

CHEF'S MENU · MENÚ DU CHEF

From 12.30 to 15.00h / From 18.30 to 22.00h

Horaires de 12.30 à 15.00h / de 18.30 à 22.00h

Tasting menu crafted with all the creativity of our chef,
expressed through the finest ingredients.
Out of respect for the culinary concept, no modifications are made.

Menu dégustation conçu avec toute la créativité de notre chef,
exprimée à travers les meilleurs produits.
Par respect pour la proposition culinaire, aucune modification n'est possible.

Appetizer

Apéritif

Cold starter

Entrée froide

Warm starter

Entrée chaude

Fish

Poisson

Meat

Viande

Pre-Dessert

Pré-Dessert

Dessert

Dessert

Available only for the entire table

Menu pour toute la table

65,00€ pp

With wine pairing

Accord mets et vins

+25,00€ pp

With selected wine pairing

Accord mets et vins sélection spéciale

+37,00€ pp

TO SHARE · À PARTAGER

Homemade croquettes (5 u.) Croquettes maison (5 u.)	12,00€
Beetroot hummus with vegetables <i>Hummus de betterave et crudités</i>	14,00€
Patatas Bravas mG, potato cylinders stuffed with spicy sauce, allioli and chilli threads (8 u.) <i>Patatas Bravas mG, cylindres fourrés à la sauce brava et allioli avec leurs filaments de piment (8 u.)</i>	9,75€
Prawn twister with wasabi mayonnaise (6 u.) <i>Twister de crevettes et mayonnaise au wasabi (6 u.)</i>	14,00€
Homemade deep-fried battered squid rings with lime allioli Calamars à la romaine avec <i>allioli</i> au citron vert	18,50€
Garlic and chilli prawns Crevettes à l'ail	19,00€
Anchovies 00 from l'Escala and toasted bread with tomato and mG olive oil Anchois 00 de l'Escala, pain grillé à la tomate et huile d'olive mG	19,50€
Iberian cured ham and toasted bread with tomato and mG olive oil Jambon ibérique, pain grillé à la tomate et huile d'olive mG	26,00€
Olives mG · Olives mG	4,00€

STARTERS · ENTRÉES

Green salad Salade de crudités du potager	10,50€
Octopus salad with strawberries and a reduction of Modena vinegar Salade de poulpe aux fraises, et réduction au vinaigre de Modène	17,00€
Duck ham salad with radishes and Kalamata olives Salade de jambon de canard avec radis et olives Kalamata	15,00€
Prawn salad with guacamole, pistachios and prawn emulsion Salade de crevettes avec guacamole, pistaches et émulsion de crevettes	18,50€
Citrus marinated salmon served with a salad garnish Saumon mariné aux agrumes et salade	17,50€
Artichoke hearts with Iberian ham, parmesan cheese truffle Coeurs d'artichauts, jambon ibérique, parmesan et truffe	19,00€
Trencadissa d'ous, broken sunny-side-up eggs with potatoes and truffle oil, with foie gras or Iberian ham <i>Trencadissa d'ous, brouillade d'œufs, au foie gras ou au jambon ibérique, et huile de truffe</i>	19,00€
Girona veal carpaccio, shavings of parmesan cheese and rocket sprouts <i>Carpaccio de veau de Girona, pousses de roquette et parmesan</i>	19,00€
Girona veal tenderloin tartare Tartare de filet de veau de Gérone	24,50€
Scallops with broccoli cream and flame-grilled bacon Saint-Jacques avec crème de brocoli et lard grillé au feu	22,00€
Artisanal pasta with prawns and clams Pâtes artisanales aux crevettes et palourdes	18,00€
Duck confit cannelloni with caramelized apple and foie gras cream Cannelloni de confit de canard avec pomme caramélisée et crème de foie gras	18,50€

RICE • RIZ

min. 2pax

Pals style rice casserole in fish broth with seafood Riz façon Pals (dans son bouillon de poisson avec fruits de mer)	25,00€ pp
Sea and mountain paella (with pork rib, sausages, fish and seafood) <i>Paella</i> terre et mer (côtelettes de porc, petites saucisses, poisson et fruits de mer)	24,00€ pp
Paella Parellada (with sausages, squid and peeled prawns) <i>Paella</i> Parellada (petites saucisses, calamars et fruits de mer décortiqués)	23,00€ pp
Flame-finished rock octopus <i>Paella</i> <i>Paella</i> au poulpe de roche cuit à la flamme	25,00€ pp
Paella with scallops and artichokes <i>Paella</i> aux noix de Saint-Jacques et artichauts	26,00€ pp
Cod and prawn <i>Paella</i> with squid ink <i>allioli</i> <i>Paella</i> à la morue et aux crevettes, <i>allioli</i> à l'encre de calamar	25,00€ pp
Creamy rice with boletus and shrimp Riz crémeux aux cèpes et crevettes	25,50€ pp
Rib-eye steak paella (500gr without bone) <i>Paella</i> de côte de boeuf (500gr sans os)	25,00€ pp
Seasonal vegetable <i>Paella</i> <i>Paella</i> aux légumes de saison	21,00€ pp
Fideuà with lobster <i>Fideuà</i> au homard	28,00€ pp
Seafood <i>fideuà</i> <i>Fideua</i> aux fruits de mer	21,00€ pp

