

SUGGESTIONS MAISON

POISSON

<i>Oursins de mer</i>	12,00 €
<i>Moules de roche à la vapeur</i>	8,50 €
<i>Moules de roche à la marinière</i>	9,00 €
<i>Artichauts aux palourdes</i>	11,00 €
<i>Crevettes sautées de Palamos</i>	20,00 €
<i>Longoustines sautées de Palamos</i>	18,00 €
<i>Calmars farcis cuisinés à l'encre</i>	15,00 €
<i>Morue à la mousseline d'ail</i>	15,00 €

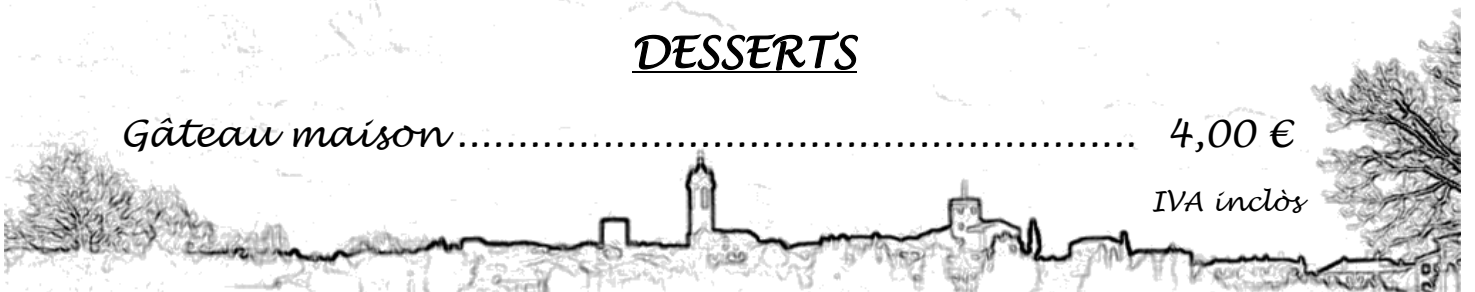
VIANDE

<i>Boulettes à la seiche</i>	12,00 €
<i>Cochon de lait au four</i>	16,00 €
<i>Artichauts avec oeufs de caille et jambon ibérique</i>	12,00 €
<i>Épaule ou gigot de chevreau</i>	19,00 €
<i>Champignons et saucisses sautés maison</i>	12,00 €
<i>Queue de boeuf</i>	12,00 €
<i>Canard aux navets</i>	14,00 €
<i>Joue de veau</i>	10,00 €
<i>Escalope de porc farcie au jambon et au fromage</i>	7,00 €
<i>Filet de porc au poivre vert</i>	10,50 €

DESSERTS

<i>Gâteau maison</i>	4,00 €
----------------------------	--------

IVA inclòs



HORS-D'OEUVRE MAISON

<i>Salade verte</i>	6,00 €
<i>Salade catalane</i>	7,00 €
<i>Salade de fromage de chèvre</i>	8,00 €
<i>Salade maison</i>	8,00 €
<i>Salade de champignons et de crevettes</i>	9,50 €
<i>Assortiment de fromages</i>	8,00 €
<i>Assortiment de pâtès</i>	8,00 €
<i>Escargots a la llauna (assaisonnés et cuïts)</i>	12,00 €
<i>Asperges au jambon</i>	6,50 €
<i>Asperges mayonnaïse</i>	6,50 €
<i>Melon au jambon (en saison)</i>	7,00 €
<i>Ananas au jambon</i>	8,00 €
<i>Pain grillé au jambon cru</i>	7,50 €
<i>Pain grillé garni de jambon ibérique</i>	15,00 €
<i>Pain grillé à l'escalivada (légumes rôtis)</i>	7,50 €
<i>Pain grillé aux anchoïis</i>	8,50 €
<i>Escalivada aux anchoïis (légumes rôtis)</i>	9,00 €
<i>Croquettes de poulet</i>	6,00 €
<i>Spaghettis ou macarronis à la sauce</i>	7,00 €
<i>Soupe de poisson</i>	7,50 €
<i>Cannellonis maison</i>	8,00 €
<i>Spaghettis aux champignons et crevettes</i>	10,00 €
<i>Fèves fines sautées aux encornets</i>	15,00 €

