



## TAPAS

|                                                                                                                                        |       |                                                                                                                     |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Brochette de morue aux olives et tomate séchée (pièce)</b><br>Skewer of desalted cod cubes with olives and sun-dried tomato (piece) | 4,80  | <b>Les classiques pommes de terre épicées</b><br>The classic spicy potatoes                                         | 8,50  |
| <b>Petits calmars farinés et frits</b><br>Batter fried baby squid                                                                      | 13,00 | <b>Œuf frit aux pommes de terre et copeaux de jambon ibérique</b><br>Fried egg with potatoes and shaved Iberian ham | 10,50 |
| <b>Crevettes grillées</b><br>Grilled shrimp                                                                                            | 14,50 | <b>Croquettes de jambon (pièce)</b><br>Iberian ham croquettes (piece)                                               | 2,75  |
| <b>Poulpe à la galicienne</b><br>Galician octopus                                                                                      | 21,00 | <b>Croquettes de cèpes (pièce)</b><br>Mushroom croquettes (piece)                                                   | 2,75  |
| <b>Jambon de porc ibérique nourri au gland coupé à la main</b><br>Hand-shaved Iberian acorn-fed pork ham                               | 23,00 | <b>Croquettes de crevettes (pièce)</b><br>Shrimp croquettes (piece)                                                 | 2,75  |
| <b>Pain plat à la tomate</b><br>Tomato-rubbed flatbread                                                                                | 5,50  | <b>Beignets de morue effilée</b><br>Shredded salt cod fritters                                                      | 9,50  |

## RIZ ET PÂTES / RICE AND PASTA

|                                                                                                                                       |       |                                                                                                                                                                                                                                                               |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Paella de légumes grillés à la sauce romesco</b><br>Grilled vegetable paella with romesco sauce                                    | 21,50 | <b>Spaghetti Nero au pesto citron, petites crevettes et moules</b><br>Spaghetti Nero with lemon pesto, baby shrimp and mussels                                                                                                                                | 18,20 |
| <b>Paella de montagne aux saucisses et travers de porc et champignons</b><br>Mountain paella with pork rib and sausages and mushrooms | 24,30 | <b>Fideuà aux calmars, crevettes, moules et aioli</b><br>Squid, shrimp and mussel fideuà with aioli                                                                                                                                                           | 23,00 |
| <b>Paella aux fruits de mer avec crevettes, calmars et moules</b><br>Seafood paella with shrimp, squid, and mussels                   | 28,50 | <b>Macaroni Sanmartí de Caldes au choix:</b><br>Sanmartí macaroni from Caldes to taste:                                                                                                                                                                       | 17,50 |
|                                                                                                                                       |       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Pesto</b> / Pesto</li> <li>• <b>Bolognaise classique</b> / Classic Bolognese</li> <li>• <b>À la catalane, béchamel, bacon et champignons de Paris</b> / Catalan-style, béchamel, bacon and champignons</li> </ul> |       |

Les prix sont en Euros avec 10 % de TVA incluse  
Prices are in Euros with 10% of VAT included

Consommation minimale obligatoire (plat et boisson) / Mandatory minimum consumption (dish and drink)

Si vostè és al·lèrgic o intolerant a qualsevol tipus d'aliment, si us plau notifiqueu-ho al nostre personal i sol·liciti la carta d'allergègens.  
\*Si usted es alérgico o intolerante a cualquier tipo de alimento, por favor notifíquelo a nuestro personal y solicite la carta de alérgenos

XII



## ENTRÉES ET SALADES / STARTERS AND SALADS

|                                                                                                                                                                                         |       |                                                                                                                                                                                                 |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Soupe de coquillettes aux boulettes de viande du pot-au-feu</b><br>Pasta shell soup with meatballs from the broth                                                                    | 16,00 | <b>Salade de burrata au pesto, roquette, figues et fraises à la réduction de vinaigre balsamique</b><br>Burrata salad with pesto, rocket, figs and strawberries with balsamic vinegar reduction | 16,50 |
| <b>Cannelloni au poulet fermier et sa béchamel, foie gras, truffe et croustillant de parmesan</b><br>Free range chicken cannelloni with bechamel, foie gras, truffle and Parmesan crisp | 16,00 | <b>Salade de grosses crevettes, avocat et mangue à la sauce cocktail avec une touche de poivre de Cayenne</b><br>Mango, avocado and prawn salad with cocktail sauce with a touch of cayenne     | 18,20 |
| <b>Salade César au poulet, fromage parmesan, œuf dur et bacon</b><br>Caesar salad with chicken, Parmesan cheese, hard-boiled egg and bacon                                              | 17,70 |                                                                                                                                                                                                 |       |

