

FRANÇAIS/ENGLISH

SUGGESTIONS

SUGGESTIONS

Calçots grillés à la sauce Romesco	16,90 €
Grilled Calçots with Romesco sauce	 
Cannelloni aux champignons de saison	13,60 €
Seasonal mushroom cannelloni	
Girolles sautées à la saussice noir catalane	17,00 €
Sautéed chanterelles with catalan black sausage	
Calçots panés à la sauce romesco	 
Breaded Calçots with romesco sauce	

MENUS POUR LES ENFANTS/ JUSQU 'À 12 Ans

CHILDREN MENUS /At 12 Years

Cannellonis à la viande, boisson et glace	16,60 €
Meat Cannelloni, ice cream and a drink	



TAPAS ET ENTRÉES

TAPAS AND STARTERS

Soupe de poisson et fruits de mer	13,40 €
Fish and seafood soup🍲	
Aubergine et poivron grillée (Escalivada)	10,50 €
Grilled eggplant and pepper (Escalivada)🍲  	
Anchois de Marti Callol marinées accompagnées avec du pain à la tomate	11,50 €
Marinated anchovies from Marti Callol with tomato bread	
Tartare aux aubergine fumée, tomates, parmesan	11,35 €
Smoked eggplant tartare with tomatoes, parmesan 	
Assortiment de Croquettes (6 unités)	9,45 €
Assortiment of croquettes (6 units)	
Pommes de terre d'Olot farcie à la viande dans son jus de cuisson	12,10 €
Stuffed Olot potatoes with meat	
Chipirons (petits calamars) à l'andalouse	10,40 €
Fried small squid (chipirones)	
Queues de gambas à l'ail et au piment	13,40 €
Shrimp tails with garlic and chilli 	
Les bravas	6,90 €
The Bravas potatoes 	
Poulpe grillé aux pommes de terre au four et sauce romesco	20,50 €
Grilled octopus with baked potato and romesco sauce 🍲 	
Moules grillées	9,50 €
Grilled Mussels  	
Cannellonis à la viande faits maison	12,50 €
Homemade meat Cannelloni	
Escargots à l'Empordanaise	16,50 €
Empordà-style snails🍲	
Salade tiède au fromage de chèvre aux fruits secs et vinaigrette	13,50 €
Goat cheese salad with dried fruit and vinaigrette 	
Pain artisanal du four de Trempada l'Escala à la tomate	2,80 €
Tomato bread from Trempada l'Escala 	

TVA Include/VAT Included

PAELLA Prix par personne /min 2personnes

PAELLA Price per person,/minimum 2 persons

Paella marinière aux poisson, clovisses,moules,petites gambas et langoustines	24,90 €
Seafood paella with fish,mussels,clams,small shrimps and small norway lobsters	
Riz noir aux petites gambas et all i oli	24,15 €
Black rice with small shrimps and all I oli	
Pâtes à l'encre de seiche et aux clovisses ,moules et petites gambas	23,95 €
Black Fideua with with fish, clams, mussels and small shrimps	
Paella ou riz moelleux au homard (que par paires)	34,70 €
Lobster Paella or lobster soupy rice (only in pairs)	

Iva inclòs/iva incluido

POISSON

FISH

Sardines grillées à l'ail et au persil	11,80 €
Grilled sardines with garlic and parsley	
Ragoût de poisson du jour , recette 1965	26,90 €
1965 recipe fish of the day stew	
Grillade de poissons et fruits de mer	37,90 €
Grilled rockfish and shellfish platter	
Bouillabaisse	42,00 €
Bouillabaisse	
Loup de mer de Roses grillée	19,95 €
Grilled Roses Sea Bass	
Poisson du jour	S/M
Fish of the day	

VIANDE

MEAT

Magret de canard grillé	19,80 €
Grilled duck breast	
Epaule d'agneau au four	24,50 €
Baked lamb shoulder	
Filet de veau grillé	25,80 €
Grilled veal filet	
Saucisse catalane aux haricots blanc pomme de terre au four	13,70 €
Catalan sausages white beans,baked potato	
Confit de cochon de lait à basse température et grillé à la fin	26,50 €
Confit and roasted suckling pig	
Joue de porc confite aux vin catalan	15,70 €
Pork cheek confit with catalan wine	
Côte à l'os de veau 1kg	63,00 €
Grilled T-bone steak 1kg	
Pieds de porc farcis aux bolets et fruits de mer	23,95 €
Stuffed Pork trotter with porcini mushrooms and seafood	

MENU SANT MARTI

SANT MARTI MENU

Uniquement table complète

Only complete table

À PARTAGER

TO SHARE

Anchois de Marti Callol marinées

Marinated anchovies from Marti Callol

Assortiment de Croquettes

Assortiment of croquettes

Queues de gambas à l'ail et au piment

Shrimp tails with garlic and chilli

Moules grillées

Grilled mussels

Pain artisanal du four de Trempada l'Escala à la tomate

Tomato bread from Trempada l'Escala

CHOIX ENTRE TROIS PLATS MAIN COURSE TO SHOOSE

Paella ou riz moelleux au homard (que par paires)

lobster paella or soupy rice (only in pairs)

Filet de veau grillé

Grilled veal filet

Ragoût de poisson de lotte , recette 1965

1965 recipe monkfish stew

DESSERT

DESSERT

Coulant aux chocolat et glace vanille

Chocolate coulant with vanilla ice cream

BOISSONS

DRINKS

Eau, Vin Nuviana-de Lleida (chaque 2 personnes) et Café

Water, Wine Nuviana from Lleida (every 2 persons) and coffee

PVP 52,50 €

*Prix par personne ,min 2 personnes

*Price per person, minimum 2 persons

TVA Incluse/VAT Included

Non valable les 25 et 26 décembre