

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, Cordero variado, Agneau varié, Variety lamb, Lammfleischgerichte.	15,75 €
Costelles de xai (3 de pal i 2 mitjanes), Chuletas de cordero, Côtelettes d'agneau, Lamb chops, Lammkoteletts.	18,75 €
Pollastre, Pollo, Poulet, Chicken, Hähnchen.	10,00 €
Picantó, Picantón, Poulet petit, Small chicken, Kleines Hähnchen.	11,50 €
Conill, Conejo, Lapin, Rabbit, Kaninchen.	11,00 €
Filet de vedella, Solomillo de ternera, Filet de veau, Grilled fillet of veal, gegrilltes Rinderfilet	22,50 €
Bistec de la mitjana, Bistec de ternera, Steak de veau, Veal steak, Beefsteak Rindersteak.	14,25 €
Entrecot de vedella, Entrecot de ternera, Entrecôte de veau, Veal entrecote, Entrecote vom Rind.	20,50 €
Entrecot madurat de vaca vella, Entrecot de vaca vieja, Entrecôte de vieille vache maturet, Aged entrecote of old beef, Entrecot gut abgehangenes Rinderfleisch.	24,50 €
Costelló de porc ibèric, Costilla de cerdo ibérico, Côte de pork ibérique, Iberian pork ribs, Iberische Schweinerippe.	12,50 €
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, Katalanische Bratwurst mit weißen Bohnen oder Pommes.	10,25 €
Peus de porc a la brasa, Manitas de cerdo a la brasa, Pieds de porc grillés, Grilled pig's trotters, Gegrillte Schweinefüße.	10,50 €
Pinxo de conill, Pincho de conejo, Brochette de lapin, Rabbit brochette, Kaninchen-Spieß.	11,50 €
Secret de porc ibèric, Secreto de cerdo ibérico, Porc frais ibérique, Iberian lean pork, Iberisches Schweinefleisch.	16,00 €
Espatlla de cabrit, Paletilla de cabrito, Épaule de chevreau, Shoulder of kid goat, Vorderkeule vom Zicklein.	26,00 €
Guatlles, Cordornices, Cailles, Quails, 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.

Suggestiments, 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.	22,50 €
Rap a la planxa, Rape a la plancha, Rap grillé, Gegrillter Seeteufel	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 de porc a la cassola, Carrillera de cerdo a la cazuela, Joues 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, Stueded 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 Torrat, Pan tostado, Pain toasté, Breadc toasted, Brot Toast.	1,20€
Sense gluten, sin gluten, sans gluten, gluten -free, glutenfrei.	1,80€

Postres, Postres, Les desserts, Desserts, Nachtsch.

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

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

Gelats, Helados, Glaces, Ice creams, Eiscreme.

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 vanille, 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	2,50 €
Calippo maduixa o llimona	2,50 €
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. 16,50 €

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 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 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€