

ENTRANS FREDS

ENTRANTES FRIOS

HORS D'OUVRE

Amanida de llagostins amb guacamole · 8,85€ 

Ensalada de langostinos con guacamole
Salade de crevettes et guacamole

Amanida de salmó marinat i gambes · 8,95€ 

Ensalada de salmón marinado y gambas
Salade de saumon et crevettes

Amanida de tomàquet i mozzarella amb olivada · 8,50€ 

Ensalada de tomate con mozzarella y olivada
Salade de tomate et mozzarella avec olives sauce

**Amanida de formatge de cabra
amb vinagreta de poma · 8,90€**   

Ensalada de queso de cabra con vinagreta de manzana
Salade de fromage de chèvre avec vinaigrette de pomme

Anxoves de L'Estartit amb coca de vidre · 9,50€

Anchoas de L'Estartit con pan de cristal
Anchois de L'Estartit avec du pain

Pernil Ibèric de glà amb pa amb tomàquet · 16,80€

Jamón Ibérico de bellota con pan con tomate
Jambon de Bellota avec du pain

Carpaccio de tonyina marinat amb salsa de soja · 13,60€  

Carpaccio de atún marinado con salsa de soja
Carpaccio de thon avec sauce soja

Carpaccio de vedella amb virutes de parmesà · 13,50€ 

Carpaccio de ternera con virutas de parmesano
Carpaccio de veau avec copeaux de parmesan



