

Starters / Entrées

100% Acorn-fed Iberian ham D.O. Guijuelo with glass bread with tomato	22,00€
Jambon ibérique 100% D.O. Guijuelo avec pain à la tomate	
Anchovies 000 from l'Escala with glass bread with tomato	15,00€
Anchois de l'Escala 000 avec pain du pain a la tomate	
Candied artichoke salad, duck ham and macadamia nuts	12,50€
Salade d'artichauts confits, jambon de canard et noix de macadàmia	
Palamós prawn carpaccio, plankton mayonnaise, tomato caviar and fresh sprouts	16,50€
Carpaccio de crevettes de Palamos, mayonnaise au placton, caviar de tomates et germes frais	
Mediterranean tuna tartare, marinated tomatoes, beets, avocado and tobiko strawberry	17,00€
Tartare de thon méditerranéen, tomate marinée, betterave, avocat et rogue tobiko	
Coca de bacallà dessalat, bolets confitats, taronja, salsa romesco i pinyons	14,00€
Coca desalted cod, pickled mushrooms, orange, pine nuts and romesco sauce	
Steak tartare steak with mustard ice cream beans and artichoke chips	15,00€
Steak tartare d'aloyau avec glace au grain de moutarde et chips d'artichauts	
Burrata on tomato carpaccio, arugula, summer truffle and extra virgin olive oil from Jaén	15,00€
Burrata sur carpaccio de tomates, roquette, truffe d'été et EVOO de Jaén	
Salmorejo Cordobes with red prawn tartare and vegetable mosaic	12,50€
Salmorejo Cordobes avec tartare de crevettes rouges et mosaïque de légumes	
Sauteed squid with mushrooms, garlic, asparagus and sausage	14,00€
Calamars sautés avec champignons, ail, asperges et botifarra del perol (saucisse)	
Panciotti stuffed with prawn and scallop, cherry tomato sauce, chilli and crab coral	13,50€
Panciotti farcis de crevettes et de coquilles Saint-Jacques, sauce aux tomates cerises, piment et corail d'écrevisses	
Carril clams grilled or with sauce	16,00€
Coques Carril, grillées ou aux fruits de mer	
Grilled seasonal vegetables with mushrooms and romesco sauce	12,00€
Légumes de saison grillés avec champignons et sauce romesco	

Rice dishes / Riz

Dry rice with "espardenyas" / Riz sec de "espardenyas"	22,00€
Lobster broth rice / Riz au bouillon de homard	20,00€
Sweet rice with artichokes, broad beans and Iberian sausage	16,50€
Riz moelleux aux artichauts, fèves et saucisse ibérique	
Dry rice with rock fish / Riz sec de poisson de roche	19,00€
Black rice and garlic sepióneta / Riz noir aux seiches et à l'ail tendre	19,00€
Fideua of cuttlefish and saffron all i oli / Fideuá de seiche et aioli au safran	16,50€

- **Minimum 2 people / Minimum 2 personnes**
- **Our rice is traditionally grown in Pals Lake**
- **Nos plats de riz proviennent de l'Estany de Pals, cultivé de manière traditionnelle.**

Fish / Poisson

Monkfish suquet with red prawns and Carril clams	19,00€
"Suquet" de lotte avec crevettes rouges et palourdes Carril	
Skewered hake Donostiarra / Colin a la "Donostiarra"	17,50€
Mediterranean lobster stew / Ragoût de langouste méditerranéen	18,50€
Candied cod with sea potatoes and green mojo muslin	17,00€
Morue confite avec pommes de terre marinières et mousseline de mojo vert	

Meat / Viandes

Goat leg at low temperature with glazed potatoes and shallots	16,50€
Gigot de chevreau à basse température avec pommes de terre et échalotes glacées	
Angus tataki on foie ravioli and boletus sauce	17,00€
Tataki d'Angus sur raviolis de foie et sauce aux cèpes	
Grilled Girona beef fillet with french fries	18,00€
Aloyau de boeuf grillé de Girona avec des frites	
Boneless chicken with prawns / Poulet désossé fermier avec langoustines	14,50€

Desserts

Girona apple tatin cake / Tarta tatin de Pommes de Girona	7,50€
Three chocolate yarrow / Millefeuille de trois chocolats	7,50€
Fresh cheesecake with tonka bean custard	7,50€
Cheesecake avec crème anglaise à la fève de tonka	
70% cocoa chocolate mousse and whipped cream	7,50€
Mousse au chocolat à 70% de cacao et crème chantilly	
Strawberries with cream and a touch of muscat / Fraises à la crème avec une touche de muscat	7,50€
Chocolate coulant with Bulgarian yogurt ice cream	8,50€
Coulant au chocolat avec glace au yaourt bulgare	
Assortment of ice cream and sorbets / Assortiment de glaces et de sorbets	5,50€