

---

.....

## ENTRANTS

.....

---

<b>Amanida Mas de Roses, amb alvocat, salmó, llavors i marinat amb anet i 5 pebres del món / Ensalada Mas de Roses, con aguacate, salmón, semillas y marinado con eneldo y 5 pimientos del mundo</b>	<b>14.50</b>
Salade Mas de Roses, à l'avocat, saumon, graines et marinée à l'aneth et poivre / Mas de Roses-Salat mit Avocado, Lachs, Kernen und mariniert mit Dill und Paprikaschoten / Mas de Roses Salad, with avocado, salmon, seeds and marinated with dill and pepper.	
<b>Amanida Pastor, amb formatge de cabra, mesclum, nous, crostons i ceba tendra / Ensalada Pastor, con queso de cabra, mezclum, nueces, picatostes y cebolla tierna</b>	<b>12.50</b>
Salade du Berger, avec fromage de chèvre, mesclun, noix, croûtons et oignon nouveau / Hirtensalat mit Ziegenkäse, Feldsalat, Walnüssen, Croûtons und Frühlingszwiebeln / Salad,with goat cheese, mixed greens, walnuts, croutons, and spring onion.	
<b>Canelons a la catalana / Canelones a la Catalana</b>	<b>9.50</b>
Cannellonis à la catalane/ Katalanische Cannelloni/ Catalan-style cannelloni	
<b>Escalivada amb olives negres d'Aragó / Escalibada y olivas negras de Aragón</b>	<b>11.50</b>
Escalivada avec olives noires d'Aragon / Escalivada mit schwarzen Oliven aus Aragonien / Escalivada with and black olives from Aragon.	
<b>Anxoves de Roses amb olivada, xerris i gotetes de vinagre DO Jerez amb pa de vidre / Anchoas de la Escala con olivada, cherrys y gotitas de vinagre DO Jerez con pan de cristal</b>	<b>17.00</b>
Anchois de l'Escala avec tapenade / Anchovis aus L'Escala mit Olivada / La Escala anchovies with olives.	
<b>Carpaccio de gamba amb encenalls i fantasia de cítrics / Carpaccio de gambón con virutas y fantasía de cítricos</b>	<b>19.50</b>
Carpaccio de crevettes avec des copeaux et une fantaisie d'agrumes Garnelen-Carpaccio mit Spänen und Zitrusfantasie Prawn Carpaccio with citrus shavings	
<b>Steak tartar de vedella / Steak Tartar de ternera</b>	<b>26,00</b>
Tartare De Steak De Bœuf / Rindersteak-Tartar / Beef Steak Tartare	

---

.....

## ENTRANTS

.....

---

<b>Esqueixada de bacallà / “Esqueixada” de bacalao</b> “Esqueixada” du morue / “Esqueixada” auf Kabeljau / “Esqueixada” codfish.	<b>13.00</b>
<b>Calamars a la Andalusia / Calamares a la Andaluza</b> Calamars à l'andalouse / Tintenfisch nach andalusischer Art/ Squid Andalusian-style.	<b>14.00</b>
<b>Assortiment de croquetes 6 uds. (pernil ibèric, calamar en la seva tinta i carn d’olla) / Surtido de croquetas 6 uds. (jamón ibérico, calamar en su tinta y “carn d’olla”)</b> Assortiment de croquettes 6 pièces / Auswahl von 6 Kroketten / Assortment of 6 croquettes.	<b>12.00</b>
<b>Gambes “al ajillo” / Gambas al ajillo</b> Crevettes à l'ail / Knoblauchgarnelen / Garlic shrimp.	<b>15.50</b>
<b>Pernil 75% Cebo ibèric / Jamón 75% Cebo ibérico DO Extremadura</b> Jambon 75% ibérique Cebo DO Estrémadure / Schinken 75 % iberischer Cebo DO Extremadura / Ham 75% Iberian Cebo DO Extremadura	<b>24,50</b>
<b>Selecció de formatges catalans / Selección de quesos catalanes (Xiroi, Cantell, Glauc, Fariza ECO, El put de le bolut, La Gárgola)</b> Sélection de fromages catalans / Auswahl an katalanischen / Selection of Catalan cheeses	<b>22.50</b>

---

..... **CARNS A LA BRASA** .....