## VIANDES ET POISSONS / MEAT AND FISH

|                                                                                                                                                                                 |       |                                                                                                                                                                                                                                      |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Cabillaud confit au cœur de laitue à la braise et sauce béarnaise</b><br>Cod confit with chargrilled lettuce heart and Béarnaise sauce                                       | 24,00 | <b>Entrecôte de bœuf de la ferme La Bassola, grillée, sauce au poivre vert, pomme de terre au four et poivron vert</b><br>Grilled La Bassola beef ribeye, green pepper sauce, baked potato and green pepper                          | 27,70 |
| <b>Turbot à la braise avec sauce piparra et câpres, purée de pommes de terre et pak choy</b><br>Grilled turbot with caper and chili pepper sauce, mashed potatoes, and pak choi | 33,40 | <b>Burger de bœuf dans un petit pain brioché avec du bacon, fromage, tomate, mayonnaise, concombre et laitue et ses frites</b><br>Beef burger in brioche bun with bacon, cheese, tomato, mayonnaise, cucumber and lettuce with fries | 22,30 |
| <b>Cuisse de poularde désossée à la purée de céleri et sauce demi-glace</b><br>Boned poulard leg with celery purée and demi-glace sauce                                         | 26,00 |                                                                                                                                                                                                                                      |       |

## NE PARTEZ PAS SANS GOÛTER À NOS DESSERTS!!

### DON'T LEAVE WITHOUT TRYING OUR DESSERTS!!

|                                                                                                                                                                 |      |                                                                                                                         |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Croissant croustillant au chocolat Guanaja 70%, huile d'olive et sel de Maldon</b><br>Crispy croissant with chocolate Guanaja 70%, olive oil and Maldon salt | 8,75 | <b>Cheesecake aux fruits des bois</b><br>Wild berry cheesecake                                                          | 8,75 |
| <b>Crème caramel à la vanille de Madagascar et noix de pécan caramélisées avec nata</b><br>Crème caramel with Madagascar vanilla, candied pecans and cream      | 7,90 | <b>Gâteau d'Alaska (Glace vanille, fraise et meringue)</b><br>Alaska cake (vanilla ice cream, strawberry, and meringue) | 8,90 |
| <b>Fruit de saison coupé</b><br>Sliced seasonal fruit                                                                                                           | 6,80 | <b>Truffes au chocolat noir (4 pièces)</b><br>Black chocolate truffles (4 pieces)                                       | 4,00 |

Les prix sont en Euros avec 10 % de TVA incluse  
Prices are in Euros with 10% of VAT included

Consommation minimale obligatoire (plat et boisson) / Mandatory minimum consumption (dish and drink)

\*Si vous avez des allergies ou intolérances alimentaires, veuillez demander à notre personnel de vous fournir le tableau des allergènes.

\*Should you have food allergies or intolerances, please ask our staff for the allergen chart.

## LISTE DES VINS / WINE LIST

### VIN BLANC / WHITE WINE

|                                                                                                                                         |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Obsequi de l'Empordà (D.O. Empordà)</b><br>Grenache Blanc et Sauvignon Blanc<br><i>White Garnacha and White Sauvignon</i>            | 6,00 / 25,00 |
| <b>3 de Testuan (D.O. Alella)</b><br>Raisin blanc et Grenache Blanc<br><i>White raisin and White Garnacha</i>                           | 5,00 / 19,25 |
| <b>Albet i Noya Lignum (D.O. Penedès)</b><br>Chardonnay, Xarel·lo et Sauvignon Blanc<br><i>Chardonnay, Xarel·lo and White Sauvignon</i> | 5,00 / 19,25 |
| <b>Anima Mundi Gres AT Roca (D.O. Penedès)</b><br>Xarel·lo<br><i>Xarel·lo</i>                                                           | 5,00 / 19,25 |
| <b>Abadall Picapoll (D.O. Plà de Bages)</b><br>Picapoll / <i>Picapoll</i>                                                               | 6,00 / 23,65 |
| <b>Miranda d'Espiells (D.O. Penedès)</b><br>Chardonnay                                                                                  | 5,00 / 19,25 |
| <b>Només (D.O. Empordà)</b><br>Grenache Blanc<br><i>White Garnacha</i>                                                                  | 5,00 / 20,00 |

