

Primers, *Primeros*, Entrées, *Starters*, Vorspeise.

| | |
|---|---------|
| Amanida de favetes i pernil ibèric, <i>Ensalada de habitas y jamón ibérico</i>, Salade aux petites fèves et jambon ibérique, <i>Broad bean and iberian cured ham salad</i>, Salat mit dicken Bohnen und iberico-Schinken. | 11,00 € |
| Amanida de tonyina, <i>Ensalada de atún</i>, Salade au thon, <i>Tuna salad</i>, Thunfischsalat. | 10,00 € |
| Amanida de formatge de cabra, <i>Ensalada de queso de cabra</i>, Salade de fromage de chevre, <i>Goat cheese salad</i>, Ziegenkäsesalat. | 10,50 € |
| Carpaccio de vedella, <i>Carpaccio de ternera</i>, Carpaccio de veau, <i>Veal carpaccio</i>, Carpaccio vom Jungrind. | 11,50 € |
| Pernil d'ànec, <i>Jamón de pato</i>, Jambón de canard, <i>Duck ham</i>, Entenschinken. | 10,50 € |
| Pernil ibèric (espatlla), <i>Paletilla ibérica</i>, Jambon ibérique, <i>Iberian cured ham</i>, Iberico-Schinken. | 15,50 € |
| Torrada amb anxoves i escalivada, <i>Tostada con anchoas y escalivada</i>, Pain grille avec anchois et "escalivada", <i>Toast with anchovies and "escalivada"</i>, Toast mit Sardellenfilets und gegrilltem Gemüse (Auberginen, Paprika, Zwiebeln). | 12,50 € |
| Anxoves de l'Escala "Callol Serrats", <i>Anchoas de l'Escala</i>, Anchois de l'Escala, <i>Anchovies from l'Escala</i>, Sardellen aus l'Escala. | 10,50 € |
| Escalivada calenta o freda, <i>Escalivada caliente o fria</i>, "Escalivada" chaud ou froid, <i>"Escalivada" hot or cold</i>, "Escalivada" warm oder kalt. | 10,25 € |
| Esqueixada de bacallà, "Esqueixada" (<i>ensalada de bacalao</i>), Morue crue en salade, <i>Shedded salat cod salad</i>, Kabeljausalat. | 13,50 € |
| Fetge gras mi-cuit, <i>Foie gras mi-cuit</i>, Foie gras mi-cuit, <i>Mi-cuit liver pâté</i>, Leberpastete. | 14,50 € |
| Paté de pebre negre, <i>Paté a la pimienta negra</i>, Pâté au poivre noir, <i>Black pepper pâté</i>, Leberpastete mit schwarzen Pfeffer. | 10,25 € |
| Pastís de carbassó amb salsa roquefort, <i>Pastel de calabacín con salsa roquefort</i>, Tarte aux courgettes avec sauce roquefort, <i>Courgette pie with roquefort sauce</i>, Zucchini-auflauf mit Roquefort-Sauce. | 10,00 € |
| Calamars a la romana fets a casa, <i>Calamares a la romana caseros</i>, Calmars en beignets maison, <i>Batter fried squids</i>, Tintenfischringe im Teigmantel. | 12,50 € |
| Canelons, <i>Canelones</i>, Cannellonis, <i>Cannelloni</i>, Cannelloni. | 10,50 € |
| Cargols secs, <i>Caracoles secos</i>, Escargots, <i>Snails</i>, Schnecken. | 14,00 € |
| Croquetes de carn, <i>Croquetas de carne</i>, Croquettes de viandes, <i>Meat croquettes</i>, Fleischkroketten. | 10,00 € |
| Croquetes de peix i marisc, <i>Croquetas de pescado y marisco</i>, Croquettes de poisson et fruits de mer, <i>Fish and seafood croquettes</i>, Fisch-und Meeresfrüchtekroketten. | 10,50 € |

