

## ENTRANTS / ENTRANTES

- 1.- Amanida de Ventresca de tonyina feta a casa amb tomata i ceba de figueres.....13,95€  
*Ensalada de Ventresca de Atún con tomate, cebolla y aceitunas*
- 2.- Amanida de Seitons amb vinagre, tomata, ceba i olives.....13,95€  
*Ensalada de Boquerones en vinagre con tomate, cebolla y aceitunas*
- 3.- Amanida tèbia Formatge de Cabra, amb poma caramelitzada i vinegreta de fruits secs.....12,95€  
*Ensalada de Queso de Cabra con manzana caramel.lizada y Frutos secos*
- 3.- Poké Bowl de Tonyina  
(tonyina, alvocat, pastanaga, remolatxa, arròs, rabanets i maionesa de soja).....14,95€  
*Poké Bowl de Atún*  
(atún, aguacate, zanahoria, remolatxa, Arroz, rabanitos y maionesa de soja)
- 4.- Coca amb Pernil ibèric 100gr amb coca xucada amb tomata.....21,75€  
*Coca con tomate y Jamón ibérico 100gr*
- 5.- Patates amb ous trencats i pernil ibèric.....14,35€  
*Patatas con huevos rotos y jamón ibérico*
- 6.- Croquetes de terra (3 Carn rustida – 3 Pernil ibèric).....11,50€  
*Croquetas de tierra (3 Carne rustida – 3 Jamón ibéric*

## ENTRANTS DE MAR / ENTRANTES DE MAR

- 7.- Coca amb 8 filets anxoves de l'Escala amb olives .....15,45€  
*Coca con 8 filetes de anchoas de la Escala con aceitunas*
- 8.- Coca amb 8 filets seitons amb vinagre i all i julivert.....13,45€  
*Coca con 8 filetes de boquerones en vinagre con ajo, perejil y aceitunas*
- 9.- Sopa de Peix amb cloïsses.....12,95€  
*Sopa de Pescado con almeja*
- 10.- Calamarcets a l'andalusa.....13,20€  
*Chipirones de costa a la andaluza*
- 11.- Seitons fregits.....13,20€  
*Boquerones fritos*
- 12.- Plat de Clova (musclos i cloïsses).....14,65€  
*Plato de Clova (mejillones y almejas)*
- 14.- Musclos a la planxa.....12,75€  
*Mejillones a la plancha*
- 15.- Musclos a la marinera (amb fumet de peix, tomata i ceba caramelitzada).....13,75€  
*Mejillones a la marinera (con fumet de pescado, tomate y cebolla caramel.lizada)*
- 16.- "Zamburiñas" 350gr .....15,50€  
*Zamburiñas 350gr*
- 17.- Tàrtar de Tonyina, amb alvocat i sèsam.....14,45€  
*Tártar de Atún con aguacate y sésamo*
- 18.- Carpaccio de gamba vermella 100gr.....22,15€  
*Carpaccio de Gamba Roja 100gr*
- 19.- Croquetes de mar (3 Gamba de Palamós – 3 Calamars amb la seva tinta).....13,50€  
*Croquetas de mar (3 Gamba de Palamós – 3 Calamares y sépia)*

## ARROSSOS i FIDEUÀ / ARROCES y FIDEUÁ

- 20.- Fideuà de Sípia del mediterrani amb cloïsses i all i oli.....19,75€  
*Fideuà de sépia del mediterráneo con almejas y alioli*
- 21.- Fideuà Vegana amb verdures i carxofa.....19,75€  
*Fideuá vegana de verduras y alcachofa*
- 22.- Arròs a la cassola de Costelló de porc, musclos i carxofes.....18,45€  
*Arroz a la Cazuela con costillón de cerdo, mejillones y alcachofa*
- 23.- Paella Marinera.....19,75€  
*Paella Marinera*
- 24.- Arròs negre amb sépia i gambes.....20,75€  
*Arroz Negro con sepia y gambas*
- 25.- Paella Vegana d'arròs amb verdures i carxofes.....18,75€  
*Paella Vegana de Arroz con verduras y alcachofa*
- 25.- Arròs de Magret d'ânec i bolets amb poma i maionesa de Porto.....24,75€  
*Arroz de Magret de Pato con setes, manzana y maionesa de Porto*
- 26.- Arròs Caldós de rap i escamarlans.....24,75€  
*Arroz Caldoso de rape y cigalas*

