

## 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  
68,00€ pp

**With wine pairing**  
Accord mets et vins  
+27,00€ pp

**With selected wine pairing**  
Accord mets et vins sélection spéciale  
+39,00€ pp

**TO SHARE · À PARTAGER**

<b>Homemade croquettes (6 u.)</b> Croquettes maison (6 u.)	12,50€	○
<b>Beetroot hummus with vegetables</b> Hummus de betterave et crudités	14,00€	
<b>Patatas Bravas mG, potato cylinders stuffed with spicy sauce, allioli and chilli threads (8 u.)</b> Patatas Bravas mG, cylindres fourrés à la sauce brava et allioli avec leurs filaments de piment (8 u.)	9,75€	
<b>Prawn twister with wasabi mayonnaise (6 u.)</b> Twister de crevettes et mayonnaise au wasabi (6 u.)	14,50€	
<b>Homemade deep-fried battered squid rings with lime allioli</b> Calamars à la romaine avec allioli au citron vert	19,00€	
<b>Garlic and chilli prawns</b> Crevettes à l'ail	19,00€	
<b>Anchovies 00 from l'Escala and toasted bread with tomato and mG olive oil</b> Anchois 00 de l'Escala, pain grillé à la tomate et huile d'olive mG	19,50€	
<b>Iberian cured ham and toasted bread with tomato and mG olive oil</b> Jambon ibérique, pain grillé à la tomate et huile d'olive mG	27,00€	
<b>Olives mG · Olives mG</b>	4,00€	

**STARTERS · ENTRÉES**

<b>Green salad</b> Salade de crudités du potager	12,50€	
<b>Octopus salad with strawberries and a reduction of Modena vinegar</b> Salade de poulpe aux fraises, et réduction au vinaigre de Modène	17,50€	
<b>Prawn salad with guacamole, pistachios and prawn emulsion</b> Salade de crevettes avec guacamole, pistaches et émulsion de crevettes	19,00€	
<b>Coca bread with marinated salmon, citrus mayonnaise and sprouts</b> Pain coca au saumon mariné, mayonnaise aux agrumes et jeunes pousses	19,00€	
<b>Artichoke with Iberian ham or foie micuit</b> Artichaut au jambon ibérique ou foie micuit	19,00€	
<b>Trencadissa d'ous, broken sunny-side-up eggs with potatoes and truffle oil, with foie gras or Iberian ham</b> Trencadissa d'ous, brouillade d'œufs, au foie gras ou au jambon ibérique, et huile de truffe	19,50€	
<b>Girona veal carpaccio, shavings of parmesan cheese and rocket sprouts</b> Carpaccio de veau de Girona, pousses de roquette et parmesan	19,75€	
<b>Girona veal tenderloin tartare</b> Tartare de filet de veau de Gérone	24,50€	
<b>Scallops with broccoli cream and flame-grilled bacon</b> Saint-Jacques avec crème de brocoli et lard grillé au feu	23,00€	
<b>Artisanal pasta with prawns and clams</b> Pâtes artisanales aux crevettes et palourdes	19,00€	
<b>Duck confit cannelloni with caramelized apple and foie gras cream</b> Cannelloni de confit de canard avec pomme caramélisée et crème de foie gras	19,00€	○

