



## Entrants i tapes fredes

### Entrantes y tapas frías

#### **Encenalls d'ibèric 15,75**

Virutas de ibérico

#### **Assortit d'embotits catalans 9,95**

Surtido de embutidos catalanes

#### **4 Anxoves del cantàbric 13,35**

5 Anchoas del cantábrico

#### **1,3,5 Coca Torrada d'escalivada amb anxoves de l'Escala 8,95**

Coca Tostada de escalivada con anchoas de l'Escala

## Entrants i tapes calentes

### Entrantes y tapas calientes

#### **1,3,7 Croquetes casolanes de pollastre i ibèric 1,45 la peça**

Croquetas caseras de pollo y ibérico

#### **1,3,7 Croquetes casolanes de bolets 1,45ieza**

#### **7 Camembert al forn amb herbes de Provença i torrades 8,35**

Camembert al horno con hierbas de Provenza i tostadas 8,35

#### **1 Patates braves amb allioli i salsa brava a part 5,95**

Patatas bravas con allioli y salsa brava aparte

#### **1,3,5,7 Bunyols de bacallà amb gotes de allioli i romesco 8,95**

Buñuelos de bacalao con gotas de allioli y romesco

#### **1,3,8 Cruixent de peus de porc desossats i arrebossats 9,75**

Crujiente de pies de cerdo deshuesados y rebozados

#### **1,3 Ous de corral ferrats amb patates casolanes fregides i ibèric 10,95**

Huevos de corral con patatas caseras fritase ibérico

#### **1,4 Coca Torrada amb pebrot escalivat i tonyina gratinada amb allioli suau 9,85**

Coca Tostada con pimiento asado y atún gratinada con allioli suave

#### **1,7,7 Macarrons gratinats 7,75**

Macarrones gratinados

#### **1,7,8 Canelons de rostít tradicionals 10,95**

Canelones de rustido tradicionales

#### **1,2,5 Cargols vinyals amb suc una mica picantons 10,85**

Caracoles de viña con jugo un poco picantes

#### **2 Cargols a la llauna amb allioli a part 11,95**

Caracoles a la "llauna" con allioli aparte

#### **2 Musclos a la brasa 7,95**

Mejillones a la brasa

#### **2 Navalles a la brasa amb picada d'all i julivert 7,95**

Navajas a la brasa con ajo y perejil

#### **2,1 "Chocos" a l'andalusa 8,75**

## Una mica de verd

### Un poco de verde

#### **Amanida verda 7,65**

Ensalada verde

#### **4 Amanida de tomàquet, ceba tendra, ventresca de tonyina i olives negres 9,95**

Ensalada de tomate, cebolla tierna, ventresca de atún y aceitunas negras

#### **7,9 Amanida tèbia de brots tendres amb formatge de cabra i vinagreta de mel amb mostassa 8,95**

Ensalada tibia de brotes tiernos con queso de cabra y vinagreta de miel con mostaza

#### **Gaspaxo amb verduretes en brunoise 7,45**

Gazpacho con verduritas en brunoise

#### **Escalivada 7,85**





## Arrossos (mínim 2 persones) Arroces (mínimo 2 personas)

El brou de peix de roca i marisc, el sofregit i l'arròs bomba, que gràcies a la seva gran capacitat d'absorció, són la base dels nostres arrossos.

El caldo de pescado de roca y marisco, el sofrito y el arroz bomba, que gracias a su gran capacidad de absorción, son la base de nuestros arroces.

- 2,4 **Paella marinera 13,95**
- 2,4 **Fideuà marinera 13,95**
- 2,4 **Arròs caldós de llamàntol 19,85**  
Arroz caldoso de bogavante
- 2,4 **Arròs negre 13,95**  
Arroz negro
- 2,4 **Arròs de muntanya amb sípia, costella, botifarra, pollastre de pagès i bolets 13,95**  
Arroz de montaña con sepia, costilla, morcilla, pollo de corral y setas
- 8 **Arròs vegà 13,95**  
Arroz vegano
- 8 **Fideuà vegà 13,95**  
Fideuà vegano



## Peix Pescado

- 1,4 **Calamarcets a l'andalusa 11,35**  
Calamares a la andaluza
- 1,4 **Bacallà a la llauna amb mongetes del ganxet 17,15**  
Bacalao a la lata con judías
- 1,3,4 **Bacallà amb samfaina gratinat amb allioli suau 17,15**  
Bacalao con pisto gratinado con alioli suave
- 1,4,7 **Llenguado meunière 18,85**  
Lenguado meunière