## PEIXOS / PESCADOS

- 27.- Sardines a la planxa amb all i julivert.....13,95€  
*Sardinas a la plancha con ajo y perejil*
- 28.- Orada amb patates al forn.....16,95€  
*Dorada con patates al horno*
- 29.- Tonyina saltejada amb soja, mel i sèsam sobre carpaccio de carbassó.....16,45€  
*Atún salteado con soja, miel y sésamo sobre carpaccio de calabacín*
- 30.- Llenguado a la planxa amb patates al forn i verduretes.....24,20€  
*Lenguado a la placha con patates al horno y verduras*
- 31.- Sípia a la planxa amb all i julivert.....17,75€  
*Sépia a la plancha con ajo y perejil*
- 32.- Calamars a la planxa amb ceba caramel·litzada i patates forneres.....18,95€  
*Calamares a la plancha con cebolla caramel.lizada y patates al horno*
- 33.- Tataki de tonyina vermella 180gr (30' d'espera).....28,50€  
*Tataki de Atún Rojo 180gr (30' e espera)*
- 34.- Turbot ració de 400gr al forn.....26,20€  
*Rodaballo ración de 400gr al horno*
- 35.- Cua de Rap amb all confitat.....22,00€  
*Cola de Rape a la Donostiarra (con ajo confitado y guindilla)*
- 36.- Cua de Rap espatarrat (amb patates forneres, ceba caramel·litzada i muselina d'all).....22,00€  
*Cola de Rape "Espatterrat" (con cebolla caramel.lizada y muselina de ajo)*

## PER ACOMPANYAR / PARA ACOMPAÑAR

- 37.- Coca de vidre xucada amb tomata.....4,00€  
*Coca con tomate*
- 38.- All i oli.....3,00€  
*Alioli*
- 39.- Romesco.....3,00€  
*Romesco*
- 40.- Patates fregides ó Bol amanida verda ó Bol d'arròs blanc.....5,00€  
*Patatas Fritas o Bol con Ensalada verde o Bol de Arroz blanco*

## CARNS / CARNES

- 41.- Entrecot de Vedella a la planxa.....18,75€  
-Amb Salsa + 3€ (Pebre Verd – Rocafort – Reducció de Porto)  
*Entrecot de Ternera a la plancha*  
-Con Salsa + 3€ (Pimienta Verde – Rocafort – Reducción de Porto)
- 42.- Pluma de porc ibèric a la planxa.....18,75€  
-Amb Salsa + 3€ (Pebre Verd – Rocafort – Reducció de Porto)  
*Pluma de Cerdo Ibérico a la plancha*  
-Con Salsa + 3€ (Pimienta Verde – Rocafort – Reducción de Porto)
- 43.- Filet de Porc amb parmentier de moniato, poma caramel·litzada i reducció de Porto.....15,95€  
*Filete de Cerdo con parmentier de boniato, manzana caramel.lizada y reducción de Porto*
- 44.- Costelles de xai amb patates fregides.....19,10€  
*Costillas de Cordero a la plancha y patates fritas*
- 45.- Magret d'Ànec a la planxa amb patates fregides.....18,40€  
*Magret de Pato a la plancha con patates fritas*
- 46.- Magret d'Ànec amb poma caramel·litzada i reducció de Porto.....21,40€  
*Magret de Pato con manzana caramel.lizada y reducción de Porto*
- 47.- "TXULETÓN" de vaca vella de 500gr carn madurada 30 dies.....37,50€  
*Chuletón de vaca vieja de 500gr carne madurada 30 dias*

## POSTRES / POSTRES

|   |       |
|---|-------|
| <b>Crema Catalana</b> .....   | 6,00€ |
| <i>Crema Catalan</i>  |       |
| <b>Mató amb mel i nous</b> .....  | 6,50€ |
| <i>Requesón con Miel y Nueces</i>   |       |
| <b>Pastís de Taronja amb gelat de vainilla i nous pecan</b> .....                       | 6,50€ |
| <i>Pastel de Naranja con helado de vainilla y nueces</i>                                |       |
| <b>Pastís de Formatge amb mermelada de maduixa i gerds</b> .....                        | 7,50€ |
| <i>Pastel de Queso con mermelada de fresas y frambuesa</i>                              |       |
| <b>Pastís de xocolata amb gelat de capuccino</b> .....                                  | 6,50€ |
| <i>Pastel de Chocolate con helado de capuccino</i>                                      |       |
| <b>Sorbet de llimona al cava</b> .....  | 6,50€ |
| <i>Sorbete de Limón al cava</i>   |       |
| <b>Mató amb mermelada de figues</b> .....   | 6,50€ |
| <i>Requesón con Mermelada de Higos</i>  |       |
| <b>Coulant de xocolata amb gelat de vainilla i nous pecant (10'-12' d'espera)</b> ..... | 7,50€ |
| <i>Culant de chocolate con helado de vainilla y nueces (10' - 12' de espera)</i>        |       |

