

per matar el cuc

alguns aperitius

some appetiziers

anelles de calamar fresc a la romana (fets a casa) anillas de calamar fresco a la romana (hechos en casa) fresh battered squid rings (homemade) calmars frais à la romaine maison	9.00
pernil ibèric jamón ibérico iberian cured ham jambon ibérique	13.00
patates La Deu d'Olot (les artesanes, farcides de carn) patatas La Deu de Olot (las artesanas, rellenas de carne) potatoes La Deu, from Olot (handmade potatoes, stuffed with meat) patatas La Deu d'Olot (pommes de terre artisanes farcies à la viande)	9.00
croquetes d'escalivada i formatge de cabra croquetas de verdura escalivada con queso de cabra grilled vegetable croquettes with goat cheese croquettes de légumes au four avec du fromage de chèvre	1.75 uni
croquetes de bacallà / de carn d'olla croquetas de bacalao / de cocido cod croquettes / catalan stew made of meat croquettes croquettes de morue / croquettes de ragoût catalan de viande	1.75 uni
gambes a la planxa gambas a la plancha grilled shrimps crevettes roses grillées	14.50
pop a la gallega amb dues textures de patata pulpo a la gallega con dos texturas de patata galician-style octopus with potato in two textures poulpe à la galicienne aux deux textures de pommes de terre	16.60

fent boca

1 de freds i 4 de calent

warm and cold treats

amanida de brots tendres, fruits vermells, xips vegetals i vinagreta de mostassa ensalada de brotes, frutos rojos, chips vegetales y vinagreta de mostaza salad with tender shoots, red berries, vegetable chips and mustard vinaigrette salade de jeunes pousses avec fruits rouges, chips végétales et vinaigrette à la moutarde	8.60
terrina de peus de porc anisada amb allioli d'all negre i rossinyols pies de cerdo al anís con allioli de ajo negro y rebozuelos pork feet terrine seasoned with black garlic mayonnaise and mushrooms terrine de pieds de porc anisée avec aioli à l'ail noir et champignons	10.40
crema de ceps, parmesà i nous crema de hongos, parmesano y nueces creamy boletus mushroom soup with parmesan and nuts crème aus champignons, parmesan et noix	9.90
trinxa de col kale i patata amb les seves xips i papada confitada trinxa de col kale y patata con sus chips i papada confitada trinxa with kale cabbage, potato (stew) with chips and pork jowl confit trinxa (ragoût) au chou vert et pommes de terre avec chips et bajoue confite	11.50

tallarines d'hortalisses, sípia i gambes amb suquet 12.40
 tillarines de hortalizas, sepia y gambes con suquet
 noodles with vegetables, cuttlesfish and prawns in their juice
 tagliatelles aux légumes et à la seiche avec crevettes dans leur jus

ARROSSOS, PASTES I PIZZES

rice, pastas and pizzas

arròs cremós de bacallà i favetes amb all tendre 12.60
 arroz cremoso de bacalao y habas con ajo tierno
 creamy rice with baby broad beans, cod and garlic shoots
 riz moelleux avec haricots, morue et ail frais

paella 14.20

linguine amb carbonara de pernil ibèric 11.10
 linguine con salsa carbonara de jamón ibérico
 linguini with iberian cured ham carbonara sauce
 linguine à la carbonara au jambon ibérique

rigatone amb salsa de formatge blau de búfala de l'Alt Empordà i tomàquet sec 13.30
 rigatone con salsa de queso azul de búfala del Alt Empordà y tomate seco
 rigatoni with bufala blue cheese from the Alt Empordà sauce and dried tomato
 rigatoni à la sauce de fromage bleu de búfala de l'Alt Empordà et tomates sèches

pizza reina (pernil dolç, orenga i mozzarella) 10.30
 pizza reina (jamón de york, orégano y mozzarella)
 cooked ham pizza with tomato, mozzarella and oregano
 pizza jambon d'york, tomate, mozzarella et origan