---

<b>Costelletes de xai amb guarnició / Costillitas de cordero con guarnición</b>	<b>22.00</b>
Côtes d'agneau avec garniture / Lammkoteletts mit Beilage / Lamb chops with garnish.	
<b>“Chuletón“ de 400 g de vaca a Girona / Chuletón de 400 g vaca criado en Girona</b>	<b>21.00</b>
400 g de steak (Girona) / 400 g Steak (Girona)/ 400 g steak (Girona) .	
<b>“Chuletón“ d’1 kg Angus a aiguamolls / Chuletón de 1kg Angus de aiguamolls</b>	<b>52.00</b>
1kg de steak Angus élevé à Girona/ 1 kg Angus-Steak aus aiguamolls / 1kg Angus steak raised in aiguamolls.	
<b>“Chuletón“ d’1 kg de vaca a Girona / Chuletón de 1kg vaca criado en Girona</b>	<b>45.00</b>
1kg de steak / 1 kg Steak / 1kg steak .	
<b>Entrecot KM 0 Black Angus 400g / Entrecot Black Angus 400g</b>	<b>27.00</b>
Entrecôte de bœuf de 400g "KM 0" Black Angus de Girona / Rinder-Entrecôte "KM 0" Black Angus aus Girona, 400g / "KM 0" Girona Black Angus beef ribeye steak, 400g	
<b>Lagarto ibérico a la brasa / Llom ibérico a la brasa</b>	<b>19.00</b>
Lagarto ibérico grillé/ Lagarto ibérico vom Grill/ Grilled ibèric porc	

---

.....

## PEIX

.....

---

**Sípia a la brasa / Sepia a la brasa** 18.00  
Seiche grillée /  
Gegrillter Tintenfisch /  
Grilled cuttlefish.

**Turbot a la brasa / Rodaballo a la brasa** 28.00  
Turbot au four /  
Gebackener Steinbutt /  
Baked turbot.

**Llobarro a la brasa / Lubina a la brasa** 19.00  
Bar grillé /  
Gegrillter Wolfsbarsch /  
Grilled sea bass.

**Orada a la brasa / Dorada a la brasa** 18.00  
Daurade grillée /  
Gegrillte Dorade /  
Grilled sea bream.

**Pulpo a la brasa con parmentier de patata** 22.00  
Poulpe grillé au parmentier /  
Gegrillter Oktopus mit Parmentier /  
Grilled octopus with parmentier

---

.....

## ARROSSOS

.....

---

*PER A COMPARTIR (Mín. 2 persones / 20min)*

**Arròs muntanya / Arroz montaña** 20.00pp  
Riz de montagne /  
Bergreis /  
Mountain rice.

**Arròs de marisc / Arroz de marisco** 21.00pp  
Riz aux fruits de mer /  
Reis mit Meeresfrüchten /  
Seafood paella.

**Arròs mar i muntanya / Arroz mar y montaña** 21.00pp  
Riz de mer et de montagne /  
Meer- und Bergreis /  
Sea and mountain rice.

---

# POSTRES CASOLANS

---

*Elaborats a la casa*

<b>Pastís de llimona / Pastel de limón</b> Gâteau au citron / Zitronen-Kuchen / Lemon cake.	8.00
<b>Brownie de xocolata/ Brownie de chocolate</b> Brownie au chocolat/ Schokoladen-Brownie/ Chocolate brownie	8.00
<b>Crema catalana / Crema catalana</b> Crème catalane / Katalanische Creme / Catalan cream.	6.00
<b>Bunyols de vent/ Buñuelos de viento</b> <b>Beignets soufflés/</b> <b>Windbeignets/</b> <b>Wind fritters</b>	5.50
<b>Carpaccio de pinya / Carpaccio de piña</b> Carpaccio d'ananas / Ananas-Carpaccio / Pineapple carpaccio	5.50

---

# CAFÈS I INFUSIONS

---

<b>Cafè sol / Café solo</b> Café noir / Kaffe / Coffee.	1.80	<b>Cigaló / Carajillo</b>	2.40
<b>Tallat / Cortado</b> Café noisette / Kaffee mit wenig Milch / Espresso with a dash of milk.	1.90	<b>Xocolata calenta / Chocolate caliente</b> Chocolat chaud / Heiße Schokolade / Hot chocolate.	2.30
<b>Cafè amb llet / Café con leche</b> Café au lait / Milchkaffee / Coffee with milk.	2.30	<b>Colacao</b>	2.30
<b>Capuccino</b>	2.40		
<b>Americà / Americano</b> Café américain / Amerikanischer Kaffee / American coffee.	1.90	<b>Infusió / Infusion</b>	2.30

*Iva inclòs en tots els preus. Si té alguna intolerància alimentària comuniqui-ho amb el personal.*

