



MESÓN DEL CONDE

Des de 1965

60
1965
2025
ANIVERSARI



Enmig de la calma de l'Empordà, lluny del ritme accelerat, el temps es dilueix i tot passa amb una serenitat que convida a quedar-s'hi; una casa pairal nascuda l'any 1878 conserva l'ànima del passat en cada pedra, mentre que a l'interior s'obre un espai transformat amb sensibilitat.

Amb més de seixanta anys de trajectòria, la família Vázquez ha convertit la seva manera d'entendre la cuina en una forma d'acollir, on la gastronomia parla de territori, de tradició i de respecte pel producte, amb sabors intensos i autèntics que impressionen i emocionen.

En medio de la calma del Empordà, lejos del ritmo acelerado, el tiempo se diluye y todo transcurre con una serenidad que invita a quedarse; una casa señorial nacida en 1878 conserva el alma del pasado en cada piedra, mientras que en su interior se abre un espacio transformado con sensibilidad. Con más de cincuenta años de trayectoria, la familia Vázquez ha convertido su manera de entender la cocina en una forma de acoger, donde la gastronomía habla de territorio, de tradición y de respeto por el producto, con sabores intensos y auténticos que impresionan y emocionan.

Amid the calm of Empordà, far from the fast pace, time seems to dissolve and everything unfolds with a serenity that invites you to stay; a manor house built in 1878 preserves the soul of the past in every stone, while inside, a thoughtfully transformed space opens up. With more than fifty years of experience, the Vázquez family has turned their understanding of cuisine into a way of welcoming, where gastronomy speaks of place, tradition, and respect for ingredients, with intense and authentic flavors that impress and move.

Au cœur de la quiétude de l'Empordà, loin du rythme effréné, le temps s'efface et tout se déroule avec une sérénité qui invite à s'attarder ; une demeure de caractère née en 1878 conserve l'âme du passé dans chacune de ses pierres, tandis qu'à l'intérieur s'ouvre un espace transformé avec sensibilité. Forte de plus de cinquante ans d'expérience, la famille Vázquez a fait de sa vision de la cuisine une véritable manière d'accueillir, où la gastronomie parle de territoire, de tradition et de respect du produit, avec des saveurs intenses et authentiques qui impressionnent et émeuvent.



GASTRONOMIA EMPORDANESA DES DE 1965

TAPES I PLATILLOS

ESCALIVADA 🍷🌿 <i>A la brasa amb romesco</i>	11,50 €	PATATES CABREJADES 🌿	7,80 €	CUES DE GAMBA 🍷 <i>Amb allada i bitxo</i>	13,40 €
CANALÓ DE FORMATGE DE CABRA <i>Mel, nous i olives</i>	13,60 €	CROQUETES <i>Peix i marisc, 6 u.</i>	10,50 €	MUSCLOS 🍷 <i>A la brasa</i>	9,50 €
ANXOVES D'EN MARTÍ CALLOL <i>Amb pa amb tomàquet</i>	13,20 €	CALAMARS A L'ANDALUSA	10,50 €	CARGOLS A LA CATALANA	12,90 €
TARTAR D'ALBERGINIA FUMADA 🍷 <i>Pebrot, oli d'anxoves i formatge curat</i>	11,80 €	FRICANDO VEGETARIÀ 🌿 <i>De carxofes i trompetes de la mort</i>	14,00 €	PATATES D'OLOT <i>Farcides de carn i el suc del seu rostit</i>	12,70 €
		XIPIRONS A L'ANDALUSA	10,40 €	PA DE LA FLECA LA TREMPADA DE L'ESCALA AMB TOMÀQUET 🌿	3,50 €
		PEIXETS FREGITS	12,20 €		

ENTRANTS

BURRATINA 🍷🌿 <i>Amb escalivada, vinagreta i fruits secs</i>	14,75 €	ESPATLLA IBÈRICA 🍷 <i>100% d'aglà</i>	25,00 €
AMANIDA DE FORMATGE DE CABRA 🍷🌿 <i>Amb fruits secs i vinagreta</i>	13,40 €	MACARRONS <i>Amb salsa Bolonyesa</i>	11,20 €
AMANIDA DE TOMÀQUETS DE TEMPORADA AMB CEBA I OLIVES 🍷🌿	9,90 €	CANELONS <i>De carn, casolans</i>	12,50 €