## Segons plats Segundos platos

- 8 **Pollastre de corral sense feina farcit de botifarra del perol, bolets i verdures amb suc del rostit 11,85**  
Pollo de corral relleno de butifarra del perol, setas y verduras con jugo del asado
- 8 **Melós de galta de vedella amb bolets 12,45**
- 1,3,7 Meloso de carrillera de ternera con setas
- 8 **1/2 espatlla de xai al forn 17,95**
- 1,3 1/2 paletilla de cordero al horno
- 6,8,9,10 **Timbal d'ànec amb puré de patata natural a la taronja 13,85**  
Timbal de pato con puré de patata natural a la naranja
- 8 **Lingot de xai confitat a baixa temperatura amb reducció del seu suc i patates al romani 14,75**  
Lingote de cordero confitado a baja temperatura con reducción de su jugo y patatas al romero
- 1,3,7 **Cabrit arrebossat amb patates fregides 11,85**  
Cabrito rebozado con patatas fritas 11,85
- 6,8,9,9 **Filet de duroc amb salsa de soja i mel especiada 14,35**  
Solomillo de duroc con salsa de soja y miel especiada



## La Brasa

**El Carbó** provinent de la carbonització de fusta d'alzina, deixa un sabor especial a les carns, peixos i verdures. Es un carbó de gran poder calorífic i gran aroma, ideal per els bons amants de la brasa. El Carbón proveniente de la carbonización de madera de encina, deja un sabor especial a las carnes, pescados y verduras. Es un carbón de gran poder calorífico y gran aroma, ideal para los buenos amantes de la brasa.

**Graellada de verdures, varia segons temporada. Inclou la nostra salsa romesco 8,75** 

Parrillada de verduras, varia según temporada. Incluye nuestra salsa romesco

**Costelles i mitjanes de xai de la Ribagorça (4 peces) 15,95** Costillas y medianas de cordero de la Ribagorça (4 piezas) **Pollastre de pagès criat en llibertat 8,95**

Pollo de corral criado en libertad

**Filet de vedella de vedella**

**femella 19,75** Solomillo de ternera de ternera hembra

**Conill tendre d'ull negre de**

**pagès 8,95** Conejo tierno de ojo negro de labrador

**Entrecot de vedella femella de Girona (500gr) 18,45**

Entrecot de ternera hembra de

Girona (500gr) **Costella de porc**

**ibèric confitada 10,95** Chuleta

de cerdo ibérico confitada

**Botifarra elaborada especialment per a nosaltres amb carns de duroc i ibèric 8,95**

Butifarra elaborada especialmente para nosotros con carnes de duroc e ibérico

**Botifarra negra elaborada seguint el mètode tradicional i amb tripa natural 8,95**

Morcilla catalana elaborada siguiendo el método tradicional y con

tripa natural **Tira de vedella femella de Girona del os estret**

**amb ximixurri 11,95** Churrasco de ternera hembra de Girona del

hueso estrecho con ximixurri

1,3 **Hamburguesa de 250gr. casolana de secret ibèric amb formatge curat i llesca d'ibèric 11,75**

1,3 Hamburguesa de 250gr. casera de secreto ibérico con queso curado y loncha de ibérico **Hamburguesa de 250gr. casolana de vedella de vedella femella de Girona 10,95** Hamburguesa de 250gr. casera de ternera de ternera hembra de Girona

**"Chuletón" de vaca madurat 1Kg Aprox. (amb os i greix) 45,25**

Chuletón de vaca madurado 1Kg Aprox. (Con hueso y grasa)

4 **Llenguado 18,85**

Lenguado

**Orada 15,45**

Dorada

**Pota de pop amb patata caliu, pebrot dolç de la Vera i allioli a part 18,95**

Pata de pulpo con patata calor, pimiento dulce de la Vera y alioli aparte

**Bacallà 15,75**

Bacalao

**GUARNIMENT A TRIAR:** patates fregides casolanes o escalivada o patata al caliu i verdura de temporada Guarnición a elegir: patatas fritas caseras o escalivada o patata y verdura de temporada