ENTRANS CALENTS

ENTRANTES CALIENTES

ENTRÉES CHAUDES

Musclos de roca al vapor · 9,30€

Mejillones de roca al vapor

Moules à la vapeur



Musclos de roca a la marinera · 10,80€

Mejillones de roca a la marinera

Moules à la marinère



Musclos de roca a la Belga · 10,80€

Mejillones de roca a la Belga

Moules à la Belge



Calamars a l'Andalusa · 11,80€

Calamares a la Andaluza

Calmars à l'Andalouse



Vieiras gratinades · 12,00€

Vieiras gratinadas

Coquilles Sant Jaques gratinées

*** Extra patates fregides 3,00€**

Extra patatas fritas

Chips supplémentaires



PEIX



MOLUSC



CRUSTACI



FRUITS CLOVA



OUS



LÀCTICS



BLAT



SOJA



APT

PASTA i ARROSSOS

PASTA y ARROCES

PÂTES et RIZ

Espaguetis bolonyesa · 8,00€  

Espaguetis a la boloñesa
Spaghetti à la bolognese

Espaguetis al pesto · 7,80€   

Espaguetis al pesto
Spaghetti au pesto

Canelons de carn casolans gratinats · 8,50€  

Canelones de carne gratinados
Canelloni gratinés de viande

Canelons d'espínacs casolans 8,50€  

Canelones de espinacas
Cannellonis aux épinards

Paella - Arrós a banda · 14,50€    

Arròs a la cassola · 14,50€    

Arroz a la cazuela
Riz casserole

CARNS

CARNES

VIANDE

Entrecot de vedella de Girona · 17,00€

Entrecot de ternera de Gerona
Entrecôte de veau

Filet de vedella de Girona · 19,30€

Solomillo de ternera
Filet de veau au grill

Carn a la llosa · 19,30€

Carne a la piedra
Pierrade de veau

Hamburguesa Angus · 14,00€

Hamburguesa Angus
Hamburger de steak Angus

Hamburguesa vegetal · 13,20€

Hamburguesa vegetal
Hamburger de légumes

Filet de porc amb salsa de xampinyons · 15,60€

Solomillo de cerdo
con salsa de champiñones

*Filet de porc
à la sauce de champignons*

Espatlla de xai al forn · 16,50€

Paletilla de cordero al horno
Epaule d'agneau



Salsa pebre verd, formatge roquefort, xampinyons o all i oli · 2,80 €

Salsa pimienta verde, queso roquefort,
champiñones o all i oli

*Sauce au poivre vert, ou roquefort,
ou champignons ou sauce all i oli*



Pa i mantega 2,00€ / per persona

Pan y mantequilla
Pain et beurre

* Tots els plats porten acompanyament del dia

Todos los platos llevan la guarnición del día

Tous nos plats sont accompagnés de la garniture du jour



PEIX

PESCADO

POISSON

Bacallà a la muselina d'all · 14,50€

Bacalao a la muselina de ajo

Morue a l'ail

Rap a la planxa · 17,00€

Rape a la plancha

Baudroie au grill

Suprem de salmó amb salsa de marisc · 13,50€

Suprem de salmon con salsa de marisco

Filet de saumon à la sauce de fruits de mer

Llenguado a la planxa · 25,00€

Lenguado a la plancha

Sole grillée

Sepia a la planxa amb all i julivert · 12,50€

Sepia a la plancha con ajo y perejil

Seiche grillée à l'ail et persil

PIZZES

PIZZAS

PIZZAS

Margarita · 7,80€  

tomàquet, mozzarella
tomate, mozzarella
tomate, mozzarella

Reina · 8,20€  

tomàquet, pernil dolç, mozzarella i champinyons
tomate, jamón, mozzarella y champiñones
tomate, jambon, mozzarella, champignons

Costa brava · 8,50€  

tomàquet, salami, choriço, bacon, mozzarella, olives
tomate, salami, chorizo, bacon, mozzarella, aceitunas
tomate, salami, chorizo, bacon, mozzarella, olives

Quatre estacions · 8,50€  

tomàquet, mozzarella, pernil dolç, pebrot, xampinyons, escarxofes
tomate, mozzarella, jamón, pimiento, champiñones, alcachofas
tomate, jambon, poivrons, champignons, artichaut, mozzarella

Rodolfo valentino · 8,00€   

tomàquet, ceba, tonyina, mozzarella
tomate, cebolla, atún, mozzarella
tomate, thon, oignon, mozzarella

Calzone · 8,80€   

tomàquet, pernil dolç, tonyina, mozzarella
tomate, atún, jamón york, mozzarella
tomate, jambon, thon, mozzarella

Pizza del xeff, deixa't sorprendre ! · 9,00€  

Pizza del xeff, dejate sorprender!
Pizza du chef, laisse-toi surprendre!



PIZZES

PIZZAS

PIZZAS

Montserrat · 8,50€  

tomàquet, formatge de cabra, tomàquet cherry i mozzarella
tomate, queso de cabra, tomate cherry y mozzarella
tomate, fromage de chèvre, mozzarella

Illes medes · 8,60€  

tomàquet, pernil del país, xampinyons, olives, mozzarella
tomate, jamón país, champiñones, aceitunas, mozzarella
tomate, jambon du pays, champignons, olives, mozzarella

Quatre formatges · 8,20€  

parmesà, emmental, roquefort, mozzarella
parmesano, emmental, roquefort, mozzarella
parmesan, emmental, roquefort, mozzarella

Ibèrica · 9,00€  

tomàquet, mozzarella i pernil ibèric
tomate, mozzarella y jamón ibérico
tomate, mozzarella et jambon du pays

Pizza bolonyesa · 8,30€  

tomàquet, mozzarella i bolonyesa
tomate, mozzarella y boloñesa
tomate, bolognaise et mozzarella

Napolitana · 8,60€  

tomàquet, anxoves, olives i mozzarella
tomate, anchoas, aceitunas y mozzarella
tomate, anchois, olives et mozzarella

*Les nostres pizzes estàn elaborades artesanalment amb la nostre massa mare amb un temps de repós 48 hores i amb ingredients naturals i de proximitat.

Nuestras pizzas estan elaboradas con nuestra massa madre con un tiempo de reposo de 48 horas y con productos naturales y de proximidad.

Toutes nos pizzas sont élaborées au levain et avec des produits naturels de proximité.

* Ingredient extra + 0,50 € / ingrediente extra / ingrédient supplémentaires

