

TAULA ALÈRGENS / TABLA ALÉRGENOS / TABLEAU DES ALLERGÈNES / ALLERGEN TABLE



ENTRANTS / ENTRANTES / ENTRÉES / STARTERS

Tomàquet de temporada amb ceba de Figueres al cop de puny, olives de Kalamata i oli d'alfabrega																			
Tomate de temporada con cebolla de Figueras al "cop de puny", aceitunas de Kalamata y aceite de albahaca																			
Tomate de saison avec oignon de Figueres écrasé "al cop de puny", olives de Kalamata et huile au basilic																			
Seasonal tomato with crushed Figueres onion "al cop de puny", Kalamata olives and basil oil																			
Gaspaxto tradicional amb crostons de pa i encenalls de pernil ibèric Gazpacho tradicional con picatostes y virutas de jamón ibérico Gaspacho traditionnel avec croutons et coupeaux de jambon ibérique Traditional gazpachxo with croutons and Iberian ham shavings	*																	*	
Pa de coca amb tomàquet i anxoves de l'Escala Pan de coca con tomate y anchoais de Escala Pain de coca à la tomate et anchois de Escala Coca bread with tomato and anchovies from l'Escala	*			*															
Pernil ibèric tallat a mà amb pa de coca cruïent Jamón Ibérico cortado a mano con pan de coca crujiente Jambon ibérique coupé à la main avec pain croustillant Hand cut Iberian ham with crispy coca bread	*																	*	
Carpaccio de gambra de Palamós amb un toc cítric i mantega del seu coral Carpaccio de gambra de Palamós con un toque cítrico y mantequilla de su coral Carapaccio de crevettes de Palamós avec une touche d'agrumes et beurre de son corail Palamós prawn carpaccio with a touch af citrus and its coral butter	*		*					*											
Croquetes de gambra de Palamós Croquettes de gambra de Palamós Croquettes de crevettes de Palamós Palamós prawn croquettes	*		*		*			*											
Meló amb pernil Melón con jamón Mélou au jambon Melon with cured ham																		*	
Amarillo de fulla de roure amb síndria, tomàquet, anxoves i olives de Kalamata Ensalada de hoja de roble con sandía, tomate, anchoas y aceitunas de Kalamata Salade de feuilles de chêne avec pastèque, tomate, anchois et olives de Kalamata				*															
Calamars de potera a l'andalusa amb maionesa de cítrics Calamares de potera a la andaluza con mayonesa de cítricos Calamars "de potera" à l'andalousse avec mayonnaise aux agrumes Andalusian-style squid with citrus mayonnaise								*					*						



ENTRANTS FETS A LA BRASA / ENTRANTES HECHOS A LA BRASA / NOS ENTRÉES GRILLÉES / OUR GRILLED STARTERS

[illegible]

ELS NOSTRES ARROSSOS FETS AMB ARRÒS DE PALS / NUESTROS ARROCES ELABORADOS CON ARROZ DE PALS
NOS RIZ PRÉPARÉS AVEC DU RIZ DE PALS / OUR RICE DISHES MADE WITH PALS RICE

[illegible][illegible][illegible]

Rapet de costa amb all i julivert Rapito de costa con ajo y perejil Lotte de côte à l'ail et au persil Monkfish with garlic and parsley				*													
Llobregant blau amb patates fregides casolanes, ous fregits amb all i bitxo picant Bogavante azul con patatas fritas caseras, huevos fritos con ajo y guindilla picante Homard bleu avec frites maison, oeufs frits à l'ail et au piment fort Blue lobster with homemade fries, fried eggs with garlic and hot chili		*	*														
Filet de vedella de Girona amb escalopa de foie i reducció de Ratàfia Filete de ternera de Girona con escalopa de foie y reducción de Ratáfia Filet de bœuf de Girona avec escalope de foie et réduction de Ratáfia Girona beef fillet with foie escalope and Ratáfia reduction								*									
Txuleitó d'1kg amb maduració de 30 dies Chulefón de 1kg con maduración de 30 días Côte de bœuf d'1kg maturée 30 jours 1kg dry-aged rib steak (30-day aged)								*									
Ploma ibèrica amb cremós de poma àcida i cruixent Pluma ibérica con cremoso de manzana ácida y crujiente Plume ibérique avec crémeux de pomme verte acidulée et croustillant Iberian pluma pork with creamy green apple purée and crispy garnish								*									
Espatlla de xai a baixa temperatura i acabada a la brasa Paletilla de cordero a baja temperatura y terminada a la brasa Épaule d'agneau cuite à basse température puis finie à la braise Slow-cooked lamb shoulder finished with charcoal								*									

																
GUARNICIONS PER ACOMPANYAR / GUARNICIONES PARA ACOMPAÑAR / ACCOMPAGNEMENTS / SIDE DISHES																
Tomàquet amb oli i sal Tomate con aceite y sal Tomate avec huile d'olive et sel Tomato with olive oil and salt																
Amanida de fulla de roble i ceba de Figueres Ensalada de hoja de roble y cebolla de Figueres Salade de geuilles de chêne et oignon de Figueres Oak leaf salad with Figueres onion																
Patates fregides casolanes Patatas fritas caseras Frites maison Homemade fries																
Patata al collu Patata asada a la brasa Pomme de terre cuite à la braise Charcoal-baked potato																
Panotxa de blat de moro Mazorca de maíz Épi de maïs grillée Grilled corn on the cob																

																
POSTRES CASOLANES / POSTRES CASEROS / DESSERTS FAITS MAISON / HOMEMADE DESSERTS																
Gelat de torró amb licor de Ratàfia i ametlles torrades Helado de turrón con licor de Ratáfia y almendras tostadas Glace au nougat avec liqueur de Ratáfia et amandes grillées Nougat ice cream with Ratáfia liqueur and toasted almonds	*		*			*			*				*			
Pinya caramel·litzada a la brasa amb gelat de coco i xocolata amb fruita de la passió Piña caramelizada a la brasa con helado de coco y chocolate con fruta de la pasión Ananas caramélisé à la braise avec glace à la noix de coco et chocolat au fruit de la passion Char-grilled caramelized pineapple with coconut ice cream and passion fruit chocolate	*		*			*										
Cookie de xocolata negra amb pipetes, fruits vermells i un toc de menta i cítric Cookie de chocolate negro con pepitas, frutos rojos y un toque de menta y cítrico Cookie au chocolat noir avec pépites, fruits rouges et une touche de menthe et d'agrumes Dark chocolate cookie with chips, red berries and a touch of mint and citrus	*		*			*							*			
Pastís casolà de Santiago amb gelat de mandarina i gelatina d'Amaretto Tarta casera de Santiago con helado de mandarina y gelatina de Amaretto Tarte maison de Santiago avec glace à la mandarine et gelée d'Amaretto Homemade Santiago cake with mandarin ice cream and Amaretto jelly	*		*										*			
Xuixo a la brasa farcit de crema d'ovellana i gelat de iogurt "Xuixo" a la brasa relleno de crema de avellanas y helado de yogur "Xuixo" grillée et fourré à la crème aux noisettes et glace au yaourt Char-grilled "xuixo" filled with hazelnut cream and yogurt ice cream	*		*			*							*			
Postres clàssic de música amb el seu xarup de Moscatell Postre clásico de música con su chupito de Moscatell Dessert classique du "música" avec son petit verre de Muscat Traditional "music" dessert served with a shot of Muscat wine									*				*			