

## PARA PICAR / PER PICAR / TO SHARE

Anchoas de l'Escala con pan con tomate

*Anxoves de L'Escala amb pa amb tomàquet // L'escala anchovies with tomato bread (1, 4)*

Jamón de bellota D.O. Extremadura con pan con tomate

*Penill de gla D.O. Extremadura amb pa amb tomàquet // Iberian ham D.O. Extremadura & bread with tomato (1)*

Trilogía de croquetas (Chipirones, Parmesano y Carne asada)

*Trilogia de croquetes (Calamarsets, Parmesà i Carn rostida)*

*Trilogy of croquetas (Baby squid, Parmesan and Roast meat) (1, 4, 5, 7)*

Alcachofas fritas con romesco

*Carxofes fregides amb romesco // Fried artichokes with romesco (1, 5)*

Gambas al ajillo picantitas

*Gambes a "l'allet" picantones // Hot garlic prawns (2)*

Patatas bravas

*Patates braves // Potatoes in spicy sauce (1, 3)*

Tiras de pulpo a la plancha con parmentier de nyameres

*Tires de pop a la planxa amb parmentier de nyameres // Grilled octopus strips with nyameres Parmentier (4, 7)*

Huevos rotos con chanquetes y chicharrón ibérico

*Ous trencats amb xanguets i chicharrón ibèric*

*Smashed eggs with chanquetes and Iberian pork scratchings (1, 3, 4)*

Montadito de foie poele "La maison Lafitte" con compota de manzana y salsa de Oporto

*Montadito de foie poelé "La maison Lafitte" amb compota de poma i salsa d'Oporto*

*Foie poelé on toasted bread "La maison Lafitte" with Apple sauce and port sauce (1)*

Chipirones salteados con setas de temporada y alcachofas

*Calamarcets saltejats amb bolets de temporada i carxofes*

*Sauteed baby squid with seasonal mushrooms and artichokes (4)*

Tartar de atún y aguacate con mahonesa de wasabi

*Tàrtar de tonyina amb albocat i maionesa de wasabi*

*Tuna & avocado tartare with wasabi mayonnaise (1, 3, 4, 10)*

Pescadito frito con mahonesa de limón

*Peixet fregit amb maionesa de llimona // Fried fish with lemon mayonnaise (1, 3, 4)*

Tabla de quesos españoles y franceses con selección de mermeladas y frutos secos

*Fusta de formatges espanyols i francesos amb selecció de mermelades i fruits secs*

*Board of Spanish and French cheeses with selection of jams and nuts (1, 5, 7)*

## ENTRANTES / ENTRANTS / STARTERS

**Burrata con mini verduritas confitadas y mermelada de tomate de Sicilia**

*Burrata amb mini verduretes confitades i confitura de tomàquet de Sicília*

*Fresh Italian cheese with vegetables and tomato marmalade from Sicily (7, V)*

**Ensalada de canónigos con cangrejo real de Chatka, virutas de foie, miel, piñones y vinagreta de manzana acida**

*Amanida de canonges amb cranc real de Chatka, encenalls de foie, mel, pinyons i vinagreta de poma àcida*

*Canons salad with Chatka crab, shavings of foie and vinaigrette of acidic apple, honey and pine nuts (2, 5)*

**Ensalada templada de bacalao con boletus, alcachofas, tirabeques y salsa teriyaki salteada**

*Amanida tèbia de bacallà amb ceps, carxofes, tirabecs i salsa teriyaki saltejada*

*Warm salad of cod with boletus, artichokes, mange-tout and teriyaki sauce (1, 4, 6, 10)*

**Pasta fresca con rebozuelos, butifarra del perol y aceite de trufa**

*Pasta fresca amb rossinyols, botifarra del perol i oli de tòfona*

*Fresh pasta with chanterelles, pearl sausage and truffle oil (1, 3)*

**Sopa de pescado a la Marsellesa**

*Sopa de peix a la Marsellesa // Marseilles Fish soup (1, 4)*

**Crema de patata trufada con pulpo braseado y Pimentón de la Vera**

*Crema de patata trufada amb pop brasejat i pebre vermell de la vera*

*Truffled potato cream with braised octopus and paprika (4, 7)*

## CARNE / CARN / MEAT

**Solomillo de ternera a la pimienta verde con vermouth y romero fresco**

*Filet de vedella al pebre verd amb vermouth i romaní fresc*

*Sirloin steak in green pepper sauce with vermouth and fresh rosemary*

**Entrecote café de París con pastel de patatas**

*Entrecote de vedella al cafè de París amb pastís de patates // Café de París ribeye with potato pie (4, 5, 7, 9)*

