

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>	16.50
"Llonganissa" with toasted bread with tomato - "Llonganissa" avec pain grillé à la tomate	13.50
Iberian ham Sánchez Romero Carvajal cut by hand (toasted bread with tomato) <i>Jambon ibérique Sánchez Romero Carvajal coupé à la main (Pain grillé à la tomate)</i>	31.00
Lobster croquettes - <i>Croquettes d'homard</i>	18.00
Chicken and ham croquettes - <i>Croquettes de poulet et jambon</i>	13.50
Steamed cockles - <i>Coques à la vapeur</i>	21.00
Steamed rock mussels - <i>Moules de roche à la vapeur</i>	14.00
Small squids "a la Malaguenya" - <i>Petits calmars "a la Malagueña"</i>	23.00
Calamari rings Roman style - <i>Calmars à la Romaine</i>	16.00
Palamós prawns in salt - <i>Crevettes de Palamós au sel</i>	38.00
Grilled "Sonsos" - <i>"Sonsos" Grill</i>	18.00
Grilled baby cuttlefish with garlic and parsley - <i>Petites seiches grillées en persillade</i>	25.00
Our Spanish omelette (ecologic eggs) - <i>Notre omelette espagnole (œufs écologiques)</i>	13.50

COLD DISHES · PLATS FROIDS

Gazpatxo - <i>Gaspacho</i>	13.00
Garden salad - <i>Salade du jardin</i>	13.00
Tomato salad with burrata - <i>Salade de tomate avec burrata</i>	15.00
Warm goat's cheese salad with pine nuts vinaigrette <i>Salade avec fromage de chèvre tiède et vinaigrette aux pignons</i>	15.00
Salad of pickled bonito and onion - <i>Salade de bonite en escabèche et oignon</i>	19.00
Caesar salad with chicken - <i>Salade César avec poulet</i>	15.00
Lobster salad with coral mayonnaise - <i>Salade d'Homard avec mayonnaise de corail</i>	28.50
"Escalivada" with tuna and olive oil - <i>"Escalivada" avec ton et a l'huile d'olive</i>	15.00
Ox carpaccio rolls stuffed in arugula, pear and Parmesan <i>Rouleaux de carpaccio de bœuf farci de roquette, poire et Parmesan</i>	16.00
Palamós prawn tartare - <i>Tartare de crevettes de Palamós</i>	28.00

OUR SANDWICHES · NOTRES SANDWICHES

"Club sandwich" - <i>"Club sandwich"</i>	16.50
"Croque Monsieur" - <i>"Croque Monsieur"</i>	13.00
Beef Hamburger - <i>Hamburger de boeuf</i>	15.00
Extra: French frites or tomato toast - <i>Pommes frites ou pain grille avec tomate</i>	6.00

If you have any food allergy or intolerance, please let us know and we shall gladly personalize the dish for you
VAT INCLUDED

HOT DISHES · PLATS CHAUDS

Vegetable stuffed aubergines - <i>Aubergines farcies aux légumes</i>	14.00
Spaghettis (Napolitana or Bolognese) - <i>Spaghettis (Napolitaine ou Bolognese)</i>	13.00
Grilled sole with grilled vegetables - <i>Sole grillée avec légumes grille</i>	32.00
Wild turbot with "calçots" (spring onions) in tempura and romesco <i>Turbot sauvage avec tempura de « calçots » (oignons tendres) et romesco</i>	29.00
Tuna "Tataki" with romesco sauce and guacamole <i>"Tataki" de thon avec sauce romesco et guacamole</i>	27.00
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>	39.00
Roast chicken with French fries - <i>Poulet rôti avec pomme de terre frites</i>	15.00
Beef fillet from Girona with foie and truffle sauce <i>Filet de boeuf de Girona à la sauce de foie et truffe</i>	26.00
Wellington fillet (min. 2 pax - 40 min., price per person) <i>Filet Wellington (min. 2 pax - 40 min., prix par personne)</i>	30.00

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

Paella - <i>Paella</i>	26.00
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>	30.00
Sea cucumbers dry rice - <i>Riz sec aux concombres de mer</i>	30.00
Noodles "Rossejat" with Palamós prawns - <i>"Rossejat" de vermicelles et crevettes de Palamós</i>	27.00

SEASONAL SUGGESTIONS - SUGGESTIONS DE SAISON

Norway lobster stuffed raviolis with coral sauce <i>Raviolis farcis de langoustines avec sauce de corail</i>	25.00
Palamós prawns with tempura and peppers mayonnaise <i>Crevettes de Palamós avec tempura et mayonnaise aux piments</i>	26.00
Artichokes timbale with slow poached egg and mi-cuit duck liver <i>Timbale d'artichauts avec œuf a basse température et mi-cuit de foi de canard</i>	19.50
Wild marinated salmon with asparagus and mayonnaise <i>Saumon sauvage mariné avec asperges et mayonnaise</i>	20.00
Red tuna tartar - <i>Tartare de thon rouge</i>	27.00
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>	25.00
Peas lightly-fried with sea cucumbers - <i>Petits pois mijotés avec concombres de mer</i>	28.00
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>	27.00
"Tataki" of Angus beef entrecote with Sichuan pepper sauce <i>"Tataki" de boeuf d'Angus à la sauce de poivre de Sichuan</i>	27.00
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

Si vous êtes allergique ou vous avez quelque intolérance alimentaire, veuillez nous en informer et avec plaisir on adaptera le plat à votre guis.

TVA INCLUS