

## PLATS À PARTAGER

**Assortiment de croquettes** du Rebost del Pont9 avec sauce romesco  
**Assorted croquettes** from Rebost del Pont9 with romesco sauce **11,95€**

**Jambon de gland** avec pain à la tomate  
**Acorn-fed ham** with bread and tomato **19,50€**

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

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

**Escargots à la llauna** à la manière de Francina  
**Snails "a la llauna"** style Francina **16,50€**

**Terrine de foie gras** de canard fait 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€**

**Omelette ouverte** avec fromage Golany et sobrasada des Casals  
**Open omelette** with Golany cheese and Casals sobrasada **15,50€**

Mille-feuilles avec **brandade de morue** et poivrons grillés  
Mille-feuille with **cod brandade** and roasted peppers **14,50€**

**Salade** avec fromage de brebis de la Xiquella, fruits d'hiver et confiture d'orange  
**Salad** with ewe cheese from la Xiquella, winter fruits and orange marmalade **14,50€**

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

**Macaronis de la Coma** gratinés au fromage MUBEE  
**Coma macaroni** gratin with MUBEE cheese **13,50€**

**Coca de recapte** avec escalivade et anchois  
**Coca de recapte** with escalivada and anchovies **15,50€**

**Soupe de galets** avec boulettes  
**Galets soup** with meatball **13,75€**

**Haricots de Sta Pau** avec botifarra émietlée  
**Sta Pau beans** with crumbled sausage **15,50€**

**Trinxat** de pommes de terre de Molló avec lard  
**Potato trinxat** from Molló with bacon **14,75€**

## PLATS TRADITIONNELS

**Épaule d'agneau** au four avec son jus  
Roast **lamb shoulder** with its juices **18,95€**

**Canard** aux 5 glands mijoté aux poires  
Acorn-fed **duck** stew with pears **17,50€**

**Pieds de porc** mijotés aux raisins secs  
**Pork trotters** stewed with raisins **15,75€**

**Riz de montagne** cuisiné à la casserole avec côtes de porc, artichauts et champignons  
**Mountain rice** cooked in a casserole with pork ribs, artichokes and mushrooms **17,75€**

**Joues de veau** de Gérone avec sauce ratafia de la Garrotxa  
Girona **beef cheeks** with ratafia sauce from Garrotxa **18,50€**

**Tête et patte de veau** de Gérone avec pois chiches  
Girona **veal head and foot** with chickpeas **16,75€**

**Civet de chevreuil** mijoté aux châtaignes  
**Venison** stew with chestnuts **17,75€**

## VIANDES GRILLÉES

**Filet de veau** de Gérone grillé avec frites  
Girona grilled **beef fillet** with fries **25€**

**Picantó** grillé avec frites  
Grilled **picantó** with fries **15,50€**

**Côte de porc Duroc** cuite à basse température et finie au grill  
**Duroc pork ribs** cooked at low temperature and finished on the grill **14,50€**

**Agneau** de la Vall grillé, accompagné de frites  
Grilled Vall **lamb**, served with fries **17,50€**

**Entrecôte de veau** de Gérone grillée avec frites  
Girona **grilled entrecote** with fries **23€**

**Assortiment de saucisses** de Can Blanch avec haricots ganxet  
**Assorted Can Blanch sausages** with ganxet beans **13,50€**

## POISSON

**Morue** avec épinards, raisins secs et pignons  
**Cod** with spinach, raisins and pine nuts **23,75€**

**Morue** gratinée avec aïoli au miel de Setcases  
Gratinated **cod** with honey allioli from Setcases **23,75€**

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

Service d'huile, d'eau et de pain fait maison  
Service of oil, water, and bread 2,50€ p/p

# DESSERTS

## GLACES

Glace croquante avec sauce café et chocolat au Cointreau  
Crunchy nougat ice cream with coffee and chocolate Cointreau sauce 6,75€

Glace au nougat 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 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 sur demande  
Fresh fruit salad, cut to order 5,75€

Valencien  
Valencian cocktail 6,50€

Café irlandais  
Irish coffee 9,75€

## VINS DOUX

Torre de Capmany "Moscatell" D.O. EMPORDÀ 14,50€ / 5,50€  
Avi Arrufí blanc dolç D.O. TERRA ALTA 21€ / 7,50€  
Lustau San Emilio "Pedro Ximenez" D.O. JEREZ 36€ / 6,50€