



COLD STARTERS – ENTRÉES FROIDES	EUROS
Melon OR asparagus with ham ✂ Melon OR asperges avec jambon	10,60
Melon OR asparagus with Iberian ham ✂ Melon OR asperges avec jambon Ibérique	14,80
Salad in season ✂ Salade de la saison	6,70
Salad with lettuce, mushrooms, dried fruits, goat cheese & vinaigrette ✂ Salade avec lettuce, champignons, fromage de chèvre, fruits secs & vinaigrette	13,50
Catalan salad (with cut meats) ✂ Salade Catalane (avec charcuterie)	13,30
Salad with lettuce, cottage cheese, pinenuts, quince & vinaigrette ✂ Salade avec lettuce, fromage blanc, pignons, coing & vinaigrette	13,00
Pâtés with toasts ✂ Pâtés avec pain grillé	10,50
Assorted sausages with toasts ✂ Assortiment de charcuteries avec pain grillé	12,70
Empedrat (white beans, tomato, onion, pepper, vinegar) ✂ - Summer Empedrat (haricots blancs, tomate, oignon, poivre, vinaigre) - Verano	9,00
Assorted of Iberian sausages ✂ Assortiment de charcuteries Ibériques	19,00
Homemade foie gras with toasts ✂ Foie gras de la maison avec pain brioché grillé	18,00
WARM STARTERS – ENTRÉES CHAUDES	EUROS
Homemade stuffed potatoes Pommes de terre farcies	12,00
White beans with bacon -or without ✂ Haricots blancs avec lard- ou sans	9,00
Meat cannelloni with béchamel sauce and cheese Cannellonis à la viande avec sauce béchamel et fromage	12,00
Vegetable & mushrooms cannelloni gratin with goat cheese Cannellonis aux légumes & champignons et fromage de chèvre	12,00
Snails Escargots	12,50
Pumpin Cream Cème de potiron	7,70
Assorted of baked vegetables with toast & romesco sauce ✂ Grillade de légumes avec pain grillée et romesco sauce	12,00
Sautéed zucchini with green asparagus & mushrooms ✂ Courgettes sautées aux asperges vertes et champignons	11,50



STEWDSHES – CASSEROLES **EUROS**

Veal roast with mushrooms	12,50
Rôti de veau avec champignons	
Duck with pear 🌿	14,00
Canard au poire	
Roast lamb 🌿	14,00
Agneau rôti	
Rabbit with figs 🌿	13,20
Lapin aux figues	
Chicken with plums & pinenuts 🌿	12,50
Poulet aux pruneaux et aux pignons	
Stewed pork cheek 🌿	12,00
Joue de pork	
Pig's trotters with chestnuts	11,90
Pieds de porc avec châtaignes	
Cod fish with raisins & pinenuts	12,60
Morue aux raisins et aux pignons	

GRILLED MEAT- VIANDE GRILLÉ **EUROS**

Lamb with fries 🌿	15,10
Agneau avec des frites	
Steak with fries 🌿	12,00
Steak avec des frites	
Pork loin with fries 🌿	11,30
Échine de pork avec des frites	
Pork sausage with fries 🌿	11,80
Saucisse catalane avec des frites	
¼ rabbit with fries 🌿	11,50
¼ Lapin avec des frites	
¼ chicken with fries 🌿	11,50
¼ Poulet avec des frites	
Entrecot with pepper or roquefort sauce and fries 🌿	18,50
Entrêcote avec poivre ou roquefort sauce avec frites	

Garlic sauce or another sauce.....1,50€



DESSERTS	EUROS
Homemade cottage cheese with honey ✘ Fromage blanca u miel	6,75
Homemade egg custard with or without whipping cream ✘ Flan de la maison à la chantilly ou sans	5,70
Homemade coffee&baileys custard ✘ Flan au café & baileys	6,75
Homemade catalan cream Crème catalane	5,70
Dried fruits with Grenache ✘ Fruits secs avec Grenache	6,80
Fruit ✘ Fruit	3,50
Irish coffee(coffee , whisky, whipping cream) ✘ Café irlandais (café, whisky, chantilly)	9,00
Chocolate coulant Fandant au chocolate	7,50
Whipping cream with walnuts ✘ Crème chantilly aux noix	7,50
Catalanet (nougat ice cream with Ratafia) Catalanet (glace au nougat et Ratafia)	6,90
Cream ice cream ✘ Tarte glacée au crème	5,50
Cheese cake OR Apple pie Gâteau de fromage OU de Pommes	5,90

Tupper.....1€/unit

10% TAX INCLUDED

✘ **Gluten free – sans gluten**
Disposem del dossier de fitxes d'al.lèrgens