

## Primers, *Primeros*, Entrées, *Starters*, 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.	11,00 €
<b>Amanida de tonyina, <i>Ensalada de atún</i>,</b> Salade au thon, <b><i>Tuna salad</i>,</b> Thunfischsalat.	10,00 €
<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.	10,50 €
<b>Carpaccio de vedella, <i>Carpaccio de ternera</i>,</b> Carpaccio de veau, <b><i>Veal carpaccio</i>,</b> Carpaccio vom Jungrind.	12,50 €
<b>Pernil d'ànec, <i>Jamón de pato</i>,</b> Jambón de canard, <b><i>Duck ham</i>,</b> Entenschinken.	11,50 €
<b>Pernil ibèric (espatlla), <i>Paletilla ibérica</i>,</b> Jambon ibérique, <b><i>Iberian cured ham</i>,</b> Iberico-Schinken.	18,50 €
<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).	14,50 €
<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.	12,50 €
<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.	10,50 €
<b>Esqueixada de bacallà, "Esqueixada" (<i>ensalada de bacalao</i>),</b> Morue crue en salade, <b><i>Shedded salat cod salad</i>,</b> Kabeljausalat.	14,50 €
<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.	16,50 €
<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.	10,25 €
<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.	11,00 €
<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.	13,50 €
<b>Canelons, <i>Canelones</i>,</b> Cannellonis, <b><i>Cannelloni</i>,</b> Cannelloni.	11,50 €
<b>Cargols secs, <i>Caracoles secos</i>,</b> Escargots, <b><i>Snails</i>,</b> Schnecken.	14,50 €
<b>Croquetes de carn, <i>Croquetas de carne</i>,</b> Croquettes de viandes, <b><i>Meat croquettes</i>,</b> Fleischkroketten.	10,00 €
<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.	11,50 €

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

<b>Xai variat, Cordero variado, Agneau varié, Variety lamb,</b> Lammfleischgerichte.	17,50 €
<b>Costelles de xai, Chuletas de cordero, Côtelettes d'agneau, Lamb chops,</b> Lammkoteletts.	21,75 €
<b>Pollastre, Pollo, Poulet, Chicken,</b> Hähnchen.	11,25 €
<b>Picantó, Picantón, Poulet petit, Small chicken,</b> Kleines Hähnchen.	12,50 €
<b>Conill, Conejo, Lapin, Rabbit,</b> Kaninchen.	14,50 €
<b>Filet de vedella, Solomillo de ternera, Filet de veau, Grilled fillet of veal,</b> gegrilltes Rinderfilet	23,50 €
<b>Bistec de la mitjana, Bistec de ternera, Steak de veau, Veal steak,</b> Beefsteak Rindersteak.	14,25 €
<b>Entrecot de vedella, Entrecot de ternera, Entrecôte de veau, Veal entrecote,</b> Entrecote vom Rind.	20,75 €
<b>Entrecot madurat de vaca vella, Entrecot de vaca vieja, Entrecôte de vieille vache mure, Aged entrecote of old beef,</b> Entrecot gut abgehangenes Rinderfleisch.	25,50 €
<b>Costelló de porc ibèric, Costilla de cerdo ibérico, Côte de pork ibérique, Iberian pork ribs,</b> Iberische Schweinerippe.	13,50 €
<b>Botifarra amb mongetes o patates fregides, Butifarra con alubias o patatas fritas, Saucisse aux haricots secs o pommes de terre frites, Catalan pork sausage with white beans or chips,</b> Katalanische Bratwurst mit weißen Bohnen oder Pommes.	11,50 €
<b>Peus de porc a la brasa, Manitas de cerdo a la brasa, Pieds de porc grillés, Grilled pig's trotters,</b> Gegrillte Schweinefüße.	12,50 €
<b>Pinxo de conill, Pincho de conejo, Brochette de lapin, Rabbit brochette,</b> Kaninchen-Spieß.	13,00 €
<b>Secret de porc ibèric, Secreto de cerdo ibérico, Porc frais ibérique, Iberian lean pork,</b> Iberisches Schweinefleisch.	16,75 €
<b>Espatlla de cabrit, Paletilla de cabrito, Épaule de chevreau, Shoulder of kid goat,</b> Vorderkeule vom Zicklein.	26,50 €
<b>Guatlles, Cordornices, Cailles, Quails,</b> Wachteln.	11,00 €