**Mongetes del ganxet bullides o saltejades amb cansalada ibèrica 8,75** 

Judías "del Ganxet" hervidas o salteadas con tocino ibérico

**SALSES: ROCAFORT, PEBRE O CEPS 3,55 ALLIOLI, XIMIXURRI, MAONESA O ROMESCO 2,35**

SALSAS: ROCAFORT, PIMIENTA O CEPAS 3,55 ALLIOLI, XIMIXURRI O ROMESCO 2,35

**Servei de pa 1,95 (tenim pa sense gluten 2,00)** Servicio de pan 1,95 (pan sin gluten 2,00) **Vermuts i tapes**

Vermuts y tapes

**Esmorzars de forquilla des de les 10:00 fins les 12:00**

Desayunos de tenedor desde las 10:00 hasta la 12:00

**Tots el plats es poden fer per encàrrec**

Todos los platos se pueden hacer por encargo

**Pot reservar online 24 hores 365 dies a**

**l'any** Puede reservar online 24 horas 365

dias al año **Dinars tots els dies**

Comida todos los dias

**Horari feiners de cuina de 12:30 a 16:00 Horari de sala 10:00 a 17:00**

Horario laborables de cocina de 12:30 a 16:00 Horario de sala 10:00 a 17:00

**Horari cap de setmana de cuina de 12:30 a 16:30 Horari de sala 10:00 a 17:30**

**Sopars: divendres i dissabtes Horari de cuina 20:30 a 23:00 Horari de sala 20:30 a 24:00**

Horario fin de semana de cocina de 12:30 a 16:30 Horario de sala 10:00 a 17:30

Cenas: viernes y sábados Horario de cocina 20:30 a 23:00 Horario de sala 20:30 a 24:00

Cereals- cereales-cereals,  
 céréales 1 Crustacis-crustaceos-  
 crustaceans, crustacés 2  
 Ous-huevos-  
 eggs, oeufs 3 Peix-  
 pescado-fish,  
 poisson 4  
 Fruits secs-frutos secos-Peanuts and products thereof 5  
 Soja-soja-  
 Soybeans 6 lactics-lacticos-  
 Lactic , lactiques 7 Api-apio-  
 celery, céleri 8 mostassa-  
 mostaza-mustard, Moutarde 9  
 Sèsam-Sésamo-Sesame,  
 Sésame 10

## Postres

### **Poma al forn 3,65**

Manzana al horno

Baked apple

Pomme au four

### **3,7 Flam d'ou casolà 3,35**

Flan casero

Homemade flan

Flan maison

### **7 Panna cotta amb fruits vermells**

Panna cotta con frutos rojos

Panna cotta with red berries

Panna cotta aux fruits rouges

3,7 Crema catalana 3,95

### **Amanida de fruites naturals 5,85**

Ensalada de frutas naturales

Natural fruit salad

Salade de fruits naturels

### **7 Trufes d'elaboració pròpia 4,80**

Trufas de elaboración propia

Self-made truffles

Truffles artisanales

### **Suc de taronja natural 4,50**

Zumo de naranja

Natural orange juice

Jus d'orange naturel

### **1,3,7Tobago (suc de taronja amb gelat de vainilla) 5,10**

Tobago (zumo de naranja con helado de vainilla)

Tobago (orange juice with vanilla ice cream)

Tobago (jus d'orange avec glace vanille)

