

# MENU TRADITION

## Apéritif de Bienvenue

---

**Salade du potager**  
Garden salad

**Pain à la tomate et fuet (saucisson catalan)**  
Bread with tomato and fuet (Catalan cured sausage)

## Dégustation d'entrées

---

**Coca de recapte (tarte salée) avec légumes grillés et anchois**  
Coca de recapte (flatbread) with roasted vegetables and anchovies

**Poivrons farcis à la brandade de morue**  
Peppers stuffed with cod brandade

**Trinxat de pommes de terre de Molló avec lard**  
Trinxat of Molló potatoes with bacon

**Haricots de Santa Pau avec boudin émietté**  
Santa Pau beans with crumbled butifarra sausage

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

## Plats principaux au choix

---

**Canard mijoté aux poires**  
Duck stew with pears

**Cuisse de poulet aux pruneaux**  
Chicken thigh with prunes

**Joues de porc grillées**  
Grilled pork cheeks

**Morue à la samfaina (ratatouille catalane)**  
Cod with samfaina (Catalan ratatouille)

**Calmars grillés au persil**  
Grilled squid with parsley

## Desserts

---

**Flan aux œufs avec crème chantilly**  
Egg flan with whipped cream

**Crème catalane**  
Catalan cream

**Glaces et sorbets**  
Ice creams and sorbets

**Coulant au chocolat**  
Chocolate coulant

**Profiteroles à la crème avec chocolat chaud**  
Cream-filled profiteroles with hot chocolate

---

**Eaux minérales, pain de Can Xic et café**  
Mineral waters, bread from Can Xic and coffee

**35€**

# LE MENU RANDONNEUR

## Apéritif de bienvenue

---

**Croquette de rôti avec sauce romesco**  
Roast meat croquette with romesco sauce

**Crème de courgettes**  
Zucchini cream soup

## Dégustation d'entrées

---

**Salade Xató avec morue émiettée et romesco**  
Xató salad with shredded cod and romesco

**Coca de recapte avec légumes grillés et anchois**  
Coca de recapte with roasted vegetables and anchovies

**Soupe à l'oignon avec œuf poché de Ca la Xica**  
Onion soup with poached egg from Ca la Xica

**Cannellonis traditionnels**  
Traditional cannelloni

**Omelette ouverte à la sobrasada et au fromage Golany**  
Open omelette with sobrasada and Golany cheese

## Plats principaux au choix

---

**Canard aux poires au vin**  
Duck with pears in wine

**Cuisse de poulet aux pruneaux**  
Chicken thigh with prunes

**Agneau grillé**  
Grilled lamb

**Entrecôte de bœuf grillée ou à la crème de cèpes**  
Beef entrecôte grilled or with porcini cream

**Morue à la samfaina (ratatouille catalane)**  
Cod with samfaina (Catalan ratatouille)

## Desserts artisanaux au choix

---

**Flan aux œufs avec crème chantilly**  
Egg flan with whipped cream

**Crème catalane**  
Catalan cream

**Gâteau au fromage**  
Cheesecake

**Coulant au chocolat**  
Chocolate coulant

**Profiteroles à la crème avec chocolat chaud**  
Cream-filled profiteroles with hot chocolate

**Gâteau de célébration**  
Celebration cake

---

40€

# LE MENU DU GOURMET

## Apéritif de bienvenue

---

**Soupe de saison**  
Seasonal soup

**Fuet de Sant Pau de Segúries avec pain à la tomate**  
Fuet sausage from Sant Pau de Segúries with bread and tomato

## Entrées à partager

---

**Terrine de foie maison avec toasts et coing**  
Homemade foie terrine with toast and quince

**Jambon ibérique de bellota avec pain à la tomate**  
Acorn-fed Iberian ham with bread and tomato

**Escargots à la llauna façon Francina**  
Snails "a la llauna" Francina style

**Salade de figues avec fromage frais de la Moixa et sa confiture**  
Fig salad with fresh cheese from la Moixa and its jam

**Poivrons farcis à la brandade de morue**  
Peppers stuffed with cod brandade

## Plats principaux

---

**Épaule d'agneau du Ripollès au four**  
Roast lamb shoulder from Ripollès

**Filet de bœuf de Gérone à la crème de cèpes**  
Girona beef tenderloin with porcini cream

**Turbot au four avec pommes de terre en lamelles**  
Baked turbot with sliced potatoes

**Côtelettes de chevreau panées**  
Breaded kid goat chops

## Desserts au choix

---

**Pain perdu de Santa Teresa avec glace à la crème catalane**  
Santa Teresa-style French toast with Catalan cream ice cream

**Coulant au chocolat avec glace à la vanille**  
Chocolate coulant with vanilla ice cream

**Gâteau au fromage avec confiture de fraises**  
Cheesecake with strawberry jam

**Glace croquante avec sauce café et chocolat au Cointreau**  
Crunchy ice cream with coffee and chocolate sauce with Cointreau

---

45€

# LE MENU DE FÊTE MAJEURE

## Tapas à déguster

---

**Cube de foie avec coing**  
Foie cube with quince

**Anchois de l'Escala avec pain à la tomate**  
Anchovy from l'Escala with bread and tomato

**Croquette de bœuf rôti avec romesco**  
Roast beef croquette with romesco

**Jambon ibérique avec pain de coca**  
Iberian ham with coca bread

## Assortiment de fruits de mer

---

**Couteaux de mer grillés**  
Grilled razor clams

**Coques à la vapeur**  
Steamed cockles

**Palourdes à la vapeur**  
Steamed clams

**Moules à la marinière**  
Mussels "marinera" style

## Plats principaux au choix

---

**Turbot au four avec pommes de terre en lamelles**  
Baked turbot with sliced potatoes

**Bar en croûte de sel (minimum 2 personnes)**  
Sea bass baked in salt (minimum 2 people)

**Épaule d'agneau de lait au four avec son jus**  
Roast suckling lamb shoulder with its jus

**Filet de bœuf de Gérone à la crème de cèpes**  
Girona beef tenderloin with porcini cream

## Desserts de notre atelier

---

**Pain perdu de Santa Teresa avec glace à la crème catalane**  
Santa Teresa-style French toast with Catalan cream ice cream

**Gâteau au fromage avec confiture de fraises**  
Cheesecake with strawberry jam

**Biscuit glacé avec chocolat chaud**  
Frozen sponge cake with hot chocolate

**Profiteroles à la crème avec chocolat chaud**  
Cream-filled profiteroles with hot chocolate

---

**60€**

## VINS ET CAVAS SUGGÉRÉS SUGGESTED WINES AND CAVAS

---

**Ca n'Estruc Negre.** DO Catalunya: 16,75€

**INICI negre.** DO Priorat: 29€

**Can Bas Muscat d'Alexandria.** DO.Penedès: 22€

**Pere Venture Brut Nature.** DO CAVA: 25€

**Viña Pedrosa Gavilán criança:** 24€