

MENÚ TRADICIONAL

PREU/precio-price **21,50 €** inclou pa, vi, aigua o gasosa i postres artesans (altres begudes i cafè no inclòs)

Incluye pan, vino, agua o gaseosa y postres artesanos (otras bebidas y café no incluido)

It includes bread, wine, water or gaseous and artisan desserts (other beverages and coffee not included)

PRIMERS PLATS – PRIMEROS PLATOS - STARTER

Embotits Qm. 0

Embutidos Km. 0 – Platter of cold sausages Km. 0

Espàrrec verds a la brasa amb tomàquet ratllat i llagostins

Espárragos verdes a la brasa con tomate rallado y langostinos - Grilled green asparagus with grated tomato and prawns

Croquetes Casolanes

Croquetas de la casa - Homemade croquettes

Cargols de l'àvia

Caracoles de la abuela - hot entrees

Timbal d'escalivada amb formatge de cabra gratinat

Timbal de hortalizas asadas con queso de cabra gratinado – Baked aubergines/eggplants, peppers, etc.

Carxofes farcides de marisc

Alcachofas rellenas de marisco – Stuffed artichokes with seafood

Macarrons (a la bolonyesa o gratinats amb beixamel)

Macarrones bolonyesa o con bechamel – Macaroni alla bolognese

Canalons de l'àvia Isabel

Canelones receta de la Abuela Isabel – Canelloni Rossini

Albergínia farcida de brandada

Berenjena rellena de bacalao a la provenzal – Stuffed aubergine Salt cod brandade

Calamars a la romana fets nostres

Calamares a la romana hechos en casa – Batter fried squid

Calamars a l'andalusa

Calamares a la andaluza – "andaluza" squid

Amanida Caliu

Ensalada Caliu – House Salad

Paté de mousse d'ànec amb torrades

Paté de mousse de pato – House pâté



A



MENÚ TRADICIONAL

PREU/precio-price 21,50 € inclou pa, vi, aigua o gasosa i postres artesans (altres begudes i cafè no inclòs)

Incluye pan, vino, agua o gaseosa y postres artesanos (otras bebidas y café no incluido)

It includes bread, wine, water or gaseous and artisan desserts (other beverages and coffee not included)

PRIMERS PLATS – PRIMEROS PLATOS - STARTER

Amanida de la xef

Ensalada de la chef –chef salad

Musclos a la planxa

Mejillones a la plancha – grilled mussels

Xampinyons a la brasa

Champiñones a la brasa - Charcoal grilled mushrooms

Graellada de verdures

Parrillada de verdures – Grilled vegetables

Remenat de bolets

Revuelto de setas - scrambled with mushrooms

Ous trencats amb patates fregides naturals

i xistorra

Huevos rotos con patatas y chistorra – Fried eggs with chistorra and potatoes

Amanida de formatge Brie + 3€

Ensalada de queso Brie – Brie cheese salad

Carpaccio de Bou + 4€

Carpaccio de Buey – Beef carpaccio

Assortit de formatges +6€

Surtido de quesos – assortment of cheeses

Embotits ibèrics +5€

Embutidos Ibéricos – assortment of cheeses

Pernil Ibèric +6€

Jamón Ibérico – Jabugo cured jam

Pop a la gallega +7€

Pulpo a la gallega – Octopus Galician style

Foie amb mermelada de figues +6€

Foie con mermelada de higos – House liver pâté

Amanida de guatlles amb escabetx i bolets

confitats + 3,5€



A



MENÚ TRADICIONAL

PREU/*precio-price* 21,50 € inclou pa, vi, aigua o gasosa i postres artesans (altres begudes i cafè no inclòs)

Incluye pan, vino, agua o gaseosa y postres artesanos (otras bebidas y café no incluido)

It includes bread, wine, water or gaseous and artisan desserts (other beverages and coffee not included)

SEGONS PLATS – SEGUNDOS PLATOS – FIRST SECOND

Paella mixta (mínim 2 persones)

Paella mixta – Mixed Paella

Arròs negre de peix (mínim 2 persones)

Arroz negro – Black rice (cooked in squid ink)

Fideuada (mínim 2 persones)

Paella de fideos – Paella made with noodles

Bacallà amb samfaina

Bacalao con pisto – Cod with ratatouille

Calamars a la planxa

Calamares a la plancha – Grilled squid

Sèpia a la planxa

Sepia a la plancha – Grilled cuttlefish

Peus de porc amb cargols (o a la brasa
o gratinats amb all i oli)

Manitas de cerdo con caracoles – Pig's trotters with snails

Suquet de rap

Suquet de rape – Monkfish (anglerfish) casserole

Galta rostida

Careta de cerdo guisada – Roast pork cheeks (bath chaps)

Fricandó de vedella

Ternera con setas – Fricandeau (meat stew)

Arròs caldós de llamàntol +8€

Arroz caldoso de bogavante – Lobster rice

Bacallà a l'empordanesa +3€

Bacalao a l'empordanesa – Cod Empordà style

Turbó a la planxa +7€

Rodaballo a la plancha – Grilled turbot

Navalles a la planxa +4€

Navajas a la plancha – Grilled razor clams

Cloïses a la planxa +5€

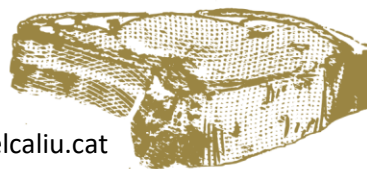
Almejas a la plancha – Grilled clams

Graellada de peix i marisc +8€

Parrillada de pescado y marisco – Grilled fish and seafood platter



A



MENÚ TRADICIONAL

PREU/*precio-price* **21,50 €** inclou pa, vi, aigua o gasosa i postres artesans (altres begudes i cafè no inclòs)

Incluye pan, vino, agua o gaseosa y postres artesanos (otras bebidas y café no incluido)

It includes bread, wine, water or gaseous and artisan desserts (other beverages and coffee not included)

SEGONS PLATS – SEGUNDOS PLATOS – FIRST SECOND

Cuixa d'ànec confitada amb bolets + 5€

Confit de pato – Duck preserve

1/2 Espatlla de xai al forn +6€

Espalda de cordero asada – Roast shoulder of lamb

Brasa de carbó d'alzina

Pinxos

Pinchos – Meat brochette

Botifarra

Botifarra a la brasa – Charcoil-broiled botifarra (Catalan pork sausage)

Xurrasco

Churrasco a la brasa– steak

Bistec

Bistec de ternera – Veal steak

Xai (1 costella, 1 tall de cuixa i 1 mitjana)

Cordero a la brasa – Grilled lamb

Costelles de xai a la brasa +4€

Chuletas de cordero a la brasa – Grilled lamb chops

Graellada (botifarra, xai, xuia i xurrasco) 4€

Parrillada de carne – Mixed grill

Entrecot de vedella (400 gr aprox) +7€

Entrecot de ternera – Veal entrecôte

Filet de vedella +8€

Solomillo a la brasa – Grilled sirloin steak

Txuletón XXL (1.200gr aprox) per 3 persones +30€

Chuletón 1,2 Kg. A la brasa – Large barbecued Veal entrecôte

Secret Ibèric +4,5€

Secreto Ibérico – Pork Iberic Secret

Rapet de la costa a la brasa +6€

Rape de ración de la costa a la brasa – Monkfish on the grilled coast



A

