

La carte de la Coma est une proposition qui nous renvoie à la tradition, aux souvenirs de la grand-mère dans la cuisine ou de la mère préparant le repas d'une fête spéciale. Notre proposition gastronomique se veut enracinée dans le terroir, simple et en même temps complexe ; mais surtout merveilleuse, car rien ne remplit autant l'âme que la cuisine maison.

Bon appétit.

La Coma's menu is a proposal that takes us back to tradition, to memories of grandmother in the kitchen or mother preparing the meal for a special celebration. Our gastronomic proposal is rooted in the territory, simple yet complex; but above all, wonderful, because nothing fills our soul like homemade cuisine.

Enjoy your meal.

À PARTAGER

Assortiment de croquetes du Rebost del Pont9 avec sauce romesco
Assortment of croquetes from Rebost del Pont9 with romesco sauce 11,95€

Jambon ibérique de bellota avec pain à la tomate
Acorn-fed Iberian ham with tomato bread 19,50€

Anchois de l'Escala avec pain à la tomate
Anchovies from L'Escala with tomato bread 16,95€

Plateau de charcuterie de Sant Pau de Segúries avec pain à la tomate
Cold cuts board from Sant Pau de Segúries with tomato 17,50€

Escargots à la llauna façon Francina
Snails "a la llauna" Francina style 16,50€

Terrine de foie de canard maison
Homemade duck foie terrine 17,50€

ENTRÉES

Salade Xató avec morue effilochée et ventrèche de thon
Xató salad with shredded cod and tuna belly 14,50€

Œufs au plat de Ca la Xica avec ratatouille catalane
Fried eggs from Ca la Xica with ratatouille 15,50€

Poivrons farcis à la brandade de morue
Peppers stuffed with cod brandade 14,50€

Salades de la Coma (verte, morue et légumes grillés)
La Coma salads (green, cod salad and grilled vegetables) 14,50€

Soupe à l'oignon gratinée avec œuf poché de Ca la Xica
Onion soup au gratin with poached egg from Ca la Xica 14€

Cannellonis traditionnels gratinés à la béchamel
Traditional cannelloni au gratin with béchamel 13,50€

Macaronis de la Coma
La Coma macaroni 13,50€

Carpaccio de poulain de l'élevage Illa de Llanars avec fromage, huile d'olive et pignons
Foal carpaccio from Illa de Llanars farm with cheese, olive oil and pine nuts 16€

Coca catalane avec légumes grillés et anchois
"Coca" flatbread with grilled vegetables and anchovies 15,50€

Escudella (bouillon) de galets avec boulette
Escudella broth with galets pasta and meatball 13,75€

Haricots de Santa Pau avec boudin du Perol émietté
Santa Pau beans with crumbled Perol sausage 15,50€

Trinxat de pommes de terre de Molló avec poitrine fumée
"Trinxat" (potato mash) from Molló with bacon 14,75€

PLATS TRADITIONNELS

Bœuf de Gérone mijoté aux champignons
Girona beef stew with mushrooms 18€

Cuisses de poulet fermier aux pruneaux
Free-range chicken legs with prunes 16,50€

Épaule d'agneau rôtie au four avec son jus
Oven-baked lamb shoulder with its jus 18,95€

Canard "5 aglans" mijoté aux poires
"5 aglans" duck stew with pears 17,50€

Queue de poulain de l'Illa de Llanars mijotée
Foal oxtail from Illa de Llanars stew 19,50€

Riz de montagne en casserole (min. 2 personnes)
Mountain rice casserole (min. 2 people) 17,75€

Joues de bœuf de Gérone à la sauce ratafia de la Garrotxa
Girona beef cheeks with ratafia sauce from La Garrotxa 18,50€

"Cap i pota" de bœuf de Gérone avec pois chiches
Girona beef "cap i pota" with chickpeas 16,75€

Lapin mijoté en cocotte
Rabbit casserole stew 17,75€

VIANDES GRILLÉES

Filet de bœuf de Gérone
Girona beef tenderloin 25€

Poussin grillé
Charcoal-grilled young chicken 15,50€

Côtes de porc Duroc grillées
Grilled Duroc pork ribs 14,50€

Agneau de la Vall grillé
Grilled lamb from La Vall 17,50€

Entrecôte de bœuf de Gérone
Girona beef ribeye 23€

Saucisse de Can Blanch de Vilallonga avec haricots Ganxet
Vilallonga Can Blanch sausage with "ganxet" beans 13,50€

Joues de porc Duroc grillées
Grilled Duroc pork cheeks 14,50€

POISSON

Morue à la ratatouille catalane
Cod with catalan ratatouille 17,50€

Calamars grillés sautés à l'ail et au persil
Grilled squid sautéed with garlic and parsley 16€

Turbot rôti au four avec pommes de terre et oignons
Baked turbot with potato and onion 23,50€

DESSERTS

GLACES

Glace croquante avec sauce café et chocolat au Cointreau

Crunchy nougat ice cream with coffee and chocolate Cointreau sauce 5,75€

Glace au turrón avec sauce à la ratafia

Nougat ice cream with ratafia sauce 6,50€

Sorbet de pomme au Calvados

Apple sorbet with Calvados 7,50€

Gâteau glacé avec chocolat chaud

Frozen sponge cake with hot chocolate 6,50€

Glace au mascarpone avec confiture de pêche

Mascarpone ice cream with peach jam 6,50€

Sorbet citron au Marc de Cava

Lemon sorbet with Marc de Cava 7,50€

LES TRADITIONNELS

Pain perdu de Santa Teresa avec glace à la crème catalane

Santa Teresa French toast with Catalan Cream ice cream 8,50€

Choux à la crème avec chocolat chaud

Choux pastries with whipped cream and hot chocolate 7,25€

Crème catalane

Catalan Cream 5,75€

Flan aux œufs avec crème chantilly

Egg flan with cream a 5,75€

Mille-feuille de fromage frais avec fruits secs et miel de Setcases

Cottage cheese millefeuille with nuts and Setcases honey 7,75€

Dessert du musicien avec muscat

“Musician’s dessert” with muscat wine 5,75€

Gâteau au fromage avec confiture de fruits rouges

Cheesecake with red fruit jam 7,50€

Salade de fruits frais coupés à la minute manida de fruites naturals tallades al moment

Fresh fruit salad, cut to order 5,75€

Valencien

Valencian cocktail 6,50€

Café irlandais

Irish coffee 9,75€