**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.

## Suggestiments, Sugerencias, Des suggestions, Suggestions, Empfehlungen.

<b>Bacallà amb samfaina i mussolina d'all, Bacalao con pisto y muselina de ajos,</b> Morue à la ratatouille et à lamousseline d'ails, <b>Salt cod with ratatouille and garlic mousseline,</b> Kabeljau mit Ratatouille und Knoblauchschaum.	14,50 €
<b>Llom de tonyina vermella a la planxa, Atún rojo a la plancha,</b> Thon rouge grillé, <b>Grilled bluefin tuna,</b> Gegrillter Thunfisch.	22,50 €
<b>Rap a la planxa, Rape a la plancha,</b> Rap grillé, Gegrillter Seeteufel	24,50 €
<b>Hamburguesa black angus amb pa negre al carbó, Hamburguesa black angus con pan negro al carbón,</b> Hamburguer au bouef black angus, <b>Black angus beef hamburger with charcoal bread,</b> Hamburger mit dunklem Brot.	14,75 €
<b>Costelles de conill arrebossades, Costillas de conejo rebozadas,</b> Côtelettes de lapin pannés, <b>Rabbit chops fried in breadcrumbs,</b> Panierte Kaninchenrippchen.	14,00 €
<b>Ànec a la cassola, Pato a la cazuela,</b> Canard à la casserole, <b>Casseroled duck,</b> Enteneintopf.	11,75 €
<b>Galtes de porc a la cassola, Carrillera de cerdo a la cazuela,</b> Joues de porc à la casserole, <b>casseroled pork cheeks,</b> geschmorte Schweinebacken.	12,50 €
<b>Albergínia farcida de carn amb beixamel, Berenjena rellena de carne con bechamel,</b> Aubergine farcies au gratin, <b>Stueded aubergine with bechamel sauce,</b> Gefüllte Auberginen mit Bechamelsauce.	11,50 €
.	
<b>Guarnicions, Guarniciones, Garniture, Garnish,</b> Beilage.	
<b>Mongetes de Santa Pau o escalivada, Judias de Santa Pau o escalivada,</b> Les haricots de Santa Pau ou escalivada, <b>Beans from Santa Pau or escalivada,</b> Weiße Böhnchen aus Santa Pau oder Escalivada (gegrilltes Gemüse – Auberginen, Paprika, Zwiebeln).	3,00 €
<b>Salsa roquefort o pebre verd, Salsa roquefort o pimienta verde,</b> Sauce Roquefort ou poivron vert, <b>Roquefort sauce or green pepper,</b> Roquefortsauce oder grüne Pfeffersauce.	1,50 €
<b>Ketchup, maionesa o mostassa, Ketchup, mayonesa o mostaza,</b> Ketchup, mayonnaise ou moutarde, <b>Ketchup, mayonnaise or mustard,</b> Ketchup, Mayonnaise oder Senf.	1,50 €
<b>Pa Torrat, Pan tostado, Pain toasté, Breadc toasted, Brot</b> Toast.	1,20€
<b>Sense gluten, sin gluten, sans gluten, gluten -free,</b> glutenfrei.	1,80€

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

<b>Cafè Irlandès, Café Irlandés,</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.	6,25 €
<b>Crep de xocolata (NUTELLA), Crep de Chocolate,</b> Crêp de chocolat, <i>Chocolate crep</i> , Schokoladendessert.	6,00 €
<b>Rus de la Bisbal amb moscatell, Rus de la Bisbal con moscatel,</b> Rus de la Bisbal avec muscat, <i>Rus from la Bisbal with muscatel</i> , La Bisbal rus mit muskateller.	6,75 €
<b>Crema Catalana, Crema quemada, Crème Brûlée,</b> <i>Catalan Caramelized custard cream</i> , Kramelübergogene Eiercremspeise.	6,00 €
<b>Flam d'ou amb nata, Flan de huevo con nata,</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, Requesón de Ullastret,</b> Fromage blanc fermier d'Ullastret, <i>Home made curd Ullastret</i> , Sseiskäse vom bauern aus Ullastret.	6,75 €
<b>Tap de xocolata amb gelat de vainilla, Tapón de chocolate con helado de vainilla,</b> Bouchon de chocolat avec glace à la vanille, <i>Chocolate plug with vanilla ice cream</i> , Schokolade kork mit vanille-eis.	6,25 €
<b>Músic, Frutos secos, Fruits secs, Dried fruit and nuts,</b> 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.	6,75 €
<b>Suc de taronja, Zumo de naranja, Orange pressée,</b> <i>Fresh orange juice</i> , Frisch gepreßter orangensaft.	4,50 €
<b>Biscuit glacé amb xocolata, Biscuit glacé con chocolate,</b> Biscuit glacé avec chocolat, <i>Biscuit glacé with chocolate</i> , Eisbiscuit mit schokolade.	6,75 €
<b>Pastís de recuit casolà, Pastel de requesón casero,</b> Gâteaux au fromage blanc fermier de la maison, <i>Home made curd cake</i> , Requeson kuchen.	6,75 €
<b>Pinya natural, Piña natural, Ananas frais, Fresh pineapple,</b> 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 baisers eis.	6,75 €
<b>Crema de iogurt amb mermelada de pera i romaní, Crema de yogur con mermelada de pera y romero,</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.	6,00 €

<b>Nous caramelitzades amb nata, Nueces caramelizadas con nata,</b> Noix caramélisées à la crème, <b>Caramelized walnuts with cream,</b> Karamellisierte Walnüsse mit Sahne	6,50 €
<b>Crema de llimona casolana, Crema de limón casera,</b> crème au citron maison, <b>homemade lemon cream,</b> Zitronencreme.	6,00 €
<b>Figues en almívar i nata, Higos en almíbar y nata,</b> Figues au sirop à la crème, <b>Figs in syrup with cream,</b> Feigen in Sirup mit Sahne.	6,25 €