ARROSSOS*

ARRÒS SEC 🌿 <i>Amb carxofes i trompetes de la mort</i>	21,90 €	ARRÒS SEC DE PEUS DE PORC 🍷 <i>Desossats i gambes vermelles</i>	25,25 €
PAELLA MARINERA 🍷	25,25 €	FIDEUÀ NEGRA MARINERA	24,40 €
ARRÒS SEC DE POLLASTRE 🍷 <i>Amb escamarlans</i>	23,50 €	ARRÒS NEGRE 🍷 <i>Amb gamba vermella i all i oli</i>	25,25 €

*Preus per persona, mínim dues persones

ARRÒS CALDÓS 🍷
Amb trompetes de la mort i gambes
24,00 €

ARRÒS CALDÓS DE LLAMÀNTOL VIU 🍷
34,70 €

(només se serveix en parells)

AVISEU AL VOSTRE CAMBRER EN CAS D'AL·LÈRGIES ALIMENTÀRIES. POSEM A LA VOSTRA DISPOSICIÓ UN LLISTAT D'AL·LÈRGENS.

PEIXOS

SARDINES 🍷 <i>Amb all i julivert</i>	12,00 €
SUQUET DE PEIX DEL DIA 🍷 <i>Recepta de 1965</i>	24,00 €
GRAELLADA DE PEIX I MARISC 🍷	37,90 €
SUPREMA DE LLUÇ DE PALANGRE <i>Amb salsa "Vin blanc"</i>	21,00 €
CALAMAR A LA BRASA 🍷	19,50 €
LLOBARRO DE ROSES 🍷 <i>A la brasa</i>	19,00 €

CARNES

MAGRET D'ÀNEC 🍷 <i>A la brasa</i>	19,80 €
ENTRECOT DE VEDELLA 🍷 <i>A la brasa</i>	27,00 €
FILET DE VEDELLA <i>Amb salsa parisienne</i>	28,00 €
POLLASTRE AMB ESCAMARLANS	16,90 €
GALTA DE PORC <i>Confitada amb vi ranci</i>	15,70 €

MENÚ **SANT MARTÍ**

PER COMPARTIR

ANXOVES DE L'ESCALA D'EN MARTÍ CALLOL
CROQUETES DE PEIX I MARISC
CUES DE GAMBA AMB ALLADA I BITXO
MUSCLOS A LA BRASA
PA AMB TOMÀQUET

SEGON A TRIAR

ARRÒS SEC DE LLAMÀNTOL
(només se serveix en parells)
FILET DE VEDELLA AMB SALSAS PARISIENNE
SUQUET DE PEIX DEL DIA RECEPTA DE 1965

POSTRES

COULANT DE XOCOLATA I GELAT DE VAINILLA

CELLER

Aigua
Vi Nuviana DO Catalunya (cada 2 persones)
Cafè

55,00 €

Només taula completa
Mínim 2 persones
Preu per persona

TOTS ELS PREUS AMB IVA INCLÒS



GASTRONOMÍA AMPURDANESA DESDE 1965

TAPAS Y PLATILLOS

ESCALIVADA 🍷🌱 <i>A la brasa con romesco</i>	11,50 €	PATATAS CABREADAS 🌱	7,80 €	COLAS DE GAMBA 🍷 <i>Al ajillo</i>	13,40 €
CANELÓN DE QUESO DE CABRA <i>Miel, nueces y aceitunas</i>	13,60 €	CROQUETAS <i>Pescado y marisco, 6 u. Jamón, 6 u.</i>	10,50 € 10,50 €	MEJILLONES 🍷 <i>A la brasa</i>	9,50 €
ANCHOAS DE MARTÍ CALLOL <i>Con pan con tomate</i>	13,20 €	CALAMARES A LA ANDALUZA	10,50 €	CARACOLES A LA CATALANA	12,90 €
TARTAR DE BERENJENA AHUMADA 🍷 <i>Pimiento, aceite de anchoas y queso curado</i>	11,80 €	FRICANDÓ VEGETARIANO 🌱 <i>De alcachofas y trompetas de la muerte</i>	14,00 €	PATATAS DE OLOT <i>Rellenas de carne y el jugo de su cocción</i>	12,70 €
		CHIPIRONES A LA ANDALUZA	10,40 €	PA DE LA PANADERÍA LA TREMPADA DE L'ESCALA CON TOMATE 🌱	3,50 €
		PESCADITOS FRITOS	12,20 €		

