

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 avec 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
Lobster croquettes - <i>Croquettes d'homard</i>	16.50
Chicken and ham croquettes - <i>Croquettes de poulet et jambon</i>	12.00
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 Malagenya" - <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" - <i>"Sonsos" Grillé</i>	14.00
Smoked sardines from Cantabrique - <i>Sardines du Cantabrique fumées</i>	18.00
Our Spanish omelette (ecologic eggs) - <i>Notre omelette espagnole (œufs écologiques)</i>	12.00

COLD DISHES · PLATS FROIDS

Gazpacho - <i>Gaspacho</i>	12.00
Garden salad - <i>Salade du jardin</i>	12.00
Tomato salad with burrata - <i>Salade de tomate 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
Tomato and onion salad with anchovies "d'en xilu" - <i>Salade de tomate et oignons avec anchois «d'en xilu»</i>	14.00
Caesar salad with chicken - <i>Salade César avec poulet</i>	14.00
Lobster salad with coral mayonnaise - <i>Salade d'Homard avec mayonnaise de corail</i>	28.00
"Escalivada" with tuna and olive oil - <i>"Escalivada" avec ton et l'huile d'olive</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
Palamós prawn tartare with seaweed salad - <i>Tartare de crevettes de Palamós avec salade d'algues</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 fries or tomato toast – Pommes frites ou pain tomate grille</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 o Bolognaise)</i>	12.00
Grilled octopus - <i>Poulpe grillé</i>	27.00
Grilled sole with grilled vegetables <i>Sole grillée avec légumes grillés</i>	28.00
Wild turbot with onion and courgette in tempura with romesco Turbot sauvage avec tempura d'oignon et courgette avec 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
Local coast fish, baked, in salt...(whole pieces, price per person) <i>Poissons de la notre côte, au four, en croûte de sel (pièces entières, prix par personne)</i>	37.00
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
Wellington fillet (min. 2 pax - 40 min., price per person) Filet Wellington (min. 2 pax - 40 min., price p.pax)	28.00

RICE · RIZ (D.O. Estany de Pals)

Paella - <i>Paella</i>	25.00
Asparagus and clams risotto - <i>Risotto aux asperges 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

Tomato and basil cold soup with mussels and cockles - <i>Soupe froide de tomate et basilic avec moules et coques</i>	15.00
Norway lobster stuffed raviolis with coral sauce - <i>Raviolis farcis de langoustines avec sauce de corail</i>	22.00
Scorpion fish pie with sea cucumbers - <i>Tarte de rascasse avec concombres de mer</i>	23.00
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 asparagus and acorn-fed Iberian ham <i>Petits calmars sautés avec asperges et jambon ibérique de gland</i>	23.00
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