

**TO BE SHARED · À PARTAGER**

Anchovies “d’en Xilu” D.O. L’Escala <i>Anchois “d’en Xilu” D.O. L’Escala</i>	16.50
Iberian ham Sanchez Romero Carvajal cut by hand (toasted bread with tomato) <i>Jambon ibérique Sanchez Romero Carvajal coupé à la main (pain grillé à la tomate)</i>	31.00
“Llangonissa” sweets with toasted bread with tomato <i>Bombons de “llangonissa” avec pain grillé à la tomate</i>	13.50
Mi cuit duck liver with cornbread and fig jam <i>Mi cuit de foie de canard avec pain de maïs et confiture de figues</i>	18.50
Lobster croquettes <i>Croquettes d’homard</i>	19.00
Grilled baby cuttlefish with garlic and parsley <i>Petites seiches grillées en persillade</i>	25.00
Palamós prawns with tempura and chilli peppers mayonnaise <i>Crevettes de Palamós avec tempura et mayonnaise aux piments piquants</i>	29.00

**ELABORATIONS 2020 · ÉLABORATIONS 2020**

Tomato and onion salad with pickled bonito <i>Salade de tomate et oignon avec bonito en escabèche</i>	19.00
Shellfish and crustacean cocktail <i>Cocktail de fruits de mer et crustacés</i>	25.00
Scallops with potatoe parmentier <i>Cocquilles Saint Jacques avec parmentier</i>	28.00
Palamós prawn tartare <i>Tartare de crevettes de Palamós</i>	28.00
Raviolis stuffed of Norway lobster with coral sauce <i>Raviolis farcis de langoustines avec sauce de corail</i>	25.00
Courgette’s vichyssoise with mussels and clams – <i>Vichyssoise de courgette avec moules et palourdes</i>	19.00
Norway lobster’s timbal with “samfaina” and poached egg <i>Timbale de langoustines avec “samfaina” et Œufpoche</i>	27.00

**CLASIC**

Local coast fish, baked, in salt... (whole pieces, price per person) <i>Poissons de la nôtre côte, au four, en croûte de sel... (pièces entières, prix p.pax.)</i>	39.00
Wellington fillet (min. 2 pax - 40 min., price per person) <i>Filet Wellington (min. 2 pax - 40 min., prix par personne)</i>	30.00
Steak Tartare (prepared at table) <i>Steak Tartare (préparé à table)</i>	27.00
Steak Diane (prepared at table) <i>Steak Diane (préparé à table)</i>	27.00
“Mar i muntanya” free range chicken and Mediterranean lobster <i>“Mar i muntanya” de poulet campagnard et homard</i>	28.50

**RICE · RIZ (D.O. Estany de Pals)**

Paella <i>Paella</i>	26.00
Rice “de barraca” style with blue lobster <i>Riz “de barraca” avec homard bleu</i>	30.00
Sea cucumbers dry rice <i>Riz sec aux concombres de mer</i>	30.00
Asparagus and clams risotto <i>Risotto aux asperges et palourdes</i>	25.00

**FROM THE SEA · DE LA MER**

Red tuna tartare <i>Tartare de thon rouge</i>	27.00
Palamós prawns in salt <i>Crevettes de Palamós au sel</i>	38.00
Sautéed small squids with asparagus and acorn-fed Iberian ham <i>Petits calmars sautés avec asperges et jambon ibérique de gland</i>	25.00
Fillet of wild sea-bass with baked potatoes in Catalan style <i>Suprême de loup de mer sauvage avec pommes de terre à la Catalane</i>	30.00
Stuffed squids <i>Calmars faris</i>	21.00
Wild turbot with spring onion tempura and romesco <i>Turbot sauvage avec tempura d'oignons tendres avec romesco</i>	29.00
Grilled sole with grilled vegetables <i>Sole grillée avec légumes grillés</i>	32.00
Moonfish roast with samfaina <i>Lotte de mer rôtie avec samfaina</i>	27.00

**FROM THE COUNTRY · DE LA TERRE**

Beef fillet from Girona with mushrooms and foie sauce <i>Filet de veau de Girona à la sauce de cèpes et foie</i>	26.00
“Tagliatta” of Angus beef entrecote with three pepper sauce <i>“Tagliatta” de boeuf d'Angus à la sauce de trois poivres</i>	27.00
Baked “carré” of lamb with cream potatoes and crunchy pistachio <i>Carré d'agneau au four, pommes de terre à la crème et croustillant de pistache</i>	27.00
“Galician Rubia” Beef T-Bone steak ( min. 2 pax - 1.200 gr.- price per person) <i>Cotê de bœuf “Rubia Galicien” ( min. 2 pax -1.200 gr.- prix par personne)</i>	35.00
Roasted free range chicken cannelloni with duck liver and truffle <i>Cannelloni au poulet campagnard avec foie de canard et truffe</i>	19.50

***If you have any food allergy or intolerance, please let us know and we shall gladly personalize the dish for you***  
*Si vous êtes allergique ou vous avez quelque intolérance alimentaire, veuillez nous en informer et avec plaisir on adaptera le plat à votre guise*