ENTRANTES

BURRATINA 🍷🌱 <i>Con escalibada, vinagreta y frutos secos</i>	14,75 €	ESPALDA IBÉRICA 🍷 <i>100% de bellota</i>	25,00 €
ENSALADA DE QUESO DE CABRA 🍷🌱 <i>Con frutos secos y vinagreta</i>	13,40 €	MACARRONES <i>Con salsa Boloñesa</i>	11,20 €
ENSALADA DE TOMATES DE TEMPORADA CON CEBOLLA Y ACEITUNAS 🍷🌱	9,90 €	CANELONES <i>De carne, caseros</i>	12,50 €

ARROCES*

ARROZ SECO 🌱 <i>Con alcachofas y trompetas de la muerte</i>	21,90 €	ARROZ SECO DE MANITAS DE CERDO 🍷 <i>Deshuesadas y gambas rojas</i>	25,25 €
PAELLA MARINERA 🍷	25,25 €	FIDEUÁ NEGRA MARINERA	24,40 €
ARROZ SECO DE POLLO 🍷 <i>Con cigalas</i>	23,50 €	ARROZ NEGRO 🍷 <i>Con gamba roja y alioli</i>	25,25 €

*Precios por persona, mínimo dos personas

ARROZ CALDOSO 🍷
Con trompetas de la muerte y gambas
24,00 €

ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE VIVO 🍷
34,70 €
(sólo se sirve en pares)

AVISE A SU CAMARERO EN CASO DE ALERGIAS ALIMENTARIAS. TENEMOS UN LISTADO DE ALÉRGENOS A SU DISPOSICIÓN.

PESCADOS

SARDINAS 🍷 <i>Con ajo y perejil</i>	12,00 €
SUQUET DE PESCADO DEL DÍA 🍷 <i>Receta de 1965</i>	24,00 €
PARRILLADA DE PESCADO Y MARISCO 🍷	37,90 €
SUPREMA DE MERLUZA DE PALANGRE <i>Con salsa "Vin blanc"</i>	21,00 €
CALAMAR A LA BRASA 🍷	19,50 €
LUBINA DE ROSES 🍷 <i>A la brasa</i>	19,00 €

CARNES

MAGRET DE PATO 🍷 <i>A la brasa</i>	19,80 €
ENTRECOT DE TERNERA 🍷 <i>A la brasa</i>	27,00 €
SOLOMILLO DE TERNERA <i>Con salsa parisienne</i>	28,00 €
POLLO CON CIGALAS	16,90 €
CARRILLERA DE CERDO <i>Confitada con vino rancio</i>	15,70 €

MENÚ SANT MARTÍ

PARA COMPARTIR

ANCHOAS DE MARTÍ CALLOL Y PAN CON TOMATE
CROQUETAS DE PESCADO Y MARISCO
COLAS DE GAMBA AL AJILLO
MEJILLONES A LA BRASA
PAN CON TOMATE

SEGUNDO A ESCOGER

ARROZ SECO DE BOGAVANTE
(solo se sirve en pares)
FILETE DE TERNERA CON SALSAS PARISIENNE
SUQUET DE PESCADO DEL DÍA RECETA DE 1965