### VIN ROUGE / RED WINE

|                                                                                                                                                                                     |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Sileo (D.O. Montsant)</b><br>Garnatxa et Samsó / <i>Garnacha and Samsó</i>                                                                                                       | 5,00 / 20,35 |
| <b>Castell del Remei Gotim Bru (D.O. Costers del Segre)</b><br>Ull de llebre, Cabernet Sauvignon, Merlot et Garnatxa<br><i>Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot and Garnacha</i> | 5,00 / 20,35 |
| <b>Finca La Garriga (D.O. Empordà)</b><br>Samsó 100%<br>Cariñena 100%                                                                                                               | 6,50 / 28,00 |
| <b>Cruor (D.O. Priorat)</b><br>Samsó, Garnatxa negra, Syrah<br>Cariñena negra, Garnatxa negra, Syrah                                                                                | 6,50 / 29,00 |
| <b>Casa Vella d'Espiells (D.O. Penedès)</b><br>Cabernet Sauvignon / Cabernet Sauvignon                                                                                              | 5,00 / 20,35 |

### CAVAS / CAVAS

|                                                                                                                                                              |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Parxet Brut (D.O. Cava)</b><br>Macabeu, Parellada et Raisin Blanc /<br><i>Macabeo, Parellada and Pansa Blanca</i>                                         | 4,50 / 18,50 |
| <b>Perelada Cuvee Especial Brut Nature (D.O. Cava)</b><br>Xarel·lo, Parellada, Macabeu et Chardonnay /<br><i>Xarel·lo, Parellada, Macabeo and Chardonnay</i> | 5,75 / 22,00 |
| <b>AT Roca Reserva (D.O. Cava)</b><br>Macabeu, Xarel·lo et parellada /<br><i>Macabeo, Xarel·lo and Parellada</i>                                             | 5,75 / 22,00 |
| <b>AT Roca Brut Reserva Rosat (D.O. Cava)</b><br>Macabeu et Garnatxa negra /<br><i>Macabeo and Garnacha negra</i>                                            | 7,00 / 24,00 |

### SANGRIAS / SANGRIAS

|                                                  |              |
|--------------------------------------------------|--------------|
| <b>LOLEA sangria au vin / LOLEA wine sangria</b> | 6,00 / 18,00 |
| <b>Sangria au cava / Cava Sangria</b>            | 6,50 / 19,00 |

### VIN ROSÉ / PINK WINE

|                                                                                                                                                                                                         |              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Mas Llunes Maragda Rosa (D.O. Empordà)</b><br>Grenache noir et Syrah<br><i>Black Garnacha and Syrah</i>                                                                                              | 5,00 / 18,15 |
| <b>Malesa (D.O. Empordà)</b><br>Chardonnay, Merlot, Syrah, Mourvèdre,<br>Grenache noir et Cabernet Sauvignon<br><i>Chardonnay, Merlot, Syrah, Monastrell,<br/>Black Garnacha and Cabernet Sauvignon</i> | 5,00 / 18,15 |
| <b>PERELADA Cigonyes Rosat (D.O. Empordà)</b><br>Grenache noir / Black Garnacha                                                                                                                         | 5,00 / 20,00 |
| <b>Aurora d'Espiells (D.O. Penedès)</b><br>Pinot noir et Sauvignon blanc<br><i>Pinot noir and white Sauvignon</i>                                                                                       | 5,00 / 18,15 |



Prix par verre / price per glass



Prix par bouteille / price per bottle

Les prix sont en Euros avec 10 % de TVA incluse /  
Prices are in Euros with 10% of VAT included

Consommation minimale obligatoire (plat et boisson) / Mandatory minimum consumption (dish and drink)

XII

\*Si vostè és al·lèrgic o intolerant a qualsevol tipus d'aliment, si us plau notifiqueu-ho al nostre personal i sol·liciti la carta d'al·lèrgens.

\*Si usted es alérgico o intolerante a cualquier tipo de alimento, por favor notifíquelo a nuestro personal y solicite la carta de alérgenos