### **1,3,7Coulant de xocolata 5,95**

Coulant de chocolate

Chocolate coolant

Coulant au chocolat

### **1,3,7Tarta tatín (15 min.) 6,20**

### **1,3,7Pastisseria del día 5,45**

Pasteleria del dia

Pastry of the day

Pâtisserie du jour

**1,3,7Pastis de formatge amb fruits vermells 5,25**

Pastelito de queso con frutos rojos

Cheesecake with red berries

Gâteau au fromage aux fruits rouges

**1,3,7Crep de nata i xicolata calenta 5,15**

Crep de nata y chocolate caliente

crepe with hot chocolate sauce

crêpe avec sauce au chocolat chaud

## **Gelats**

**1,3,6,7 Vainilla 4,55**

**1,3,6,7 Xocolata 4,55**

**1,6Xarrup de Llimona 4,55**

Sorvete de limón

Lemon sorbet

Sorbet citron

**1,3,6,7Comtesa 4,55**

**1,3,6,7Tarta gelada al whisky 5,05**

Tarta helada al whisky

Iced whiskey cake

Gâteau au whisky glacé

**7Gelat de pal bombó nata i xocolata 2,95**

Helado de palo bombón nata y chocolate

Chocolate and cream bonbon stick ice cream

Glace au bâton de bonbon au chocolat et à la crème

## Restaurant Sant Antoni

	NOM	CELLER	D.O.	VARIETATS	TIPUS	COPA	AMPOLLA
<b>BLANCS</b>							
	Lacrima baccus SI	Caves Lavernoya	Penedès	Macabeu, xarel·lo i parellada		2,95	12,90
	Alta Alella	Alta Alella Mirgin	Alella	Pansa Blanca			14,90
	Gessamí	Gramona	Penedès	40% Muscat de Frontignan, 25% Muscat d'Alexandria, 30% Sauvignon Blanc i 5% Gewürztraminer			19,90
	Mireia	Pinord	Penedès	Gewürztraminer i Muscat			17,85
	Verdejo	Celler Casa Mariol	Terra alta	100% Verdejo			13,20
<b>ROSATS</b>							
	Lacrima baccus SI	Caves Lavernoya	Penedès	Pinot-noir i Garnatxa		2,95	12,90
<b>CAVES i ESCUMOSOS</b>							
	Lacrima Baccus Brut Nature Reserva Heretat	Caves Lavernoya	Cava	Xarel·lo, Chardonnay, Macabeu i Parellada	20 mesos de criança en rima.		14,90
	Mascaró Reserva Brut "Nigrum"	Caves Mascaró	Cava	60% Parellada 30% Macabeu 10% Xarel·lo	Envellit, 24 mesos en rima		16,50
	Parxet Brut Nature	Parxet	Cava	Macabeu, Parellada, Pansa Blanca	Envellit, un mínim de 24 mesos.		23,90
	Torelló Gran Reserva Brut Nature	Torelló	Cava	Macabeu, Parellada, Xarel·lo	40 mesos de criança en rima.		26,90
	Lacrima Baccus Rosat Brut	Caves Lavernoya	Cava	Trepal i Pinor-noir	20 mesos de criança en rima.		14,90
	Mumm Cordon Rouge Brut	G.H. Mumm	Champagne	Pinot noir, Chardonnay i Meunier	30 mesos de criança en rima.		39,55
<b>VINS GENEROSOS</b>							
	MARFIL GENERÓS SEC (SOLERA 1976)	Alella Vinícola	Alella	Pansa blanca	dolç/ranci	7,00	
	MARFIL GENERÓS SEMI (SOLERA 1976)	Alella Vinícola	Alella	Pansa blanca i Garnatxa blanca	criança dinàmica oxidativa en forma de "soleres i criaderes"	7,00	
	MARFIL VIOLETA SOLERES 2003	Alella Vinícola	Alella	Garnatxa negra	criança dinàmica oxidativa en forma de "soleres i criaderes"	7,00	
	MARFIL MOLT DOLÇ (SOLERA 2003)	Alella Vinícola	Alella	Pansa blanca	criança dinàmica oxidativa en forma de "soleres i criaderes"	7,00	
	Sangria de vi						13,25
	Sangria de cava						15,85
	NOM	CELLER	D.O.	VARIETATS	TIPUS	COPA	AMPOLLA
<b>NEGRES</b>							