POSTRE

COULANT DE CHOCOLATE Y HELADO DE VAINILLA

CELLER

Agua
Vino Nuviana DO Catalunya (cada 2 personas)
Café

55,00 €

Solo mesa completa
Mínimo 2 personas
Precio por persona

TODOS LOS PRECIOS CON IVA INCLUIDO



EMPORDÀ GASTRONOMY SINCE 1965

TAPAS

ESCALIVADA 🍷🌱 <i>Grilled eggplant and pepper</i>	11,50 €	THE BRAVAS POTATOES 🌱	7,80 €	FRIED FISH	12,20 €
GOAT CHEESE CANNELLONI <i>With nuts and olives</i>	13,60 €	CROQUETTES HOME-MADE <i>Seafood, 6 u. Ham, 6 u.</i>	10,50 € 10,50 €	SHRIMP TAILS 🍷 <i>With garlic and chilli</i>	13,40 €
MARINATED ANCHOVIES FROM MARTI CALLOL <i>With tomato bread</i>	13,20 €	ANDALUSIAN-STYLE FRIED SQUID	10,50 €	GRILLED MUSSELS 🍷	9,50 €
SMOKED EGGPLANT TARTARE 🍷 <i>With pepper, anchovies oil and aged cheese</i>	11,80 €	VEGETARIAN ARTICHOKE STEW 🌱 <i>With trumpet mushrooms</i>	14,00 €	CATALAN-STYLE SNAILS	12,90 €
		FRIED SMALL SQUID	10,40 €	STUFFED OLOT POTATOES <i>With meat</i>	12,70 €
				TOMATO BREAD FROM LA TREMPADA DE L'ESCALA 🌱	3,50 €

STARTERS

BURRATA WITH EGGPLANT 🍷🌱 <i>Roasted pepper, vinaigrette and dried fruit</i>	14,75 €	ACORN FED IBERIAN HAM 🍷	25,00 €
GOAT CHEESE SALAD 🍷🌱 <i>With dried fruit and vinaigrette</i>	13,40 €	MACARONI BOLOGNESE	11,20 €
TOMATO SALAD WITH, ONIONS AND OLIVES 🍷🌱	9,90 €	MEAT CANNELLONI	12,50 €

PAELLA*

RICE WITH ARTICHOKE 🌱 <i>And trumpet mushrooms</i>	21,90 €	RICE WITH PORK TROTTER 🍷 <i>And shrimps</i>	25,25 €
SEAFOOD PAELLA 🍷	25,25 €	BLACK FIDEUA <i>With Seafood</i>	24,40 €
CHICKEN PAELLA 🍷 <i>With Norway lobster</i>	23,50 €	BLACK RICE 🍷 <i>With shrimps and all i oli</i>	25,25 €

*Price per person, minimum 2 persons

SOUPY RICE 🍷
With shrimps and trumpet mushrooms
24,00 €

LIVE LOBSTER SOUPY RICE 🍷
34,70 €
(only in pairs)

PLEASE INFORM YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES. WE HAVE A LIST OF ALLERGENS AVAILABLE.

FISH

GRILLED SARDINES 🍷 <i>With garlic and parsley</i>	12,00 €
1965 RECIPE FISH OF THE DAY STEW 🍷	24,00 €
GRILLED ROCKFISH AND SHELLFISH PLATTER 🍷	37,90 €
HAKE SUPREME <i>With "vin blanc" sauce</i>	21,00 €
GRILLED SQUID 🍷 <i>With garlic and parsley</i>	19,50 €
LUBINA DE ROSES 🍷 <i>A la brasa</i>	19,00 €

MEAT

GRILLED DUCK BREAST 🍷	19,80 €
GRILLED VEAL ENTRECOTE 🍷	27,00 €
VEAL FILET <i>With sauce pariesienne</i>	28,00 €
CHICKEN WITH NORWAY LOBSTER	16,90 €
PORK CHEEK <i>Confit with catalan wine</i>	15,70 €

MENU SANT MARTÍ

TO SHARE

MARINATED ANCHOVIES FROM MARTI CALLOL
HOME-MADE SEAFOOD CROQUETTES
SHRIMP TAILS WITH GARLIC AND CHILLI
GRILLED MUSSELS
TOMATO BREAD FROM TREMPADA L'ESCALA