## BEGUDES

<b>Aigua 1l. / Agua 1l.</b>	<b>3.50</b>	<b>7 UP</b>	<b>2.90</b>
Eau 1l / Wasser 1l / Water 1l.			
<b>Aigua 1/2l. / Agua 1/2l.</b>	<b>2.80</b>	<b>Lipton Llimona</b>	<b>2.90</b>
Eau 1/2l. / Wasser 1/2l. / Water 1/2l.			
<b>Aigua 1l. amb gas / Agua 1l. con gas</b>	<b>3.50</b>	<b>Aquarade Llimona / Taronja</b>	<b>2.90</b>
Eau gazeuse 1l / Sprudel 1l / Sparkling water 1l.			
<b>Aigua 1/2l. amb gas</b>	<b>2.90</b>	<b>Pepsi / Pepsi Zero</b>	<b>2.90</b>
Eau gazeuse 1/2l. / Sprudel 1/2l. / Sparkling water 1/2l.			
<b>Sucs (taronja, pinya, préssec) / Zumos</b>	<b>2.90</b>	<b>Tinto de Verano</b>	<b>5.10</b>
Jus / Saft / Juice.			
<b>Sweepes Llimona / Taronja</b>	<b>2.90</b>	<b>La Casera</b>	<b>2.90</b>
<b>Tónica</b>	<b>2.90</b>	<b>Granadina</b>	<b>2.50</b>
<b>Bitter Kas</b>	<b>2.90</b>	<b>Menta Jarabe</b>	<b>2.50</b>
<b>Trinaranjus</b>	<b>2.90</b>		

## CERVESES

<b>Estrella Galicia Barril</b>	<b>2.90</b>	<b>Estrella Galicia Free Gluten</b>	<b>3.20</b>
<b>Grolsch Radler Barril</b>	<b>3.00</b>	<b>1906 Redvintage 1/3</b>	<b>3.20</b>
<b>Estrella Galicia 1/3</b>	<b>3.20</b>	<b>Estrella Galicia Tostada</b>	<b>3.20</b>
<b>1906 1/3</b>	<b>3.20</b>		

---

## VI BLANC

---

	<i>Ampolla</i>	<i>Copa</i>
D.O. Rueda. Aura Verdejo	17.00	
Empordà Mas Llunes. Maragda B. 2022	18.90	4.60
Empordà Oliveda. Garoina Chardonnay 2023	19.00	
Empordà La Fura. Sauvignon 2022	20.50	
D.O. Rueda. Marqués de Riscal	21.00	
Empordà Mas Llunes. Nivia Fer Barrica 2022	24.00	5.50

---

## VI NEGRE

---

	<i>Ampolla</i>	<i>Copa</i>
Empordà Martí Fabra. Oratori	18.50	4.80
Empordà Mas Llunes. Cercivm	21.00	5.00
Empordà Mas Llunes. Esventat	23.50	
Empordà. Mas Llunes Rhodes 2021	27.00	
Rioja. Viña Pomal 106 Reserva	39.00	
Rioja. Remelluri Reserva	48.50	

---

## VI ROSAT

---

	<i>Ampolla</i>	<i>Copa</i>
Campo De Borja. Centifolia 2022	16.00	4.80
Languedoc. Cote Des Roses 2022	21.00	

---

## CAVES

---

Empordà Oliveda. Cava Brut Jove	18.00	
Blanca Cusiné - Gran Reserva 2015 - Ecològic, vegà	36.00	

*Iva inclòs en tots els preus.*

---

## APERITIUS

---

Martini Blanc / Vermell	5.00
Campari	5.00
Copa de Cava	2.90
Aperol Spitz	6.90
Kir	5.00
Kir Royale	7.00
Ricard	3.50

---

## LICORS

---

	<i>Copa</i>	<i>Xarrup</i>
Marie Brizard	5.30	2.30
Malibu	5.30	2.30
Licor 43	5.30	2.30
Baileys	5.30	2.30
Ratafia	5.30	2.30
Get 27	5.30	2.30
Get 31	5.30	2.30
Licor de Hierbas	4.90	2.00
Licor de manzana	5.30	2.30
Licor de melocoton	5.30	2.30
Limoncello	5.30	2.30
Chartreuse	9.00	4.00

---

## GINEBRA

---

	<i>Copa</i>	<i>Xarrup</i>
Seagram	8.90	2.30
Larios 12	8.90	2.30
Suplement carbónica	1€	

*Iva inclòs en tots els preus.*



---

## RON

---

Perla del caribe	6.80
Don Papa Diplomatico	9.80
Zacapa 23	10.80

---

## WHISKY

---

	<i>Copa</i>	<i>Xarrup</i>
Ballantines	7.30	2.30
Cardhu	8.80	2.30
Jameson	6.80	2.30
Jack Daniells Old 7	7.30	2.30
Cognac Ennessy	9.80	3.60

---

## VODKA

---

	<i>Copa</i>	<i>Xarrup</i>
Absolut	7.80	2.30

---

## CÒCTELS

---

Copa Sangria	5.10
Copa Sangria Cava	6.10
Jarra Sangria 1l	17.80
Sangria Cava 75cl	20.80
Mojito	9.20
Spritz Aperol, Cava	8.80

*Iva inclòs en tots els preus.*