## Restaurant Sant Antoni

	Lacrima baccus SI	Lavernoya	Penedès	ull de llebre i Cabernet sauvignon		2,95	12,90
	Cap de pera	vinicola de Gandesa	Terra Alta	gamatxa negra, mazuelo, ull de llebre. Sirah, Merlot.			17,90
	Intramurs de Poblet	Vins Abadia de Poblet	Conca de Barberà	Cabernet Sauvignon, Merlot, Ull de Llebre.	4 mesos en bótes de roure francès.		18,50
	El Pispa	El Paseante	Montsant	Gamatxa	bótes de roure francès i americà		18,30
	El Templer	Castell d'Or	montsant	Gamatxa i Carinyena	Criança		16,25
	Cap de Ruc Gamatxa	Celler Rondalles	Montsant	Gamatxa negra.			15,75
	Roura Coupage	Caves Roura	Alella	Cabernet Sauvignon, Gamatxa, Merlot	3 mesos de criaça en bóta de roure americà Ohio		15,75
	Mes Que Paraules	Jaumandreu	Pla de Bages	Syrah, Cabernet Sauvignon	10-12 mesos en bótes de roure francès de primer i segon anv.		16,75
	Gotim bru	Castell del Remei	Costers de Segre	gamatxa, ull de llebre, sirà, cabernet	10 mesos en bótes de roure americà i francès		17,55
	Heus	La Vinyeta	Empordà	Gamatxa, Syrah, Merlot y Cabernet Franc			15,75
	GR-174	Casa Gran del Siurana	Priorat	Gamatxa, Carinyena, Cabernet Sauvignon, Merlot i Syrah	Envel·lit parcialment (50%) durant 4 mesos en bótes de roure francès		19,50
	Crossos	Clos Galena	Priorat	Gamatxa negra (60%) Cabernet Sauvignon (20%)	6 mesos en bótes de roure francès (80%) i americà (20%)		18,90
	formiga de vellut	Clos Galena	Priorat	8 mesos en bótes de roure francès (80%) i americà (20%)	8 mesos en bótes de roure francès (80%) i americà (20%).		19,90
	Galena	Clos Galena	Priorat	Gamatxa negra (35%) Carinyena (15%) Merlot (25%)	12 mesos en bótes de roure francès (90%) i americà (10%). 24 mesos de		27,50
	Embruix	Vall Llach	Priorat	35% Gamatxa 20% Carinyena 20% Syrah 20% Merlot 5% Cabernet	14 mesos de criaça en bótes de roure frances		35,95
	Ramón Bilbao	Ramón Bilbao	Rioja	ull de llebre gamatxa, Mazuelo, Graciano	Criança		17,50
	Añares	LAN	Rioja	ull de llebre	Criança	3,75	14,35
	CUNE Criança	CVNE	Rioja	ull de llebre	Criança	11,30 3/8	17,20
	Condado de Haza Crianza	Condado de Haza	Ribera del Duero	ull de llebre	15 mesos en bótes de roure americà		18,75

# English ---- Français



## Cold starters and tapas

### Entrées froides et tapas

**Iberian Hams Chips 15,75**

Copeaux de jambon ibérique

**Assortment of Catalan**

**sausages 9.95** Assortiment de saucisses catalanes

<sup>4</sup> **Cantabrian**

**anchovies 13,35**

Anchois cantabriques

<sup>1,3,5</sup> **Grilled Coca Escalivada (grilled vegetables) with Escala anchovies 8,95**

Coca Escalivada grillée (légumes grillés) avec anchois Escala

**Mille-feuille of duck liver and caramelized apple with vanilla extract and toast 14.95**

Mille-feuille de foie de canard et pomme caramélisée à l'extrait de vanille et toast

## Hot starters and tapas

### Entrées chaudes et tapas

<sup>1,3,7</sup> **Homemade chicken and Iberian croquettes 1,35 piece**

Croquettes de poulet et ibériques faites maison

<sup>1,3,7</sup> **Homemade mushroom croquettes 1,35**

Croquettes de cèpes faites maison

<sup>7</sup> **Baked Camembert with Provence Herbs with Toast 8.35**

Camembert au four aux herbes de Provence

<sup>1</sup> **Patatas bravas with aioli and brava sauce separately 5.95**

Patatas bravas avec allioli et salsa brava partie

<sup>1,3,5,7</sup> **Crispy boneless and breaded pork legs 9.75**

Dés de pieds de porc désossés panés et croustillants

<sup>1,3,8</sup> **Fried farm eggs with homemade and Iberian fried potatoes 10.95**

Oeufs sur le plat avec pommes de terre maison frites et ibérique

<sup>1,3</sup> **Coca Toast with grilled pepper and tuna gratin with sweet aioli 9.85**

Toast de coca au poivre grillé et gratin de thon à allioli doux

<sup>1,4</sup> **Macaroni gratin 7.75**

Gratin de macaroni

<sup>1,7,7</sup> **Homemade traditional roasted cannelloni 10.95**

Cannelloni rôti traditionnel fait maison

<sup>1,7,8</sup> **Snails with spicy sauce 10,85**

Escargots en sauce piquante

<sup>1,2,5</sup> **Grilled snail covered with salt, black pepper and allioli 11.95**