**Magret de pato con peras de Puigcerdà confitadas al vino tinto, taco de foie poelé y parmetier de calabaza**

*Magret d'ànec amb peres confitades de Puigcerdà al vi negre, foie poelé i parmerier de carabassa.*

*Duck breast with Puigcerdà pears confected to red wine, foie poele and pumpkin parmentier (1, 5)*

**Secreto ibérico con cebolla caramelizada, queso de cabra fundido y salsa de ostras**

*Secret ibèric amb ceba caramel-litzada, formatge de cabra i salsa d'ostres*

*Secreto Iberico (lean pork fillet) served on toast with caramelized onion, melted goat cheese, and oyster sauce (2, 7)*

**Steak tartar a nuestra manera**

*Steak tàrtar al nostre estil // House steak tartare (1, 3, 9)*

**Espaldita de cordero lechal de Aranda con patatas y cebollitas glaseadas**

*Espatlleta de xai d'Aranda amb patates i cebetes glacejades*

*Aranda suckling lamb fillet with potatoes and glazed onion (1)*

**Chuletón de buey madurado 30 días asado en su jugo con patatas al horno y pimientos del padrón**

*Mitjana de bou madurat Trenta dies rostit en el seu suc amb patates al forn i pebrots del padró*

*Beef steak matured 30 days roasted in its juice with baked potatoes and padron peppers ( )*

## **PESCADO / PEIX / FISH**

Morro de bacalao confitado con salsa de setas, espinacas frescas y aceite de pistacho

*Morro de bacallà confitat amb salsa de bolets, espinacs frescos i oli de festucs*

*Baked cod with ceps sauce, fresh spinach and pistachio oil (4, 5)*

Lomo de atún al estilo "Rossini" con foie poelé y salsa de Oporto

*Llom de tonyina a l'estil "Rossini" amb foie poelé i salsa d'Oporto*

*Tuna steak "Rossini" style with foie poelé and port wine sauce (1, 4)*

Suprema de salmón Grec fresco marinado al eneldo con salsa de yogur y mini verduritas

*Suprema de salmó Grec fresc marinat a l'anet amb salsa de iogurt i mini verduretes*

*Grilled fresh salmon marinated with yogurt sauce and vegetables (4, 7)*

Merluza de pincho a la plancha con ajitos y verduritas salteadas

*Lluç de palangre a la planxa amb alls i verduretes saltejades*

*Hake grilled skewer with stir-fried vegetables and sausages (4)*

Pescado del día

*Peix del dia // Fish of the day (4)*

## **ARROCES / ARROSSOS / RICES (min. para 2 personas)**

Paella de verduras

*Paella de verdures // Vegetables paella (v)*

Paella Mixta

*Paella mixta // Mixed Paella (2, 4, 8)*

Paella marinera

*Paella marinera // Seafood Paella (2, 4, 8)*

Paella parellada

*Paella parellada // Paella parellada (Seafood without shells) (2, 4, 8)*

Arroz caldoso de gambas

*Arròs caldós de gambes // Creamy prawns rice (2, 4, 8)*

Arroz negro

*Arròs negre // Black rice (seafood paella with squid ink) (2, 4, 8)*

Fideuá

*Fideuà // Fideua (Seafood with small noodles) (2, 4, 8)*

## POSTRES / POSTRES / DESSERTS

Meloso de chocolate con helado vainilla

*Melós de xocolata amb gelat de vainilla // Chocolate coulant with vainilla ice cream (1, 3, 5, 7)*

Gratinado de frutos rojos con crema sabayón (Zabaglione)

*Gratinat de fruits vermells amb crema sabayón (zabaglione) // White chocolate Creme Brulé (3, 7)*

Tarta fina de manzana caliente con helado de canela

*Pastís fi de poma calenta amb gelat de canyella // Warm Apple pie with cinnamom ice cream (1, 3, 7)*

Crema Catalana

*Crema Catalana // Catalan cream (1, 3, 7)*

Textura de chocolate con aceite de arbequina y sal maldon

*Textura de xocolata amb oli d'arbequina i sal maldon*

*Texture of chocolate with arbequina oil and maldon salt (1, 3, 5, 7)*

Flan de coco con caramelo de frutos rojos

*Flam de coco amb caramel de fruits vermells // Coconut flan with red fruits caramel (3, 7)*

Tiramisú

*Tiramisú (1, 3, 7)*

Helados y sorbetes

*Gelats i sorbets // Ice creams & sorbets (1, 7)*