

## 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 sobrassada 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 émiettée  
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€