pizza de 4 formatges 10.30
 pizza de 4 quesos
 four cheese pizza
 pizza quatre fromages

pizza vegetal 10.30

pizza margarita 9.80

menjar calent, bon aliment

de carn i de peix

meat and fish

entrecot de vedella, carbassa emmascarada, minicalçots i oli de camagroc 16.80
 entrecot de ternera, calabaza emmascarada, minicalçots y setas
 sirloin steak with mashed pumpkin, mini calçots (spring onions) and wild yellow mushroom oil
 entrecôte de veau avec citrouille écrasée, mini calçots et huile de chanterelle jaune

rap confitat amb crosta de romesco i olives negres 16.70
 rape confitado con costra de romesco y olivas negras
 anglerfish glazed with romesco sauce and black olives
 lotte confite avec croûte de romesco et olives noires

costelles de xai, patata pont neuf, remolatxa i cirerols amb romaní 14.00
 costillas de cordero, pata pont neuf, remolatxa y cherrys con romero
 charcoal-grilled lamb ribs with pont neuf pottoes, beets and cherrys garnished with rosemary
 cotes d'agneu avec des pomes de terre pont neuf, betteraves et tomates cherry au romarin

morro de bacallà amb suquet, carxofes i cloïsses lomo de bacalao amb suquet, alcachofas y almejas cod loin with juice, artichokes and clams filet de morue avec jus, artichaus et palourdes	17.10
presa de porc ibèric amb pera amb safrà i salsafins presa de cerdo ibérico con salsafí y pera al azafrán y anís special iberian pork with pear flavoured with saffron and salsafy filet de porc ibérique à la poire aromatisé au safran et salsifis	14.90
calamars a la planxa, fesols de Santa Pau, all tendre i salsa de tinta negra calamares a la plancha, habitas de Santa Pau, ajo Tierno y salsa de tinta negra grilled squid with beans from Santa Pau, garlic shoots and squid ink sauce calamars grillés avec haricots verts de Santa Pau, ail frais et sauce d'encre	15.10
pollastre amb escamarlans pollo con cigalas chicken with Dublin prawns poulet avec langoustines	15.80

nous i pinyons, postres de minyons

els més dolços

our desserts

coulant de xocolata amb sopeta de xocolata blanca (18 min.) coulant de chocolate con sopita de chocolate blanco (18 min.) chocolate coulant with white chocolate soup (18 min.) coulant de chocolat au sorbet à la soupe de chocolat blanc (18 min.)	6.80
mousse de dues xocolates amb coulis de pinya i menta mousse de dos chocolates con coulis de piña y menta mousse of two chocolates with pineapple coulis and mint mousse aux deux chocolats avec un coulis ananas et menthe	5.70
tatin de poma amb cremós de vainilla bourbon tatin de manzana con cremoso de vainilla bourbon apple tarte tatin with vanilla custar tarte tatin aux pommes au vanille crémeux	5.90
borratxo de rom amb crema anglesa de pinyons bzocho borracho con ron y crema inglesa de piñones rum baba with pine nut custard baba au rhum et crème anglaise de pignons	5.70
mató de Montserrat amb mel en dues textures i nou garapinyada requesón de Montserrat con miel en dos texturas y nuez garrapiñada cottage cheese from Montserrat with praliné walnuts and honey in two textures Fromage blanc de Montserrat avec noix pralinées et miel en deux textures	5.90
escuma de crema catalana amb carquinyolis i grosella espuma de crema catalana con carquiñoles y grosella catalan cream mousse with "carquiñoles" (toasted almond biscuits) and currant mousse de creme catalane avec croquignoles et de groseille	5.50
gelat de ratafia amb avellanes i carambola helado de ratafia con avellanas y carambola ratafia ice cream with hazelnuts and carambola (star fruit) glace au ratafia avec noisettes et pomme de goa	5.50