

ELS PLATS DE PEIX
visgerechten

Polp confitat sobre paté de formatge Garrotxa 7.50
(zacht gegaarde octopus, dun gesneden, met crème van Garrotxa-kaas en paprika, lauwwarm geserveerd)

Esqueixada de bacallà, mongetes tendres i ceba dolça 7.50
(salade van 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
(vis, schaal- en schelpdierenschotel met bouillon)

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

Ilom de tonyina sobre poma i vegetals 9.50
(in soya gemarineerde, gebakken tonijn met appel en groenten)

Mongetes amb xoriço fregit i gambes i polp 14.50
(gebakken gamba's met octopus, kikkererwten en gebakken chorizo)

Filet de daurada amb verdures fregides i salsa agredolça 10.50
(dorade filet met gefrituurde groenten en zoet-zure saus)

ELS 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 rozemarijnolie, koud geserveerd)

Coca de bolet, pebrot i llimogreta de pinyons 7.50
(paddenstoelentaartje met paprika, pijnboompitten en limoensaus)

Carxofes amb salsa d'ametlles 8.50
(artisjokken met amandeldressing, warm geserveerd)

ELS PLATS DE CARN
vleesgerechten

Caneló farcit d'ànec al forn gratinat 7.50
(canneloni gevuld met gestoofde eendenbout uit de oven)

Rotllo de vedella sobre risotto de porro 9.50
(kalfsvleesrolletje gevuld met kaas 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 13.50
(gebraden ossenhaas op avocado)

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

Foie d'ànec amb poma àcida, formatge de cabra, mango i caramel 12.50
(eendenlever met groene appel, geitenkaas, mango en karamel, koud geserveerd)

Be desossat dels Pirineus amb salsa pròpia 10.50
(gestoofde lamsbout uit de Pyreneeën in eigen jus)

POSTRES
desserts

Crema Catalana 5.00
(catalaanse crème)

Semifred de llimona 5.50
(limoencrème met aardbeien espuma)

Quall de formatge i gerd del Delta 5.50
(volle kwark met frambozen uit de Delta)

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

Xocosecret 6.50
(chocolade 'geheim')