

PER COMPARTIR PARA COMPARTIR

Espatlla ibèrica amb coca de pa amb tomàquet i oli d'oliva verge

Paletilla ibérica con pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen

Patates braves

Patatas bravas

Anxoves de Cadaqués amb coca de l'Empordà torrada amb tomàquet

Anchoas de Cadaqués con coca del Ampurdán tostada con tomates

Croquetes de rostit

Croquetas de carne asada

Bastonets de pit de pollastre arrebossats amb maionesa de curri

Tiras de pechuga de pollo rebozadas con mayonesa de curry

Gambetes saltades amb pebre i oli d'oliva verge

Camarones salteados con pimienta y aceite de oliva virgen

Bomba de cua de bou amb cremós de tòfona

Bomba de rabo de toro con cremoso de trufa

SOPEES FREDES I AMANIDES SOPAS FRÍAS Y ENSALADAS

Sopa freda de tomàquet amb bonítol confitat i oli d'olives negres

Sopa fría de tomate y bonito confitado con aceite de olivas negras

Sopa freda de meló a la menta amb flocs de pernil Ibèric

Sopa fría de melón a la menta con virutas de jamón Ibérico

Amanida de formatge de cabra caramel·litzat, poma verda, crostons de pa i vinagreta de nous

Ensalada de queso de cabra caramelizado, manzana verde, picatostes y vinagreta de nueces

Amanida verda de l'hort

Ensalada verde de la huerta

Amanida de tomàquet Ra, Mozzarella i salsa pesto

Ensalada de tomate Ra, Mozzarella y salsa pesto

Amanida amb anxoves, pollastre, parmesà, tomàquet, pa i maionesa d'alls, anxoves i mostassa

Ensalada con anchoas, pollo, parmesano, pan y mayonesa ligera de ajos, anchoas y mostaza

LES PASTES LAS PASTAS

Pasta del dia | Salses: Carbonara / Bolonyesa / Pesto

Pasta del día | Salsas Carbonara / Boloñesa / Pesto

POLLASTRE A L'AST POLLO ASADO

1/4 pollastre a l'ast amb patates fregides

1/4 pollo asado con patatas fritas

1/2 pollastre a l'ast amb patates fregides

1/2 pollo asado con patatas fritas

SANVICHOS SÁNDWICHES

Pernil dolç i formatge Gruyère

Jamón dulce y queso Gruyère

Pernil ibèric, formatge Brie i ruca

Jamón ibérico, queso Brie y rúcula

Sanvich Club

Sandwich Club

Hamburguesa de vaca rossa amb ceba confitada, tomàquets secs, formatge emmental i crema de mostassa i mel

*Hamburguesa de vaca rubia con cebolla confitada, tomates
secos, queso emmental y crema de mostaza
y miel*

Hamburguesa de pollastre amb ceba cruixent, enciams salvatges i crema de curri

*Hamburguesa de pollo con cebolla crujiente, lechugas
silvestres y crema de curry*

Hamburguesa de verdures, tomàquet, ruca i crema d'alvocat

*Hamburguesa de verduritas, tomate, rúcula y crema
de aguacate*

Focaccia de verdures de temporada amb oli de farigola

Focaccia de verduras de temporada con aceite tomillo

Focaccia amb douxelle de xampinyons, pernil dolç Duroc i formatge emmental

*Focaccia con douxelle de champiñones, jamón cocido Duroc y
queso emmental*

POSTRES POSTRES

Amanida de fruits amb llima i menta

Ensalada de frutas con lima y menta

Gelats i sorbets

Helados y sorbetes

Escuma de iogurt amb fruits vermells

Espuma de yogurt con frutos rojos

Taten de poma amb crema de vainilla

Tatin de manzana con helado de vainilla

Pastís de xocolata negra amb crema de xocolata blanca

Pastel de chocolate negro con crema de chocolate blanco

TO SHARE
POUR PARTAGER

Iberian cured shoulder and flat bread with tomato and virgin olive oil

Épaule ibérique avec pain à la tomate et huile d'olive

"Patatas bravas"

"Patatas bravas"

Anchovies from Cadaqués with toasted flat bread from l'Empordà with tomato

Anchois de Cadaqués avec pain de l'Empordà grillé à la tomate

Roast meat croquettes

Croquettes de viande rôtie

Chicken sticks with curry mayonnaise

Bâtonnets de poulet panés avec mayonnaise au curry

Sautéed prawns with pepper and virgin olive oil

Crevettes sautées au poivre et huile d'olive vierge

Bomb of oxtail with creamy truffle sauce

Bombe de queue de boeuf à la crème de truffe

COLD SOUPS AND SALADS
SOUPES ET SALADES FROIDES

Cold tomato soup and bonito confit with black olive oil

Soupe froide de tomates et confit de thon à l'huile d'olive noire

Cold melon soup with mint and Iberian ham

Soupe froide de melon à la menthe et copeaux de jambon

Salad with caramelised goat cheese, green apple, croutons and walnut vinaigrette

Salade avec fromage de chèvre caramélisé, pomme verte, croûtons et vinaigrette aux noix

Green salad

Salade verte

Salad with Raf tomato, mozzarella and pesto sauce

Salade de tomates Raf, mozzarella et sauce pesto

Salad with anchovies, chicken, parmesan, tomato, bread and light mayonnaise with garlic, anchovy and mustard

Salade d'anchois, poulet, parmesan, tomates, pain et mayonnaise légère à l'ail, anchois et moutarde

PASTA
LES PÂTES

Pasta of the day | Sauces: Carbonara / Bolognese / Pesto

Pâtes du jour | Sauces Carbonara / Boloñesa / Pesto

ROAST CHICKEN POULET RÔTI

1/4 roast chicken with french fries

1/4 poulet rôti avec frites

1/2 roast chicken with french fries

1/2 poulet rôti avec frites

SANDWICHES SANDWICHES

Ham and Gruyère cheese

Jambon cuit et fromage Gruyère

Iberian ham, brie and arugula

Jambon ibérique, brie et roquette

Sandwich Club

Sandwich Club

Blonde cow burger with candied onion, dried tomatoes and emmental cheese with a cream of mustard and honey

Hamburger de vache blonde avec oignon confit, tomates séchées et fromage emmental à la crème moutarde et miel

Chicken burger with crispy onion, wild lettuces and curry cream

Hamburger de poulet avec oignon croustillant, laitues sauvages et crème au curry

Burger of seasonal vegetables with avocado cream and rocket

Hamburger de légumes de saison avec crème d'avocat et roquette

Focaccia of seasonal vegetables with thyme oil

Focaccia de légumes de saison à l'huile de thym

Focaccia with mushroom douxelle, cooked Duroc ham and emmental cheese

Focaccia avec douxelle de champignons, jambon cuit de Duroc et emmental

DESSERT DESSERT

Fruit salad with lime and mint

Salade de fruits au citron vert et menthe

Ice creams and sorbets

Glaces et sorbets

Yogurt foam with red berries

Mousse de yaourt aux fruits rouges

Apple taten with vanilla cream

Taten de pomme à la crème vanille

Dark chocolate cake with white chocolate cream

Gâteau au chocolat noir et crème au chocolat blanc