Escargot grillé recouvert de sel, poivre noir et allioli

<sup>2</sup> **Grilled mussels 7.95**

Moules grillées

<sup>2</sup> **Grilled razor clams with minced garlic and parsley 7,95**

Canifs grillées à l'ail émincé et au persil





## The salads

### Un peu de vert

**Green salad 7,65**

Salade verte

**Salad with goat cheese, cherry tomatoes and mustard and honey vinaigrette 8,95**

Salade au fromage de chèvre, tomates cerises et vinaigrette à la moutarde et au miel

<sup>7,9</sup> **Salad with goat cheese, cherry tomatoes and mustard and honey vinaigrette 8,96**

Salade au fromage de chèvre, tomates cerises et vinaigrette à la moutarde et au miel

<sup>4</sup> **Tomato salad, tender onion, tuna belly and black olives 9,95**

Salade de tomates, oignon tendre, ventre de thon et olives noires

**Gaspacho is a fresh, uncooked soup made with ripe tomatoes and vegetables 7,45**

Gaspacho

**Escalivada :is a traditional Catalan dish of smoky grilled vegetables 7,85**

Escalivada

## Rice (minimum 2 people)

### Plats de riz (minimum 2 personnes)

**The base of all our rices are made of seafood broth, "bomba" rice and stir-fry.**

Le bouillon de poisson de roche et de fruits de mer, le sofrito et le riz bomba, sont à la base

<sup>2,4</sup> **Seafood paella 13.95**

<sup>2,4</sup> Paella aux fruits de mer

**Fideuá marinera 13.95**

<sup>2,4</sup> Fideuá aux fruits de mer

**Lobster rice in broth 19.85**

<sup>2,4</sup> Cassolette de Riz au Homard

**Black rice 13.95**

<sup>8</sup> Riz noir

**Mountain-style rice with cuttlefish, ribs, black pudding, chicken and mushrooms 13.95**

<sup>8</sup> Riz de montagne avec seiche, côtes levées, saucisse, poulet fermier et champignons

**Vegan Fideua 13.95**

Vegan fideuá

**Vegetables with rice 13.96**

Riz végétalien

## Fish

### Poisson

<sup>1,4</sup> **Andalusian-style squid 11.35**

Petits calmars de style andalou

<sup>1,4</sup> **Cod fillet "a la llauna" with beans**

Morue "a la llauna" avec haricots

<sup>1,3,4</sup> **Cod fillet with ratatouille au gratin and sweet allioli 17,15**

Morue avec ratatouille gratinée à l'allioli doux 17,15

<sup>1,4,7</sup> **Meuniere sole 18.85**

Sole Meunière



## Second dishes deuxièmes plats

- 8 Unemployed chicken stuffed with pot sausage, mushrooms and vegetables with roast juice 11.85**  
Poulet au chômage farci de saucisse du "perol", champignons et légumes au jus de rôti
- 8 Mellow of beef cheek with mushrooms 12.45**
- <sup>1,3,7</sup> Douce joue de boeuf aux champignons
- 8 1/2 Baked lamb shoulder 17,95**
- <sup>1,3</sup> 1/2 Épaule d'agneau au four
- <sup>6,8,9,10</sup> **Timbale of duck in orange with natural potato puree 13,85**  
Timbale de canard à l'orange avec purée de pomme de terre naturelle
- 8 Confit lamb ingot at low temperature with reduced juice and rosemary potatoes 14,75**  
Lingot d'agneau confit à basse température avec jus réduit et pommes de terre au romarin
- <sup>1,3,7</sup> **Crispy Fried small kid goat ribs with french fries 11,85**  
Petites côtes de chèvre croustillantes avec frites
- <sup>6,8,9,9</sup> **Pork tenderloin "Duroc" with soy sauce and spiced honey 14,35**  
Filet de porc "Duroc" avec sauce soja et miel épicé

## On the grill La braise

The carbon from the carbonization of oak wood leaves a special flavor to meats, fish and vegetables.

It is a charcoal with great calorific value and a great aroma, ideal for food lovers.

Le carbone issu de la carbonisation du bois de chêne laisse une saveur particulière aux viandes, poissons et légumes

C'est un charbon avec un grand pouvoir calorifique et un grand arôme, idéal pour les amateurs de bons mangeurs.

