

1. AMANIDES | ENSALADAS

- Amanida variada _____ 12,75 €
Ensalada variada
- Cabdells d'enciam amb anxoves _____ 11,50 €
Cogollos con anchoas
- Amanida d'endívies amb pernil d'ànec i foie _____ 14,55 €
Ensalada de endivias con jamón de pato i foie
- Amanida de pedrers d'ànec _____ 16,30 €
Ensalada de mollejas de pato
- Amanida de perdiu amb encenalls de formatge _____ 18,30 €
Ensalada de perdiz con virutas de queso
- Amanida de tomàquets amb anxoves de l'Escala _____ 13,50 €
Ensalada de tomate con anchoas de "l'Escala"

2. ENTRANTS | ENTRANTES

- Pa torrat amb tomàquet, all i oli d'oliva _____ 1,80 €
Pan con tomate, ajo y aceite de oliva
- Pernil ibèric de gla Reserva del Mas Gallau (100 g) _____ 24,00 €
Jamón ibérico de bellota Reserva Mas Gallau (100 g)
- Espàrrecs gegants amb salmó fumat _____ 15,50 €
Espárragos gigantes con salmón ahumado
- Tàrtar de salmó _____ 17,65 €
Tartar de salmón
- Foie gras casolà _____ 19,90 €
Foie gras casero
- Esqueixada de bacallà _____ 16,15 €
"Esqueixada" de bacalao
- Graellada de verdures _____ 13,50 €
Parrillada de verduras
- Escalivada a la brasa _____ 11,50 €
Escalivada a la brasa
- Favetes amb pernil i ceba _____ 13,40 €
Habitas con jamón i cebolla
- Pebrots "del piquillo" farcits de brandada de bacallà _____ 13,50 €
Pimientos del piquillo rellenos de "brandada" de bacalao
- Pastís de porro amb gambes _____ 13,50 €
Pastel de puerro con gambas
- Gambes "al ajillo" _____ 21,50 €
Gambas al ajillo

- Cloïsses amb ceba confitada estil marinera _____ 24,80 €
Almejas con cebolla confitada estilo marinera
- Cassola de musclos a l'api o planxa (segons temporada) _____ 13,00 €
Cazuela de mejillones al apio o plancha (según temporada)
- Caragols a la catalana _____ 13,50 €
Caracoles a la catalana
- Caragols a la llauna _____ 19,50 €
Caracoles a "la llauna"
- Calamars a l'andalusa o romana _____ 13,15 €
Calamares a la andaluza o romana
- Xipirons a l'andalusa _____ 18,50 €
Chipirones a la andaluza
- Cigrons amb xipirons i espinacs _____ 16,25 €
Garbanzos con chipirones y espinacas
- Anques de granota "al ajillo" _____ 15,25 €
Ancas de rana al ajillo

3. ARROSSOS (mín. 2 pax) | ARROCES (min. 2 pax)

- Arròs negre _____ 13,40 €/pax
Arroz negro
- Paella marinera _____ 22,50 €/pax
Paella marinera
- Arròs de verdures i bacallà _____ 18,50 €/pax
Arroz de verduras y bacalao

4. SOPES I CREMES | SOPAS Y CREMAS

- Sopa de ceba gratinada _____ 10,80 €
Sopa de cebolla gratinada
- Sopa de peix _____ 15,20 €
Sopa de pescado
- Crema de verdures _____ 9,85 €
Crema de verduras
- Crema de tomàquet _____ 9,85 €
Crema de tomate
- Crema d'escamarlans amb safrà _____ 12,00 €
Crema de cigalas con azafrán



En cas d'intolerància o al·lèrgia alimentària, informi'ns
En caso de intolerancia o alergia, infórmenos.

5. PEIXOS / PESCADOS

- Llenguado a la planxa o amb salsa holandesa _____ 21,05 €
Lenguado a la plancha o con salsa holandesa
- Llenguado a la taronja _____ 21,05 €
Lenguado a la naranja
- Salmó a la planxa amb salsa holandesa _____ 13,55 €
Salmón a la plancha con salsa holandesa
- Tronc de lluç al vinagre de cava _____ 20,00 €
Tronco de merluza al vinagre de cava
- Lluç a la planxa o a la romana _____ 16,75 €
Merluza a la plancha o a la romana
- Supremes de lluç al gruyère amb mousse de carbassó _____ 17,25 €
Supremas de merluza al gruyere con mousse de calabacín
- Rap a la planxa o marinera _____ 19,50 €
Rape a la plancha o marinera
- Peix del dia a la brasa amb alls i vinagre de cava _____ 23,15 €
Pescado del día a la brasa con ajos y vinagre de cava
- Graellada de peix i marisc _____ 26,35 €
Parrillada de pescado y marisco
- Cassola de fideus amb rap i cloïsses _____ 19,50 €
Cazuela de fideos con rape y almejas
- Pop a la brasa _____ 20,30 €
Pulpo a la brasa
- Cocotxes de bacallà a la brasa _____ 20,00 €
Cochas de bacalao a la brasa
- Bacallà a la brasa o amb samfaina _____ 20,00 €
Bacalao a la brasa o al pisto de verduras
- Bacallà a la crema d'allis _____ 20,00 €
Bacalao a la crema de ajos

6. CARNES / CARNES

- Costelles de xai a la brasa _____ 19,95 €
Costillas de cordero a la brasa
- Entrecot de vedella a la brasa _____ 18,35 €
Entrecot de ternera a la brasa

- Entrecot de bou a la brasa _____ 19,45 €
Entrecot de buey a la brasa
- Mitjana de bou a la brasa (mín. 2 pax) _____ 27,00 €/pax
Chuletón de buey a la brasa (mín. 2 pax)
- Espatlla de xai a l'ast (2 pax) _____ 35,00 €
Paletilla de cordero al ast (2 pax)
- Espatlla de cabrit a l'ast _____ 27,55 €
Paletilla de cabrito al ast
- Steak tàrtar _____ 21,30 €
Steak tartar
- Filet de vedella a la brasa o al pebre negre i xampinyons _____ 21,30 €
Solomillo de ternera a la brasa o pimienta negra y champiñones
- Filet de vedella al raïm amb foie _____ 22,15 €
Solomillo de ternera a la uva con foie
- Filet de vedella al gruyère amb xampinyons _____ 21,30 €
Solomillo de ternera al gruyere con champiñones
- Filet de vedella a la crema de bolets i foie _____ 22,15 €
Solomillo de ternera a la crema de setas y foie
- Filet Stroganoff amb arròs _____ 18,90 €
Solomillo Stroganoff con arroz
- Tournedós Rossini i foie _____ 22,15 €
Tournedós Rossini y foie
- Chateaubriand a la Bordalesa _____ 21,30 €
Chateaubriand a la Bordalesa
- Caneló de confit d'ànec amb beixamel trufada _____ 17,50 €
Canelón de confit de pato con bechamel trufada
- Magret d'ànec al pebre verd _____ 16,80 €
Magret de pato a la pimienta verde
- Pollastre de corral a la brasa _____ 11,30 €
Pollo de corral a la brasa
- Peus de porc a la brasa o amb caragols a la catalana _____ 14,10 €
Pies de cerdo a la brasa o con caracoles a la catalana
- Botifarra artesana a la brasa _____ 13,60 €
"Botifarra" artesana a la brasa



Les mitges racions es cobraran a raó del 65 % del plat.
Las medias raciones se cobrarán a razón del 65 % del plato.