



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
Stuffed “lollipops” in mi cuit duck liver and figs <i>“Sucettes” farcis de mi cuit de foie de canard et figues</i>	16.50
Lobster croquettes <i>Croquettes d’homard</i>	16.50

ELABORATIONS 2017 · ÉLABORATIONS 2017

Artichokes warm salad with Micuit shavings <i>Salade tiède d’artichauts avec copeaux de micuit</i>	17.00
Scorpion fish pie with anemones in batter <i>Tarte de rascasse avec anemones de mer panés</i>	23.00
Peas lightly-fried with sea cucumbers <i>Petits pois mijotés avec concombres de mer</i>	24.00
Eggs Benedictine with duck liver and truffle <i>Œufs Benedictine avec foie de canard et truffe</i>	17.50
Palamós prawn tartare with seaweed salad <i>Tartare de crevettes de Palamós avec salade d’algues</i>	28.00
Oxtail stew with “salsifis” <i>Ragout de queue de bœuf avec “salsifis”</i>	18.00
Norway lobster stuffed raviolis with coral sauce <i>Raviolis farcis de langoustines avec sauce de corail</i>	22.00

CLASIC

“Mini” Bouillabaisse Aiguablava style <i>“Mini” Bouillabaisse au style de Aiguablava</i>	18.00
Suquet of monkfish “l’avia Claretà” style <i>“Suquet” de baudroie au style de “l’avia Claretà”</i>	24.00
Local coast fish, baked, in salt... (whole pieces) <i>Poissons de la notre côte, au four, en croûte de sel... (pièces entières)</i>	37.00
Wellington fillet (min. 2 pax - 40 min.) <i>Filet Wellington (min. 2 pax - 40 min.)</i>	28.00
Steak Tartare (prepared at table) <i>Steak Tartare (préparé à table)</i>	26.00
Steak Diane (prepared at table) <i>Steak Diane (préparé à table)</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>	29.00
Sea cucumbers dry rice <i>Riz sec aux concombres de mer</i>	29.00
Artichokes and clams risotto <i>Risotto aux artichauts et palourdes</i>	25.00

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 “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>	28.00

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>	24.00
“Tataki” of Angus ox entrecote with Sichuan pepper sauce <i>“Tataki” de boeuf d’Angus à la sauce de poivre de Sichuan</i>	25.00
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>	23.00
Magret of duck with liver duck and figs <i>Magret de canard avec foie de canard et figues</i>	18.00
“Mar i muntanya” free range chicken and Mediterranean lobster <i>“Mar i muntanya” de poulet campagnard et homard</i>	26.00

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