**Grilled vegetables, varies according to the season. Includes our romesco sauce 8.75**

Légumes grillés, varie selon la saison. Comprend notre sauce romesco



**Ribagorza lamb chops (4 pieces) 15.95**

Côtes d'agneau Ribagorza et moyennes (4 pièces)

**Free range chicken**

**8.95** Poulet élevé en

plein air **Beef**

**tenderloin 19,75**

Filet de boeuf femelle

**Tender rabbit 8,95**

Lapin tendre

**Girona female beef entrecote (500 gr)**

**18,45** Entrecôte de bœuf femelle de

Girona (500gr) **Confit Iberian pork ribs**

**10,95**

Côtes de porc ibériques confites

**Butifarra made especially for us with "duroc" pork and Iberian pork 8,95**

Butifarra fait spécialement pour nous avec du porc "duroc" et du porc ibérique

**Black sausage made following the traditional method and with natural casings 8,95**

Saucisse noire faite selon la méthode traditionnelle et avec des boyaux naturels

**Beef stake from Girona with ximixurri 11,95**

Girona femelle veau bande d'os étroit avec ximixurri

<sup>1,3</sup> **250 gr hamburger homemade Iberian secret with cured cheese and Iberian slice 11,75**

250 gr de hamburger secret ibérique fait maison avec du fromage affiné et une tranche ibérique

<sup>1,3</sup> **Homemade hamburger, 250gr beef patty. 11.75**

250 gr hamburger homemade veal female calf de Girona

**AGED PREMIUM OX LOIN 1Kg Approx. (with bone and fat) 45,25**

Côte de boeuf affinée sur Os 1 Kg Env. (avec os et graisse)

**Sole 15,45**

**45 Day Dry Aged Prime Rib Steak Ager 1Kg Approx. (with bone and fat) 45,25**

Bifeck de côte de bœuf vieilli à sec pendant 45 jours 1 kg Env. (avec os et graisse)

4 Sole 18,85

4 **Sea bream**

**18,85** Dorade

royale Dorade

4 **Octopus with roasted potato, sweet vera pepper and allioli on the side 18.95**

Cuisse de poulpe avec pomme de terre chaude, poivre doux Vera et allioli à part

4 **Cod loin 15,75**

Filet de cabillaud

**Choice of garnish: homemade or roasted potato chips or seasonal potatoes and seasonal vegetables**

Garniture au choix: croustilles maison ou rôties ou pommes de terre de saison et légumes de temps

**"Del Ganxet" beans boiled or sautéed in Iberian bacon 8,75**

Haricots "del Ganxet" bouillis ou sautés au bacon ibérique

**SAUCES: ROCAFORT, PEPPER OR CEPS 3.55 ALLIOLI, XIMIXURRI, MAYONNAISE OR ROMESCO 2.35**

SAUCES: ROCAFORT, POIVRE OU CEPS 3,55 ALLIOLI, XIMIXURRI, MAYONNAISE OU ROMESCO 2,35

**Bread service 1.95 (we have gluten free bread 2.25)** Service de pain 1,95

(nous avons du pain sans gluten 2,25) **Vermouths and tapas**

Vermouths et tapas

**Fork breakfasts from 10:00 until 12:00** Petits déjeuners à la

fourchette de 10h00 à midi **All dishes can be made to take away**

Tous les plats peuvent être préparés à emporter

**You can book online 24 hours 365 days a year**

Vous pouvez réserver en ligne 24 heures 365 jours par an

**We are closed on non-holiday Wednesdays**

Nous sommes fermés les mercredis non fériés

**Horari feiners de cuina de 12:30 a 16:00 Horari de sala 10:00 a 17:00**

Business lunch hours: kitchen from 12:30 to 16:00 Dining room 10:00 to 17:00

**Horari cap de setmana de cuina de 12:30 a 16:30 Horari de sala 10:00 a 17:30**

Horaires week-end: cuisine de 12h30 à 16h30 salle à manger 10h00 à 17h30

**Sorry if the translations are not correct, we are open to any suggestion**

Veillez nous excuser si les traductions ne sont pas correctes, nous sommes ouverts à toute suggestion

Cereals- cereales-cereals, céréales 1

Crustacis-crustaceos-crustaceans, crustacés 2

Ous-huevos-eggs, oeufs 3

Peix-pescado-fish, poisson 4

Fruits secs-frutos secos-Peanuts and products thereof 5

Soja-soja-Soybeans 6

lactics-lacticos-Lactic , lactiques 7

Api-apio-celery, céleri 8

mostassa-mostaza-mustard, Moutarde 9

Sèsam-Sésamo-Sesame, Sésame 10

Plats per emportar

<https://bit.ly/menjarxempotar>