MAIN COURSE TO CHOOSE

LOBSTER PAELLA
(only in pairs)
VEAL FILET WITH SAUCE PARISIENNE
1965 RECIPE FISH OF THE DAY STEW

DESSERT

CHOCOLATE COULANT WITH VANILLA ICE CREAM

DRINKS

Water
Wine Nuviana DO Catalunya (every 2 persons)
Coffee

55,00 €

Full table only
Minimum 2 people
Price per person

VAT INCLUDED



GASTRONOMIE DE L'EMPORDÀ DEPUIS 1965

TAPAS

ESCALIVADA 🍷🌱 11,50 € <i>Aubergine et poivron grillée</i>	LES BRAVAS 🌱 7,80 €	QUEUES DE GAMBAS 🍷 13,40 € <i>À l'ail et au piment</i>
CANNELLONI AU FROMAGE DE CHÈVRE AUX NOIX ET OLIVES 13,60 €	CROQUETTES 10,50 € <i>Poisson et fruits de mer, 6 u.</i>	MOULES GRILLÉES 🍷 9,50 €
ANCHOIS DE MARTI CALLOL MARINÉES 13,20 € <i>Avec du pain à la tomate</i>	CALAMARS À L'ANDALOUSE 10,50 €	ESCARGOTS À LA CATALANE 12,90 €
TARTARE AUX AUBERGINE FUMÉE 🍷 11,80 € <i>Poivron, huile d'anchois et fromage affiné</i>	RAGOÛT VÉGÉTARIEN 🌱 14,00 € <i>Aux artichauts et trompettes de la mort</i>	POMMES DE TERRE D'OLOT 12,70 € <i>Farcie à la viande dans son jus de cuisson</i>
	CHIPIRONS À L'ANDALOUSE 10,40 € <i>Petits calamars</i>	PAIN ARTISANAL DU FOUR LA TREMPADA DE L'ESCALA À LA TOMATE 🌱 3,50 €
	FRITEUR DE POISSON 12,20 €	

ENTRÉES

BURRATA AUX AUBERGINES 🍷🌱 14,75 € <i>Poivron rôti, vinaigrette et fruits secs</i>	JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA 🍷 25,00 € <i>Au gland</i>
SALADE TIÈDE AU FROMAGE DE CHÈVRE 🍷🌱 13,40 € <i>Aux fruits secs et vinaigrette</i>	MACARONIS 11,20 € <i>À la sauce Bolognaise</i>
SALADE DE TOMATES, OIGNONS ET OLIVES 🍷🌱 9,90 €	CANNELLONIS À LA VIANDE 12,50 €

PAELLA*

RIZ AUX ARTICHAUTS 🌱 21,90 € <i>Et trompettes de la mort</i>	RIZ AUX PIEDS DE PORC 🍷 25,25 € <i>Désossés et gambas</i>
PAELLA MARINIÈRE 🍷 25,25 €	PÂTES À L'ENCRE DE SEICHE MARINIÈRE 🍷 24,40 €
PAELLA AU POULET 🍷 23,50 € <i>Et aux langoustines</i>	RIZ NOIR 25,25 € <i>Aux gambas et all i oli</i>

*Prix par personne, min 2 personnes

RIZ MOELLEUX 🍷
Aux gambas et trompettes de la mort
24,00 €

RIZ MOELLEUX 🍷
AU HOMARD VIAVANT
34,70 €
(que par paires)

VEUILLEZ INFORMER VOTRE SERVEUR SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES ALIMENTAIRES. UNE LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE.

POISSON

SARDINES GRILLÉES 🍷 <i>À l'ail et au persil</i>	12,00 €
RAGOÛT DE POISSON DU JOUR, RECETTE 1965 🍷	24,00 €
GRILLADE DE POISSONS ET FRUITS DE MER 🍷	37,90 €
SUPRÊME DE COLIN <i>À la sauce "vin blanc"</i>	21,00 €
CALAMARS GRILLÉS 🍷 <i>À l'ail et au persil</i>	19,50 €
LOUP DE MER DE ROSES 🍷 <i>Grillée</i>	19,00 €

VIANDE

MAGRET DE CANARD 🍷 <i>Grillée</i>	19,80 €
ENTRECÔTE DE VEAU 🍷 <i>Grillée</i>	27,00 €
FILET DE VEAU <i>À la sauce parisienne</i>	28,00 €
POULET AUX LANGOUSTINES	16,90 €
JOUE DE PORC <i>Confite aux vin catalan</i>	15,70 €

MENU SANT MARTÍ

À PARTAGER

ANCHOIS DE MARTI CALLOL MARINÉES
CROQUETTES DE POISSON ET FRUITS DE MER
QUEUES DE GAMBAS À L'AIL ET AU PIMENT
MOULES GRILLÉES
PAIN ARTISANAL DU FOUR DE TREMPADA L'ESCALA À LA TOMATE

