

Ensalada de tomate
de payés con queso Emporità
y hierbas del Empordà **9,8€**

*Country tomato salad with Emporità
cheese and Empordà herbs*

Amanida de tomàquet de pagès amb
formatge Emporità i herbes de l'Empordà

Paletilla de Jabugo
con coca de pan de cristal
con tomate **17,8€**

*Jabugo shoulder ham with typical
Catalan tomato bread*

Espatlla de pernil de Jabugo amb coca
de pa de vidre sucada amb tomàquet

Steak tartar de solomillo
de ternera **17,9€**

Beef tenderloin steak tartar

Steak tartar de filet de vedella

Espárragos blancos confitados
con queso y mejillones en
escabeche **14,5€**

*White asparagus confit with cheese
and mussels in pickled sauce*

Espàrrecs blancs confitats amb cremós
de formatge i musclos escabetxats

“Coca de recapte” con
escalivada, anchoas de
l'Escala y aceitunas negras **15€**

*“Coca de recapte” with escalivada
(smoky grilled vegetables), anchovies
from l'Escala and black olives*

Coca de recapte amb escalivada,
anxoves de l'Escala i olives negres

Calamares a la andaluza
con limón emulsionado **9,9€**

*Fried Andalusian-style calamari
with emulsified lemon*

Calamars a l'andalusa
amb llimona emulsionada

Pulpo a la brasa con patatas
baby, acompañado con
papada de cerdo y lágrimas
de romesco **22,5€**

*Grilled octopus
with baby potatoes and tears
of romesco sauce*

Pop a la brasa amb
patata baby i llàgrimes
de romesco

Salmón marinado con
sal y azúcar, hinojo silvestre,
acompañado con yogur
y limón **15€**

*Marinated salmon with salt
and sugar, wild fennel, served
with yoghurt and lemon*

Salmó marinat amb sal i
sucre, fonoll silvestre i acompanyat
de iogurt i llimona

Dados de atún marinado
y tomate, con pistachos,
aguacate, rábano picante
y sésamo **21€**

*Diced marinated tuna and tomato,
served with pistachios, avocado,
horseradish and sesame seeds*

Joc de daus de tonyina marinada
i tomàquet, amb festucs, alvocat,
rave picant i sèsam

Ceviche de dorada, cebolla roja, cilantro y tomate **14,5€**

Gilt-head bream ceviche, red onion, coriander and tomato

Ceviche d'orada, ceba vermella, coriandre i tomàquet

Fish & chips 16€

Bacalao confitado con tallarines de calamar, pil pil de tinta y verduras tiernas **18,5€**

Codfish confit with calamari noodles, ink pil-pil sauce and tender vegetables

Bacallà confitat amb tallarines de calamar, pil pil de tinta i verdures tendres

Tataki de mediana de ternera de Girona, mostazas, queso y patatas **21€**

Girona veal sirloin tataki, mustards, cheese and potatoes

Tataki de mitjana de vedella de Girona, mostasses, formatge i patates

Costillas de conejo rebozadas y pimientos del Padrón **16€**

Breaded rabbit ribs with Padrón peppers

Costelles de conill arrebossades amb pebrots de Padrón

TODOS NUESTROS PLATOS PUEDEN CONTENER TRAZAS DE PRODUCTOS SUSCEPTIBLES DE PRODUCIR REACCIONES ALÉRGICAS E INTOLERANCIAS; DIRÍJASE A NUESTRO PERSONAL PARA OBTENER LA INFORMACIÓN NECESARIA

All our dishes may contain traces of products that may cause an allergic reaction and food intolerances; please refer to our staff for further information

Tots els nostres plats poden contenir traces de productes que poden ocasionar reaccions al·lèrgiques i intoleràncies; dirigiu-vos al nostre personal per obtenir la informació necessària

10% de I.V.A incluido 10% I.V.A included 10% d'I.V.A inclòs

Tarta tatin al estilo tradicional acompañada con nata semimontada **7€**

Traditional tarte tatin served with semi-whipped cream

Tarta tatin a l'estil tradicional acompanyada amb nata semi-muntada

Buñuelos de chocolate caliente con helado de vainilla **7,5€**

Hot chocolate dough fritters with vanilla ice cream

Bunyols de xocolata calenta amb gelat de vainilla

El limón clásico sin sorpresa, relleno de crema de limón, espuma de lima y helado de limón **7€**

Classic lemon with no surprises, filled with lemon cream, lime foam and lemon ice cream

La llimona clàssica sense sorpreses, farcida de crema de llimona, escuma de llima i gelat de llimona

Requesón (recuit) con diferentes texturas de miel **7€**

Cottage cheese (recuit) topped with different textures of honey

Recuit amb diferents textures de mel

Coulant de chocolate con helado de avellana **7€**

Chocolate coulant with hazelnut ice cream

Coulant de xocolata amb gelat d'avellana

Surtido de helados y sorbetes artesanos **7€**

Set of traditionally-produced ice creams and sorbets

Assortiment de sorbets i gelats artesans

TODOS NUESTROS PLATOS PUEDEN CONTENER TRAZAS DE PRODUCTOS SUSCEPTIBLES DE PRODUCIR REACCIONES ALÉRGICAS E INTOLERANCIAS; DIRÍJASE A NUESTRO PERSONAL PARA OBTENER LA INFORMACIÓN NECESARIA

All our dishes may contain traces of products that may cause an allergic reaction and food intolerances; please refer to our staff for further information

Tots els nostres plats poden contenir traces de productes que poden ocasionar reaccions al·lèrgiques i intoleràncies; dirigiu-vos al nostre personal per obtenir la informació necessària