**RICE · RIZ** min. 2pax

<b>Pals style rice casserole in fish broth with seafood</b> Riz façon Pals (dans son bouillon de poisson avec fruits de mer)	25,50€ pp
<b>Sea and mountain paella (with pork rib, sausages, fish and seafood)</b> <i>Paella</i> terre et mer (côtelettes de porc, petites saucisses, poisson et fruits de mer)	24,50€ pp
<b>Paella Parellada (with sausages, squid and peeled prawns)</b> <i>Paella</i> Parellada (petites saucisses, calamars et fruits de mer décortiqués)	23,50€ pp
<b>Flame-finished rock octopus Paella</b> <i>Paella</i> au poulpe de roche cuit à la flamme	25,50€ pp
<b>Paella with scallops and artichokes</b> <i>Paella</i> aux noix de Saint-Jacques et artichauts	26,00€ pp
<b>Cod and prawn Paella with squid ink allioli</b> <i>Paella</i> à la morue et aux crevettes, <i>allioli</i> à l'encre de calamar	25,50€ pp
<b>Creamy rice with boletus and shrimp</b> Riz crémeux aux cèpes et crevettes	26,00€ pp
<b>Rib-eye steak paella</b> <i>Paella</i> de côte de boeuf	25,50€ pp
<b>Seasonal vegetable Paella</b> <i>Paella</i> aux légumes de saison	21,00€ pp
<b>Paella with duck confit, foie and duck ham</b> <i>Paella</i> au confit, foie et jambon de canard	23,50€ pp
<b>Rice with Iberian pork "pluma" and porcini mushrooms</b> Riz à la "pluma" ibérique et cèpes	24,50€ pp
<b>Fideuà with lobster · Fideuà au homard</b>	28,50€ pp
<b>Seafood fideuà · Fideua aux fruits de mer</b>	21,50€ pp

**ELABORATE CUISINE · LES PLATS SIGNATURES**

<b>Croaker with beurre blanc, tomato tartare, capers, olives, and basil</b> Dorade au beurre blanc avec tartare de tomates, câpres, olives et basilic	29,50€
<b>Slow-cooked cod in pil pil sauce with Santa Pau beans</b> Morue à basse température au pil pil avec haricots de Santa Pau	29,00€
<b>Sole rolls in cava with caviar</b> Rouleaux de sole au cava et caviar	35,00€
<b>Stewed beef in Empordà wine, with potato foam and mushrooms</b> Joues de veau au vin de l'Empordà, avec mousse de pomme de terre et champignons	25,50€
<b>Perol sausage stuffed squid with beluga lentil stew and croutons</b> Calamar farci à la saucisse catalane avec ragoût de lentilles beluga et croûtons	24,00€
<b>Slow cooked duck breast with apple and red fruits sauces</b> Magret de canard cuit à basse température sauces aux pommes et aux fruits rouges	24,00€
<b>Monkfish casserole with prawns and clams</b> Cassolette de lotte aux gambas et palourdes	32,00€

**CHARCOAL GRILLED · GRILLADES À LA BRAISE**

<b>Sole, piece 500 gr.</b> Sole pièce 500 gr.	34,00€	<input type="radio"/>
<b>Wild salmon</b> Saumon sauvage	25,00€	
<b>Catch of the day</b> Poisson du jour	(mp/selon arrivage)	
<b>Veal entrecote from Girona</b> Entrecôte de veau de Gérone	28,50€	
<b>Veal tenderloin from Girona</b> Faux-filet de veau de Gérone	31,00€	
<b>Acorn-fed Iberian pork filet</b> Secret de porc ibérique de bellota	27,00€	
<b>Twice cooked lamb shoulder</b> Épaule d'agneau rôtie en double cuisson	28,00€	

**SIDE DISH · ACCOMPAGNEMENTS**

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

**SAUCES**

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

EN | FR

## VEGETARIAN CUISINE · CUISINE VÉGÉTARIENNE

<b>Beetroot hummus with vegetables</b> <i>Hummus de betterave et crudités</i>	14,00€
<b>Patatas Bravas mG. Potato cylinders stuffed with spicy sauce, <i>alloli</i> and chilli threads (8 u.)</b> <i>Patatas Bravas, cylindres fourrés à la sauce brava et à <i>alloli</i> avec leurs filaments de piment (8 u)</i>	9,75€
<b>Green salad</b> Salade de crudités du potager	10,50€
<b>Artichoke with romesco sauce</b> Artichaut avec sauce <i>romesco</i>	18,00€
<b>Seasonal vegetable Paella</b> <i>Paella</i> aux légumes de saison	21,00€ pp
<b>Artisanal pasta with mushroom sauce</b> Pâtes artisanales à la sauce aux champignons	17,00€

## KIDS MENU · MENU ENFANT

Up to 14 years old · Jusqu'à 14 ans 18,50€

## 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