

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 2021 · ÉLABORATIONS 2021

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>Petits pois mijotés avec palourdes</i>	19.00
Norway lobster’s timbal with “samfaina” and poached egg <i>Timbale de langoustines avec “samfaina” et Œuf poché</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 sauteed artichokes and cured ham <i>Lotte de mer rôtie avec saute d'artichauts et jambon</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