## ENTRÉES / STARTERS

- 1.- **Salade de Thon avec tomates, oignons et olives**.....13,95€  
*Salad with Tuna, tomato, onion and olives*
- 2.- **Salade d’anchois au vinaigre et tomates, oignons et olives**.....13,95€  
*Salad with White Anchovies, tomato, onion and olives*
- 3.- **Salade de fromage de chèvre avec pommes et vinaigrette** .....12,95€  
*Salad of Goat Cheese with apple, tomato, onion and dry fruit*
- 4.- **Jambon ibérique 100gr et pan à la tomate** .....21,75€  
*Iberian Ham 100gr with brushed bread with tomato*
- 5.- **Pommes de terre avec jambon ibérique et œufs**.....14,35€  
*Potatoes with Iberic Ham and eggs*
- 6.- **Croquettes de terre (3 viande – 3 jambon ibérique)**.....11,50€  
*Croquettes of Meat (3 of meat and 3 of Iberic Ham)*

## ENTRÉES DE LA MER/ SEAFOOD

- 7.- **8 filets d’anchois du L’Escala avec pan à la tomate et olives** .....15,45€  
*8 fillets anchovies of l’Escala and olives with bread*
- 8.- **8 filets d’anchois au vinaigre, ail et persil avec pan à la tomate et olives**.....13,45€  
*8 fillets white anchovies vinegar with garlic-parsley oil and olives*
- 9.- **Soupe de poisson avec palourdes**.....12,95€  
*Soup fish with clams*
- 10.- **Petit calmar frits**.....13,20€  
*Fried Little Squid*
- 11.- **Anchois frits**.....13,20€  
*Fried Anchovies*
- 12.- **Assortiment de Moules et Palourdes**.....14,65€  
*Seafood Platter (Mussels and Clams)*
- 13.- **Crevettes Rouges à l’ail 125gr**.....14,95€  
*Garlic red prawns 125gr*
- 14.- **Moules grillé**.....12,75€  
*Grilled Mussels*
- 15.- **Moules à “la Marinera” avec tomate, oignon et fumet de poisson**.....13,75€  
*Mussels with Marinera Sauce (onion, tomato and fish broth)*
- 16.- **Coquilles Saint – Jaques 350gr** .....15,50€  
*Scallop 350gr*
- 17.- **Tartare de thon mariné au soja, avocat, oignon, tomate et sésame**.....14,45€  
*Tuna Tartare with soy sauce, avocado, tomato, onion and sesame*
- 18.- **Carpaccio de crevettes rouges 100gr**.....22,15€  
*Carpaccio of Red Prawns 100gr*
- 19.- **Croquettes de mer (3 Crevettes au Palamós – 3 Calmar)**.....13,50€  
*Croquettes of the sea (3 Red prawns – 3 Squid)*

## RIZ et NOUILLES / RICE and NOODLES

---

- 20.- Nouilles aux seiches et aioli (FIDEUÀ DE SÉPIA).....19,75€  
*Noodles and cuttlefish, clams and garlic sauce (SEAFOOD FIDEUÀ)*
- 21.- Nouilles végétalienne aux légumes et aux artichauts (VEGAN FIDEUÀ).....18,75€  
*Noodles with Vegetables and artichoke (VEGAN FIDEUÀ)*
- 22.- Riz en casserole avec moules et côtes de porc et aux artichauts .....18,75€  
*Rice casserole with porc ribs and mussels and artichoke*
- 23.- Paella aux fruit de mer (PAELLA MARINERA).....19,75€  
*Seafood Rice (PAELLA MARINERA)*
- 24.- Riz Noir avec crevettes.....20,75€  
*Black Rice with prawns*
- 25.- Vegan Paella végétalienne aux légumes et aux artichauts .....18,75€  
*Rice with vegetables and artichoke (VEGAN PAELLA)*
- 26.- Riz dans son jus de cuisson au boudoir et langoustines.....24,75€  
*Soupy Monkfish and scampi Rice*