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

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

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

<b>Sorbet de llimona, Sorbete de limón,</b> Sorbet citron, <b>Lemon sherbet,</b> Zitronensorbet.	6,00 €
<b>Sorbet de gintònic, Sorbete de gintonic,</b> Sorbet gintonic, <b>Gintonic sherbet,</b> Gin tonic sorbet.	6,50 €
<b>Sorbet de taronja i gingebre, Sorbete de naranja y jengibre,</b> Sorbet d'orange et gingembre, <b>Orange and ginger sherbet,</b> Orange und tngwer sorbet.	6,50 €

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

<b>Magnum ametlles, frac, blanc</b>	3,00 €
<b>Cornetto clàssic</b>	2,75 €
<b>Calippo maduixa o llimona</b>	2,75 €
<b>Haribo</b>	2,50 €

**Infusions, Infusiones, Des Infusions, Infusions, Infusionen.** 3,00 €

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.** 3,00 €

Negre ceylan: estimulant i diurètic

Vermell pu-erh yunnan: aprimant

Verd gundpowder: diurètic i aprimant

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

Moscatell 3,50 €

Moscatell de taronja 3,75 €

Garnatxa 3,50 €

Pedro ximénez 3,50 €

Ratafia 4,50 €

Oporto 4,00 €

Fino La Ina 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. 16,50 €

### **Alella**

Can Matons (Pansa Blanca), Fruita blanca i de pinyol amb lleugeres notes florals. 18,50 €  
Volum i post-gust llarg.

### **Empordà**

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

Mallolet blanc (Macabeu, Garnatxa blanca i Moscatell), 16,50 €  
mineral, fruita blanca i de pinyol. Refrescant i bona acidesa, de cos mig.

Notes de blanc (Garnatxa blanca, Garnatxa roja i Subirat Parent) intensitat alta de fruita blanca i 19,50 €  
cítrica. En boca és afruitat amb un final sec.

Les Tortuges (100 % Garnatxa roja), saborós, afruitat, untuós, lleugerament sec i persistent. 24,50 €

### **Rueda**

Palomo Cojo (100% verdejo), afruitat, aromàtic, penetrant i persistent. 17,50 €

### **Pla del Bages**

Abadal ( 100% Picapoll), Combina notes cítriques i florals, complex i voluminós . 23,00€

### **Monterrei (Galícia)**

Laberinto de Cidonia (100% Godello), vi golós, molt aromàtic i gras amb bona entrada en boca. 19,50€

**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 21,00 €  
romaní. En boca és fresc i untuós amb llarga persistència. *(Ecològic)*

Trapella (Garnatxa i Syrah), equilibrat en acidesa, de pas notable amb character afruitat i punts làctics, 16,50 €  
final cítric lleuger, refrescant.

Mallolet rosat (Garnatxa negra), aromes de fruites vermelles i rosa. Un bon pas per boca, 16,50 €

### **Pago de Arínzano ( Navarra)**

A de Arínzano rosé (100% Tempranillo) aroma de fruites vermelles i cítriques. Entrada fresca i 22,00 €  
elegant amb final sedós i persistent.



## **Rioja**

**Ramón Bilbao Rosat** (Garnatxa negra), rosat pàlid, presència de cítrics i flors blanques. 17,00 €

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

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

### **Empordà**

**Camí de Cormes negre** (100% Carinyena de vinya centenària), aromes de flors violetes i fruita confitada amb tocs balsàmics. En boca és càlid sedós i distingit. 30,00 €

**Gresa** (Cabernet Sauvignon, Carinyena, Garnatxa, Syrah), aromes de fruita negra i cirera madura, notes minerals amb un fons balsàmic. Intens, golós i untuós. 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. 21,00 €

**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 €

### **Pla del bages**

**Abadal 3.9** (100% Cabernet sauvignon, vi de Finca) Pura expressió del terror. Vi elegant, amb fruita vestida d'entorn aromàtic i balsàmic amb presència de mineralitat. 38,00 €

### **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), 23,00 €  
Un vi elegant amb potència i amb molta personalitat.

## **Rioja**

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

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

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

## **Bourgogne**

**Chanson** (100%Pinot Noir). Aromes intenses i fresques de fruites vermelles, barrejades amb pebre. Ben equilibrat. Carnós amb final llarg i afruitat. 35,00 €

## **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 criaça.

**Rovellats Brut Nature Gran Reserva** (Xarel·lo, Macabeu, Parellada ). 28,00 €  
Aromes florals i afruitades. Ben estructurat, sec, saborós i suau. Final llarg i persistent.

**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). 53,50€  
De bombolla fina, elegant, aromes cítriques i de fruites carneses, fina acidesa i final equilibrat.

## **Vins naturals, ecològics i vegans**

### **Terra Alta**

**Sense Blanc**(100%garnatxa blanca). Sense sulfits afegits i no filtrat. 15,00€

**Sense Negre** (100%garnatxa negra). Sense sulfits afegits i no filtrats. 16,00€