



PICA -PICA

Anchovies d'en "Xilú" D.O. L'Escala (toasted bread with tomato) <i>Anchois d'en "Xilú" D.O. L'Escala (pain grillé à la tomate)</i>	16.00
"Llonganissa" sweets with toasted bread with tomato <i>Bonbons de "llonganissa" avec pain grillé à la tomate</i>	13.00
Sánchez Romero Carvajal cut by hand (toasted bread with tomato) <i>Sánchez Romero Carvajal coupé à la main (Pain grillé à la tomate)</i>	29.00
Steamed cockles - <i>Coques à la vapeur</i>	18.00
Steamed rock mussels - <i>Moules de roche à la vapeur</i>	13.50
Small squids "a la Malaguenya" - <i>Petits calmars "a la Malagueña"</i>	22.00
Calamari rings Roman style - <i>Calmars à la Romaine</i>	15.00
Palamós prawns in salt - <i>Crevettes de Palamós au sel</i>	38.00
Grilled "Sonsos" - "Sonsos" Grill	14.00
Smoked sardines from Cantabrique - <i>Sardines fumées du Cantabrique</i>	18.00
Chicken and ham croquettes - <i>Croquettes de poulet et jambon</i>	12.00
Our Spanish omelette (ecologic eggs) - <i>Notre omelette espagnole (œufs écologiques)</i>	12.00

COLD DISHES · PLATS FROIDS

Gazpatxo - <i>Gaspacho</i>	12.00
Garden salad - <i>Salade du jardin</i>	12.00
Tomato raf salad with burrata - <i>Salade de tomate raf avec burrata</i>	14.00
Warm goat's cheese salad with pine nuts vinaigrette <i>Salade avec fromage de chèvre tiède et vinaigrette aux pignons</i>	14.00
Caesar salad with chicken - <i>Salade César avec poulet</i>	14.00
"Escalivada" with tuna and virgin olive oil <i>"Escalivada" avec ton et a l'huile d'olive vierge</i>	14.00
Ox carpaccio rolls stuffed in arugula, pear and Parmesan <i>Rouleaux de carpaccio de bœuf farci de roquette, poire et Parmesan</i>	15.00
Lobster salad with coral mayonnaise corall <i>Salade d'Homard avec mayonnaise de corail</i>	28.00

OUR SANDWICHES · NOTRES SANDWICHES

"Club sandwich" - <i>"Club sandwich"</i>	15.50
"Croque Monsieur" - <i>"Croque Monsieur"</i>	12.00
Beef Hamburger - <i>Hamburger de veau</i>	14.00
<i>Extra: French frites or tomato toast – Pommes frites ou pain grille avec tomate</i>	6.00



HOT DISHES · PLATS CHAUDS

Vegetable stuffed aubergines - <i>Aubergines farcies aux légumes</i>	13.00
Spaghettis (Napolitana or Bolognese) - <i>Spaghettis (Napolitaine ou Bolognese)</i>	12.00
Grilled octopus - <i>Poulpe grillé</i>	27.00
Grilled sole with grilled vegetables <i>Sole grillée avec légumes grillé</i>	28.00
Wild turbot with "calçots" (spring onions) in tempura and romesco Turbot sauvage avec tempura de « calçots » (oignons tendres) et romesco	29.00
Tuna "Tataki" with romesco sauce and chickpea hummus <i>"Tataki" de thon avec sauce romesco et hummus de pois chiches</i>	26.00
Roast chicken with French fries - <i>Poulet rôti avec pomme de terre frites</i>	14.00
Beef fillet from Girona with foie and truffle sauce Filet de veau de Girona à la sauce de foie et truffe	24.00

RICE - RIZ (D.O. Estany de Pals)

Paella - <i>Paella</i>	25.00
Artichokes and clams risotto - <i>Risotto aux artichauts et palourdes</i>	25.00
Rice "de barraca" 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
Noodles "Rossejat" with clams - <i>"Rossejat" de vermicelles et palourdes</i>	22.00

SEASONAL SUGGESTIONS - SUGGESTIONS DE SAISON

Norway lobster stuffed raviolis with coral sauce <i>Raviolis farcis de langoustines avec sauce de corail</i>	22.00
Eggs Benedictine with duck liver and truffle <i>Œufs Benedictine avec foie de canard et truffe</i>	17.50
Tuna tartar <i>Tartare de thon</i>	26.00
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
Peas lightly-fried with sea cucumbers <i>Petits pois mijotés avec concombres de mer</i>	24.00
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
"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
Wild marinated salmon with asparagus and mayonnaise <i>Saumon sauvage mariné avec asperges et mayonnaise</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