CHOIX ENTRE TROIS PLATS

PAELLA AU HOMARD
(que par paires)
FILET DE VEAU À LA SAUCE PARISIENNE
RAGOÛT DE POISSON DU JOUR, RECETTE 1965

DESSERT

COULANT AUX CHOCOLAT ET GLACE VANILLE

BOISSONS

Eau
Vin Nuviana DO Catalunya (chaque 2 personnes)
Café




55,00 €

Uniquement table complète
Min 2 personnes
Prix par personne

TVA INCLUSE



TAPAS

GEGRILLTE AUBERGINEN UND PAPRIKA (ESCALIVADA)  	11,50 €	BRAVAS KARTOFFELN 	7,80 €	GARNELEN MIT KNOBLAUCH UND CHILI 	13,40 €
GEGRILDE AUBERGINE EN PAPRIKA (ESCALIVADA)  		DE BRAVAS AARDAPPELEN 		GARNALENSTAARTEN MET KNOFLOOK EN SPAANSE PEPPER 	
<i>Escalivada a la brasa con romesco</i>		<i>Patatas cabreadas</i>		<i>Colas de gamba al ajillo</i>	
ZIEGENKÄSE-CANNELLONI MIT NÜSSEN UND OLIVEN	13,60 €	GEBRATENER FISCH	12,20 €	GEGRILLTER MUSCHELN 	9,50 €
GEITENKAAS CANNELLONI MET NOTEN EN OLIJVEN		GEBAKKEN VIS		GEGRILDE MOSSELEN 	
<i>Canelón de queso de cabra con miel, nueces y aceitunas</i>		<i>Pescaditos fritos</i>		<i>Mejillones a la brasa</i>	
ANCHOVIS AUS L'ESCALA UND BROD MIT TOMATE	13,20 €	FISCH UND MEERESFRÜCHTE KROKETTEN (6 TEILE)	10,50 €	SCHNECKEN IM KATALANISCHEN STIL	12,90 €
GEMARINEERDE ANSJOVIS VAN MARTI CALLOL EN BROOD MET TOMAAT		VIS- EN ZEEVRUCHTENKROKETTEN (6 STUKS)		SLAKKEN OP CATALAANSE WIJZE	
<i>Anchoas de Martí Callol con pan con tomate</i>		<i>Croquetas de pescado y marisco (6 unidades)</i>		<i>Caracoles a la catalana</i>	
GEGRILLTE AUBERGINEN-TARTAR MIT PFEFFER, SARDELLENÖL UND GEREIFTER KÄSE 	13,20 €	IBERISCHE SCHINKEN KROKETTEN (6 TEILE)	10,50 €	OLOTKARTOFFELN GEFÜLLT MIT FLEISCH	12,70 €
GEGRILDE AUBERGINETARTAAR MET PEPPER, ANSJOVISOLIE EN GEDROOGDE KAAS 		IBERISCHE HAMKROKETTEN (6 STUKS)		GEVULDE OLOT AARDAPPELEN MET VLEES	
<i>Tartar de berenjena ahumada con pimiento, aceite de anchoas y queso curado</i>		<i>Croquetas de jamón (6 unidades)</i>		<i>Patatas de Olot rellenas de carne y el jugo de su cocción</i>	
GEGRILDE AUBERGINETARTAAR MET PEPPER, ANSJOVISOLIE EN GEDROOGDE KAAS 		GEBRATEN TINTENFISCH ZUM ANDALUSIER	10,50 €	TOMATENBROT VON TREMPADA L'ESCALA 	3,50 €
		ANDALUSISCHE GEBAKKEN INKTVIS		BROOD MET TOMAAT VAN TREMPADA L'ESCALA 	
		<i>Calamares a la andaluza</i>		<i>Pan de la panaderia La Trempada de L'Escala con tomate</i>	
		ARTISCHOCKENEINTOPF MIT TROMPETENPILZEN 	14,00 €		
		ARTISJOKSTOOPOT MET CHAMPIGNONS 			
		<i>Fricandó vegetariano de alcachofas y trompetas de la muerte</i>			
		GEBRATEN KLEINE TINTENFISCH ZUM ANDALUSIER	10,40 €		
		ANDALUSISCHE GEBAKKEN KLEINE INKTVIS			
		<i>Chipirones a la andaluza</i>			