ELABORATE CUISINE • LES PLATS SIGNATURES

Croaker with beurre blanc, tomato tartare, capers, olives, and basil Dorade au beurre blanc avec tartare de tomates, câpres, olives et basilic	29,50€
Slow-cooked cod in pil pil sauce with Santa Pau beans Morue à basse température au pil pil avec haricots de Santa Pau	27,00€
Sole rolls in cava with caviar Rouleaux de sole au cava et caviar	33,50€
Stewed beef in Empordà wine, with potato foam and mushrooms Joues de veau au vin de l'Empordà, avec mousse de pomme de terre et champignons	24,00€
Perol sausage stuffed squid with beluga lentil stew and croutons Calamar farci à la saucisse catalane avec ragoût de lentilles beluga et croûtons	24,00€
Slow cooked duck breast with apple and red fruits sauces Magret de canard cuit à basse température sauces aux pommes et aux fruits rouges	23,00€

CHARCOAL GRILLED · GRILLADES À LA BRAISE

Sole, piece 500 gr. Sole pièce 500 gr.	33,00€
Wild salmon Saumon sauvage	24,00€
Catch of the day Poisson du jour	(mp/selon arrivage)
Veal entrecote from Girona (450gr without bone) Entrecôte de veau de Gérone (450gr sans os)	28,00€
Veal tenderloin from Girona Faux-filet de veau de Gérone	30,00€
Acorn-fed Iberian pork filet Secret de porc ibérique de bellota	27,00€
Twice cooked lamb shoulder Épaule d'agneau rôtie en double cuisson	27,00€

SIDE DISH · ACCOMPAGNEMENTS

Steamed jasmine rice with cardamom, curry leaves and cinnamon Riz au jasmin bouilli à la cardamome, feuilles de curry et cannelle	3,50€
Homemade chips Frites maison	5,00€
Sauteed seasonal vegetables Petits légumes de saison sautés	4,75€
Pimientos de Padrón (Small green peppers) <i>Pimientos de Padrón</i> (Petits poivrons verts)	6,00€
Toasted bread with tomato and mG olive oil Pain grillé à la tomate et à l'huile d'olive mG	5,20€
Bread Pain	2,50€ pp

SAUCES

Romesco (Grilled tomatoes, garlic and red peppers, sweet pepper, nuts almonds and hazelnuts) (Tomates grillées, ail et poivrons rouges, poivrons doux, noix, amandes et noisettes)	3,00€
Tartar · Tartare / Roquefort / Porto / Green peppercorn · Poivre vert	
Mushrooms · Cèpes / Truffle · Truffe	3,60€

VEGETARIAN CUISINE · CUISINE VÉGÉTARIENNE

Beetroot hummus with vegetables 14,00€
Hummus de betterave et crudités

Patatas Bravas mG. Potato cylinders stuffed with spicy sauce, *alloli* and chilli threads (8 u.) 9,75€
*Patatas Bravas, cylindres fourrés à la sauce brava et à *alloli* avec leurs filaments de piment (8 u)*

Green salad 10,50€
Salade de crudités du potager

Artichoke hearts with parmesan cheese 17,00€
Cœurs d'artichauts et parmesan

Seasonal vegetable Paella 21,00€ pp
Paella aux légumes de saison

Artisanal pasta with mushroom sauce 16,50€
Pâtes artisanales à la sauce aux champignons

KIDS MENU · MENU ENFANT

Up to 14 years old · Jusqu'à 14 ans 18,00€

STARTERS · ENTRÉES

Homemade roast meat croquettes with potato chips and olives
Croquettes maison de viande rôtie, chips de pommes de terre et olives

MAIN COURSE OF YOUR CHOICE · PLAT PRINCIPAL AU CHOIX

Chicken sticks with chips
Bâtonnets de poulet avec frites

Sausage with chips
Saucisse avec frites

Battered hake
Merlu frit

Spaghetti with tomato sauce, bolognese or plain
Pâtes à la sauce tomate, bolognaise ou sans sauce

DESSERTS

2 scoops of ice cream of your choice · 2 boules de glace au choix

Chocolate · Chocolat
Vanilla · Vanille
Strawberry · Fraise