

## TAPAS

Pa amb tomàquet - 3.75  
(brood met tomaat)

---

Gordales s/o recepta de  
l'àvia - 3.50  
(gemarineerde grote  
olijven pitloos volgens  
oma's recept)

---

Olives farcides de picada  
de l'Empordà - 4.50  
(olijven gevuld met vulling  
uit Ampurdan)

---

Taula de formatges - 9.50  
(kaasplankje)

---

Patates braves amb all i  
oli - 4.00  
(gekruide aardappelen  
met aioli)

## LES PLATS DE PEIX *visgerechten*

Polp confitat sobre paté  
de formatge Garrotxa -  
9.50  
(zacht gegaarde octopus  
met Garrotxa kaas)

---

Esquiexada de bacallà,  
mongetes tendres i ceba  
dolça - 7.50  
(kabeljauw met groenten,  
witte bonen en zoete ui,  
koud geserveerd)

---

Anxova de L'Escala  
assaonada amb freses de  
truita - 6.50  
(gemarineerde ansjovis uit  
L'Escala met forel eitjes,  
koud geserveerd)

---

Suquet de peix - 8.75  
(volle vissoep)

## LES PLATS DE CARN *vleesgerechten*

Caneló farcit d'ànec al  
forn gratinat - 6.50  
(canneloni gevuld met  
gestoofde eendenbout uit  
de oven)

---

Rotllo de vedella sobre  
risotto de porro - 9.50  
(kalfsvlees op prei risotto)

---

Pollastre de corral amb  
canyella, piyons i panses -  
6.50  
(gestoofde scharrelkip met  
kaneel, pijnboompitten en  
rozijnen)

---

Rellom de vedella, sobre  
alvocat i suc de cansalada  
- 13.50  
(ossenhaas op avocado en  
eigen jus van spekjes)

---

Espàrrec farcit de gamba vermella i formatge Garrotxa - 7.50  
(asperges met rode gamba's en Garrotxa kaas)

---

Bacallà daurat - 5.50  
(kabeljauw met gebakken ui en aardappel)

---

Aladrocs fregits - 6.50  
(gefrituurde ansjovis)

---

Croquetes de bacallà - 6 ud./st. - 4.50  
(kroketjes van kabeljauw)

---

Croquetes de pernil ibèric - 6 ud./st - 5.50  
(Ibérico ham kroketjes)

---

Croquetes de xoriço - 4 ud./st. - 4.50  
(chorizo kroketjes)

---

Plat de pernil serrà o pota negra - 6.50/13.50  
(bordje Serrano of pata negra)

---

Embotits - 7.50  
(verschillende vleeswaren o.a. fuet en gedroogde hammen)

---

Bacallà confitat sobre calamar de L'Escala - 10.50  
(op lage temperatuur gegaarde kabeljauw met inktvis uit L'Escala)

---

llom de tonyina sobre poma i vegetales - 9.50  
(gebakken tonijn met appel en groenten)

---

Mongetes blanques amb xoriço fregit, gambes - 14.50  
(gebakken gamba's met bonen en gebakken chorizo)

---

Botifarra a la graella sobre crema de mongetes i menta - 6.50  
(gegrilde worst met witte bonencrème en munt)

---

Foie d'ànec amb poma àcida, formatge de cabra, mango i caramel - 13.50  
(eendenlever met groene appel, geitenkaas, mango en karamel, koud geserveerd)

---

Be desossat Pirineu català amb suc de panses - 10.50  
(lamsvlees, rosé gebraden uit de Pyreneeën met jus van rozijnen)

## LES PLATS VEGETARIANES

*vegetarische gerechten*

Espàrrecs amb salsa  
romesco - 6.50

(groene asperges met  
romesco saus)

---

Escalivada fumada amb  
tacs de formatge de  
cabra, oli d'oliva-romaní -  
5.50

(licht gerookte aubergine,  
paprika, ui, blokjes  
geitenkaas en  
rozemarijnlolie, koud  
geserveerd)

---

Coca de bolet, pebrot i  
lлимogreta de pinyons -  
7.50

(paddenstoelenpastei met  
paprika, pijnboompitten  
en limoensaus)

---

Carxofes amb salsa  
d'ametlles - 6.50  
(artisjokken met  
amandeldressing)

## POSTRES

*desserts*

Crema Catalana - 5.00  
(catalaanse crème)

---

Semifred de llimona - 6.50  
(limoenmousse)

---

Quall de formatge i gerd  
del Delta - 6.50  
(kwark met frambozen uit  
de Delta)

---

Coca dolça amb préssec,  
crema de canyella i gelat  
de vainilla - 6.50  
(perzikencake met  
kaneelcreme en vanille-ijs)

---

Fals Cheesecake amb pol  
de galeta - 6.00  
(cheesecake met biscuit)