BITTE INFORMIEREN SIE IHRE BEDIENUNG ÜBER EVENTUELLE LEBENSMITTELALLERGIEN. EINE LISTE DER ALLERGENE IST BEI UNS ERHÄLTlich.
INFORMEER UW OBER ALS U VOEDSELALLERGIEËN HEEFT. WE HEBBEN EEN LIJST MET ALLERGENEN BESCHIKBAAR.

VORSPEISE ||| VOORGerecht

BURRATA MIT AUBERGINEN, GERÖSTETER PAPRIKA, GETROCKNETEN FRÜCHTEN UND VINAIGRETTE  	14,75 €	IBERISCHER SCHINKEN 	25,00 €
BURRATA MET AUBERGINE, GEROOSTERDE PAPRIKA, GEDROOGD FRUIT EN VINAIGRETTE  		IBERISCHE HAM 	
<i>Burratina con escalibada, vinagreta y frutos secos</i>		<i>Espalda ibérica 100% de bellota</i>	
SALAT MIT ÜBERBACKENEM ZIEGENKÄSE, GETROCKNETEN FRÜCHTEN UND VINAIGRETTE  	13,40 €	MAKKARONI MIT BOLOGNESE-SAUCE	11,20 €
GEITENKAAS SALADE MET GEDROOGD FRUIT EN VINAIGRETTE  		MACARONI MET BOLOGNESESAUS	
<i>Ensalada de queso de cabra con frutos secos y vinagreta</i>		<i>Macarrones con salsa Boloñesa</i>	
TOMATENSALAT MIT ZWIEBELN UND OLIVEN  	9,90 €	FLEISCH-CANNELLONI	12,50 €
TOMATENSALADE MET UIEN EN OLIJVEN  		CANNELLONI VAN VLEES	
<i>Ensalada de tomates de temporada con cebolla y aceitunas</i>		<i>Canelones de carne, caseros</i>	

PAELLA*

REIS MIT ARTISCHOCKEN UND TROMPETENPILZEN 	21,90 €	SCHWARZER REIS MIT GARNELEN UND ALL I OLI 	25,25 €
RIJST MET ARTISJOKKEN MET CHAMPIGNONS 		ZWARTE RIJST MET INKTVIS, GARNALEN EN ALL I OLI 	
<i>Arroz seco con alcachofas y trompetas de la muerte</i>		<i>Arroz negro con gamba roja y alioli</i>	
MEERESFRÜCHTE-PAELLA 	25,25 €	SUPPENREIS MIT GARNELEN UND TROMPETENPILZEN 	
<i>Paella marinera</i>		SOEPACHTIGE RIJST MET GARNALEN EN CHAMPIGNONS 	
PAELLA MIT HÄHNCHEN UND KAISERGRANAT 	23,50 €	<i>Arroz caldoso con trompetas de la muerte y gambas</i>	
PAELLA MET KIP EN LANGOUSTINES 		24,00 €	
<i>Arroz seco de pollo con cigalitas</i>		SUPPENREIS MIT LEBENDER HUMMER (NUR PAARWEISE) 	
REIS MIT SCHWEINEFÜSSEN UND GARNELEN 	25,25 €	SOEPACHTIGE RIJST MET LEVENDE KREEFT (ALLEEN IN PAREN) 	
RIJST MET VARKENSPOOTJES EN GARNALEN 		<i>Arroz caldoso de bogavante vivo (sólo se sirve en pares)</i>	
<i>Arroz seco de manitas de cerdo deshuesadas y gambas rojas</i>		34,70 €	
SCHWARZE FIDEUA MIT MEERESFRÜCHTE	24,40 €		
ZWARTE FIDEUA MET ZEEVRUCHTEN			
<i>Fideuá negra marinera</i>			