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

| | |
|--|---------|
| Xai variat, <i>Cordero variado</i>, Agneau varié, <i>Variety lamb</i>, Lammfleischgerichte. | 15,75 € |
| Filet de vedella, <i>Solomillo de ternera</i>, Filet de veau, <i>Grilled fillet of veal</i>, gegrilltes Rinderfilet. | 22,50 € |
| Costelles de xai (3 de pal i 2 mitjanes), <i>Chuletas de cordero</i>, Côtelettes d'agneau, <i>Lamb chops</i>, Lammkoteletts. | 18,75 € |
| Pollastre, <i>Pollo</i>, Poulet, <i>Chicken</i>, Hähnchen. | 10,00 € |
| Picantó, <i>Picantón</i>, Poulet petit, <i>Small chicken</i>, Kleines Hähnchen. | 11,50 € |
| Conill, <i>Conejo</i>, Lapin, <i>Rabbit</i>, Kaninchen. | 11,00 € |
| Bistec de la mitjana, <i>Bistec de ternera</i>, Steak de veau, <i>Veal steak</i>, Beefsteak Rindersteak. | 14,25 € |
| Entrecot de vedella, <i>Entrecot de ternera</i>, Entrecôte de veau, <i>Veal entrecôte</i>, Entrecôte vom Rind. | 20,50 € |
| Costelló de porc ibèric, <i>Costilla de cerdo ibérico</i>, Côte de pork ibérique, <i>Iberian pork ribs</i>, Iberische Schweinerippe. | 12,50 € |
| Botifarra amb mongetes o patates fregides, <i>Butifarra con alubias o patatas fritas</i>, Saucisse aux haricots secs o pommes de terre frites, <i>Catalan pork sausage with white beans or chips</i>, Katalanische Bratwurst mit weißen Bohnen oder Pommes. | 10,25 € |
| Peus de porc a la brasa, <i>Manitas de cerdo a la brasa</i>, Pieds de porc grillés, <i>Grilled pig's trotters</i>, Gegrillte Schweinefüße. | 10,50 € |
| Pinxo de conill, <i>Pincho de conejo</i>, Brochette de lapin, <i>Rabbit brochette</i>, Kaninchen-Spieß. | 11,50 € |
| Secret de porc ibèric, <i>Secreto de cerdo ibérico</i>, Porc frais ibérique, <i>Iberian lean pork</i>, Iberisches Schweinefleisch. | 16,00 € |
| Espatlla de cabrit, <i>Paletilla de cabrito</i>, Épaule de chevreau, <i>Shoulder of kid goat</i>, Vorderkeule vom Zicklein. | 26,00 € |
| Guatlles, <i>Cordornices</i>, Cailles, <i>Quails</i>, Wachteln. | 10,25 € |

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. 14,00 €

Llom de tonyina vermella a la planxa, *Atún rojo a la plancha*, Thon rouge grillé, *Grilled bluefin tuna*, Gegrillter Thunfisch. 20,50 €

Hamburguesa black angus amb pa 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. 14,25 €

Costelles de conill arrebossades, *Costillas de conejo rebozadas*, Côtelettes de lapin pannés, *Rabbit chops fried in breadcrumbs*, Panierte Kaninchenrippchen. 14,00 €

Ànec a la cassola, *Pato a la cazuela*, Canard à la casserole, *Casseroled duck*, Enteneintopf. 11,00 €

Galtes a la cassola, *Caretas de cerdo a la cazuela*, Joes de porc à la casserole, *casseroled pork cheeks*, geschmorte Schweinebacken. 11,00 €

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. 11,50 €

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). 3,00 €

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. 1,50 €

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*, Nachtisch.

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

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

Sorbets, Sorbetes, Les Sorbets, Sherbets, Sorbets.

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

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

| | |
|-------------------------------------|--------|
| Magnum ametlles, frac, blanc | 3,00 € |
| Cornetto clàssic | 2,00 € |
| Calippo maduixa o llimona | 2,00 € |
| Haribo | 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 100% ecològic), refrescant, aromàtic, tropical, cos intens. 16,00 €

Alella

Can Matons (Pansa Blanca), Fruita blanca i de pinyol amb lleugeres notes florals. Volum i post-gust llarg. 18,00 €

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

Visionari (Garnatxa negra 100%), aromes de litxi i fruites vermelles, lleugeres notes florals i de romaní. En boca és fresc i untuós amb llarga persistència. (*Ecològic*) 21,00 €

Trapella (Garnatxa i Syrah), equilibrat en acidesa, de pas notable amb caracter 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, ecològic), 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), aromes 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 potencia 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, Garnatxa i 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 €