



TO BE SHARED · À PARTAGER

Anchovies “d'en Xilu” D.O. L'Escala <i>Anchois “d'en Xilu” D.O. L'Escala</i>	16.00
Sanchez Romero Carvajal cut by hand (toasted bread with tomato) <i>Sanchez Romero Carvajal coupé à la main (pain grillé à la tomate)</i>	29.00
“Llangonissa” sweets with toasted bread with tomato <i>Bombons de “llangonissa” avec pain grillé à la tomate</i>	13.00
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>	17.00
Lobster croquettes <i>Croquettes d'homard</i>	16.50

ELABORATIONS 2018 · ÉLABORATIONS 2018

Artichokes warm salad with Micuit shavings <i>Salade tiède d'artichauts avec copeaux de micuit</i>	17.50
Scorpion fish pie with Norway lobsters <i>Tarte de rascasse avec langoustines</i>	23.00
Peas lightly-fried with sea cucumbers <i>Petits pois mijotés avec concombres de mer</i>	26.00
Eggs Benedictine with duck liver and truffle <i>Œufs Benedictine avec foie de canard et truffe</i>	18.00
Palamós prawn tartare <i>Tartare de crevettes de Palamós</i>	28.00
Roasted free range chicken cannelloni with duck liver sauce and truffle <i>Cannelloni au poulet campagnard avec sauce de foie de canard et truffe</i>	19.50
Norway lobster stuffed raviolis with coral sauce <i>Raviolis farcis de langoustines avec sauce de corail</i>	24.00

CLASIC

“Mini” Bouillabaisse Aiguablava style <i>“Mini” Bouillabaisse au style de Aiguablava</i>	19.00
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>	38.00
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>	26.00



RICE · RIZ (D.O. Estany de Pals)

Paella <i>Paella</i>	25.00
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
Artichokes and clams risotto <i>Risotto aux artichauts et palourdes</i>	23.00

FROM THE SEA · DE LA MER

Tuna tartare <i>Tartare de thon</i>	26.00
Palamós prawns in salt <i>Crevettes de Palamós au sel</i>	38.00
Sautéed small squids with baby broad beans and acorn-fed Iberian ham <i>Petits calmars sautés avec fèves fines et jambon ibérique de gland</i>	23.00
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
Grouper of the coast with sautéed artichokes <i>Suprême de mérrou de notre côte avec sautée d'artichauts</i>	29.00
Wild turbot with with “calçots” (spring onions) in tempura and romesco <i>Turbot sauvage avec tempura de « calçots » (oignons tendres) et romesco</i>	29.00
Grilled sole with grilled vegetables <i>Sole grillée avec légumes grillés</i>	29.00
Moonfish roast with stuffed courgette flower <i>Lotte de mer rôtie avec fleur de courgette farcie</i>	27.00

FROM THE COUNTRY · DE LA TERRE

Beef fillet from Girona with foie and truffle sauce <i>Filet de veau de Girona à la sauce de foie et truffe</i>	25.00
“Tataki” of Angus ox entrecote with Sichuan pepper sauce <i>“Tataki” de boeuf d'Angus à la sauce de poivre de Sichuan</i>	26.00
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>	25.00
Magret of duck with liver duck and figs <i>Magret de canard avec foie de canard et figues</i>	19.00

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

VAT INCLUDED / TVA INCLUS