## POISSON / FISH

---

- 27.- Sardine grillée à l'ail et au persil.....13,95€  
*Sardines grilled with parsley and garlic oil*
- 28.- Dorade Royal 350gr au four.....16,95€  
*SeaBeam baked 350gr*
- 29.- Thon grillée avec sauce soja, miel, sésame sur carpaccio courgettes.....16,45€  
*Tuna with soy sauce, honey and sesam with zucchini*
- 30.- Sole grillée avec pomme de terre au four et courgettes.....24,20€  
*Sole grilled with potatoes baked and zucchini*
- 31.- Seiches grillée à l'ail et au persil .....17,75€  
*Cuttlefish with parsley and garlic oil*
- 32.- Calmar grillée aux oignons caramélisés, pommes de terre au four .....18,95€  
*Squid with caramelized onion and potatoes*
- 33.- Tataki de Thon Rouge 180gr (30' de préparation).....28,50€  
*Tataki of Red Tuna 180gr (30' of preparation)*
- 34.- Turbot 400gr au four avec pommes de terre et courgettes.....26,20€  
*Turbot 400gr baked with potatoes and zucchini*
- 35.- Queue de Lotte (Boudoir) « DONOSTIARRA » (ail confit et chili).....22,00€  
*Monkfish Tail « Donostiarra » (with candied garlic and chilli)*
- 36.- Queue de Lotte (Boudoir) ESPATARRAT Mousseline d'ail, Oignons caramélisés.....22,00€  
*Monkfish Tail « Espatarrat » (potatoes, caramelized onion, garlic muslin)*

## POUR ACCOMPAGNER / TO ACCOMPANY

|  |       |
|--|-------|
| 37.- Pain à la tomate.....                       | 4,00€ |
| <i>Brushed Bread with tomato</i>                 |       |
| 38.- Alioli.....                                 | 3,00€ |
| <i>Alioli</i>                                    |       |
| 39.- Romesco Sauce.....                          | 3,00€ |
| <i>Romesco Sauce</i>                             |       |
| 40.- Frites ou Salade Verte ou Riz Blanc.....    | 5,00€ |
| <i>French Fries or Green Salad or White Rice</i> |       |

## VIANDES / MEATS

|   |        |
|---|--------|
| 41.- Entrecôte de Boeuf Grillée.....  | 17,75€ |
| - Avec Sauce + 3€ (Poivre Vert – Rocafort – Réduction du Porto)                 |        |
| <i>Beefsteak "ENTRECOT" with french fries</i>                                   |        |
| <i>-With Sauce + 3€ (green pepper – Rocafort cheese – Porto wine réduction)</i> |        |
| 42.- Porc Iberique grillée.....   | 17,75€ |
| - Avec Sauce + 3€ (Poivre Vert – Rocafort – Réduction du Porto)                 |        |
| <i>Iberic Pork meat grilled with french fries</i>                               |        |
| <i>-With Sauce + 3€ (green pepper – Rocafort cheese – Porto wine réduction)</i> |        |
| 43.- Filet Porc au Parmentier patate douce, pomme et réduction Porto.....       | 15,95€ |
| <i>Pork Fillet with sweet potatoes, apple and Porto wine reduction</i>          |        |
| 44.- Côtelettes d'Agneau grillée avec frites.....                               | 19,10€ |
| <i>Lamb Ribs grilled with French fries</i>                                      |        |
| 45.- Magret de Canard grillée avec frites.....                                  | 18,40€ |
| <i>Duck Brest grilled with French fries</i>                                     |        |
| 46.- Magret de Canard aux pommes caramélisées et réduction Porto .....          | 21,40€ |
| <i>Duck Brest grilled with apple and Porto wine reduction</i>                   |        |
| 47.- Côte de bœuf de 500gr grillée mature 30 jours .....                        | 37,50€ |
| <i>« Txuleton » Beef Steak 500gr madured 30 days</i>                            |        |

## DESSERTS / DESSERTS



|   |              |
|---|--------------|
| <b>Crème Catalana</b> .....   | <b>6,00€</b> |
| <i>Catalan Cream</i>  |              |
| <b>Fromage blanc avec miel et noix</b> .....                                    | <b>6,50€</b> |
| <i>White cheese with honey and walnuts</i>                                      |              |
| <b>Gâteau à l'Orange avec glace à la vanille et noix</b> .....                  | <b>6,50€</b> |
| <i>Orange Cake with vanilla ice cream and walnuts</i>                           |              |
| <b>Gâteau au fromage avec coulis de fraises et de framboises</b> .....          | <b>7,50€</b> |
| <i>Cheesecake with strawberry and raspberry coulis</i>                          |              |
| <b>Gâteau au chocolat avec glacé capuccino et noix</b> .....                    | <b>6,50€</b> |
| <i>Chocolat Cake with capuccino ice cream and walnuts</i>                       |              |
| <b>Sorbet de Citron avec "cava" (Champagne)</b> .....                           | <b>6,50€</b> |
| <i>Lemon sorbet with "cava" (Champagne)</i>                                     |              |
| <b>Fromage blanc à la confiture de figes</b> .....                              | <b>6,50€</b> |
| <i>Cottage cheese with fig jam</i>  |              |
| <b>Coulant au chocolat avec glace vanille et noix (10'-12' d'attente)</b> ..... | <b>7,50€</b> |
| <i>Chocolat Fondant, vanilla ice cream walnuts (10' - 12' wait)</i>             |              |