*Minimum zwei Personen, Preis pro Person
*Min twee personen, Prijs per persoon

FISCH ||| VIS

GEGRILLTE SARDINEN MIT KNOBLAUCH UND PETERSILIE 🍷	12,00 €
GEGRILDE SARDIENTJES MET KNOFLOOKENPETERSELIE 🍷 <i>Sardinas con ajo y perejil</i>	
FISCH DES TAGES-EINTOPF (REZEPT - 1965) 🍷	24,00 €
VIS VAN DE DAGSTOOPOT (RECEPT 1965) 🍷 <i>Suquet de pescado del día, receta de 1965</i>	
“GRILLPLATTE MIT FISCH UND MEERESFRÜCHTEN” 🍷	37,90 €
ASSORTIMENT GEGRILDE VIS EN ZEEVRUCHTEN 🍷 <i>Parrillada de pescado y marisco</i>	
SEEHECHTFILET MIT “VIN-BLANC” SAUCE	21,00 €
HEEK SUPREME MET “VIN BLANC” SAUS <i>Suprema de merluza de palangre con salsa “Vin blanc”</i>	
GEGRILLTER TINTENFISCH MIT KNOBLAUCH, PETERSILIE 🍷	19,50 €
GEGRILDE INKTVIS MET KNOFLOOK, PETERSELIE 🍷 <i>Calamar a la brasa</i>	
GEGRILLTE SEEBARSCH (VON ROSAS) 🍷	19,00 €
GEGRILDE ZEEBAARS (VAN ROSAS) 🍷 <i>Lubina de Roses a la brasa</i>	

FLEISCH ||| VLEES

GEGRILLTE ENTENBRUST 🍷	19,80 €
GEGRILDE EENDENBORST 🍷 <i>Magret de pato a la brasa</i>	
GEGRILLTES ENTRECÔTE 🍷	27,00 €
GEGRILD KALFSENTRECOTE 🍷 <i>Entrecot de ternera a la brasa</i>	
RINDERFILET MIT PARISIENNE - SAUCE	28,00 €
KALFSFILET MET PARISIENNE SAUCE <i>Solomillo de ternera con salsa parisienne</i>	
HÄHNCHEN MIT KAISERGRANAT	16,90 €
“KIP MET LANGOUSTINES” <i>Pollo con cigalas</i>	
CONFIT AUS SCHWEINEBACKEN MIT KATALANISCHER WEIN	15,70 €
GEKONFIJTE VARKENSWANG MET CATALAANSE WIJN <i>Carrillera de cerdo confitada con vino rancio</i>	

MENU SANT MARTÍ

ZU TEILEN

ANCHOVIS AUS L'ESCALA
 HAUSGEMACHTE FISCH UND MEERESFRÜCHTE KROKETTEN
 GARNELEN MIT KNOBLAUCH UND CHILI
 GEGRILLTE MUSCHELN
 BROT MIT TOMATE

HAUPTGANG ZUR AUSWAHL

PAELLA MIT HUMMER
(nur paarweise)
 RINDERFILET MIT PARIESIENNE - SAUCE
 FISCH DES TAGES-EINTOPF (REZEPT - 1965)

NACHTISCH

SCHOKO-KULANT MIT VANILLEEIS

GETRÄNKE

Wasser
 Wein Nuviana aus Lleida (je 2 personen)
 Kaffee

55,00 €

Unverzichtbarer Kompletttisch
 Minimum zwei Personen
 Preis pro Person

DELEN

GEMARINEERDE ANSJOVIS VAN MARTI CALLOL
 VIS- EN ZEEVRUCHTENKROKETTEN
 GARNALENSTAARTEN MET KNOFLOOK EN SPAANSE PEPER
 GEGRILDE MOSSELEN
 BROOD MET TOMAAT

KHOOFDGERECHT NAAR KEUZE

PAELLA MET KREEFT
(alleen in paren)
 KALFSFILET MET PARIESIENNE SAUCE
 VIS VAN DE DAGSTOFPOT (RECEPT 1965)

NAGERECHT

CHOCOLADE COULANT MET VANILLE-IJS

DRANKEN

Water
 Wijn Nuviana van Lleida (elke 2 personen)
 Coffie

55,00 €

Onmishbare complete tafel
 Min twee personen
 Prijs per persoon



Plaça Major, 4
17130 Sant Martí d'Empúries