ull de llebre 100%). Rosat Penedès 17,50 €  
Sistema ancestral, sense sulfits i vegà. Vi rosat amb agulla, alegre i ideal per compartir.

**Monestir Sant Sebastià dels Gorgs** (Sirah, garnatxa negra, cabernet sauvignon). Negre Penedès. Fruita vermella amb fons floral i especiat. És un vi amb nervi, fresc i amb post-gust llarg. 21,00 €