IVA inclòs



<i>Encornets panés</i>	8,00 €
<i>Encornets sautés à la persillade</i>	10,50 €
<i>Crevettes roses à l'aïllade</i>	10,00 €
<i>Saumon mariné</i>	9,50 €
<i>Cicerelles</i>	8,00 €
<i>Calmars à la romaine</i>	8,00 €

POISSON

<i>Homard à l'aïllade</i>	20,00 €
<i>Sole grillée</i>	14,00 €
<i>Sole à la crème d'amandes</i>	15,00 €
<i>Lotte de mer grillée</i>	15,00 €
<i>Lotte à l'ail frit</i>	16,00 €
<i>Crevettes roses grillées</i>	15,00 €
<i>Dorade au four</i>	13,00 €
<i>Turbot au four ou grillé</i>	14,00 €
<i>Seiche grillée</i>	8,00 €
<i>Calmars grillés</i>	8,00 €
<i>Morue au miel</i>	15,00 €



PLATS CUISINÉS MAISON

<i>Veau aux champignons.....</i>	<i>10,50 €</i>
<i>Poulet aux langoustines.....</i>	<i>11,00 €</i>
<i>Chevreau à l'aillade</i>	<i>11,00 €</i>
<i>Joue de porc rotie.....</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Ragoût de canard</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Artixauts aux palourdes</i>	<i>11,00 €</i>
<i>Oeufs sur le plat au jambon ibérique</i>	<i>10,50 €</i>
<i>Caldereta de langoustines et turbot(min. 2 pers.) (*).</i>	<i>16,00 €</i>
<i>Caldereta de homard et turbot(min. 2 pers.) ... (*).</i>	<i>21,00 €</i>
<i>Suquet (ragoût) de poisson (min. 2 pers.)..... (*).</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Riz à la casserole (min. 2 pers.)..... (*).</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Riz de homard (min.2 pers.)..... (*).</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Paella (min. 2 pers.)..... (*).</i>	<i>12,00 €</i>

() prix par personne*



GRILL (Viande)

<i>Côtelettes de chevreau</i>	17,00 €
<i>Entrecôte et garniture</i>	13,50 €
<i>Entrecôte au roquefort ou au poivre vert</i>	14,00 €
<i>Entrecôte au jambon "jabugo"</i>	16,00 €
<i>Filet de veau et garniture</i>	19,00 €
<i>Filet de veau au roquefort ou au poivre vert</i>	20,00 €
<i>Magret de canard</i>	15,50 €
<i>Agneau et garniture</i>	10,00 €
<i>Bifteck de veau et garniture</i>	7,50 €
<i>Bifteck de veau au roquefort ou au poivre vert</i> .	8,50 €
<i>Botifarra (saucisse) aux haricots secs ou avec des frites</i>	6,00 €
<i>Poulet et garniture (1/4)</i>	6,00 €
<i>Lapin et garniture (1/2)</i>	10,50 €
<i>Pieds de porc</i>	6,00 €
<i>Joue de porc</i>	6,00 €

AUTRES

<i>Frites</i>	2,00 €
<i>Pain grillé à la tomate</i>	1,00 €
<i>Sauce allioli</i>	1,00 €
<i>Sauce tomate</i>	1,00 €
<i>Sauce mayonnaise</i>	1,00 €

IVA inclòs



DESSERTS

<i>Crème catalane</i>	4,00 €
<i>Crème caramel</i>	3,00 €
<i>Crème caramel à la crème Chantilly</i>	4,00 €
<i>Fromage blanc artisan de Fonteta</i>	4,00 €
<i>Fruits secs</i>	4,00 €
<i>Fruits secs au muscat</i>	5,00 €
<i>Ananas frais</i>	4,00 €
<i>Brownie</i>	4,50 €
<i>Coulant</i>	4,50 €
<i>Melon frais (en saison)</i>	4,00 €
<i>Jus d'orange frais</i>	4,00 €
<i>Valencià</i>	5,50 €
<i>Profiteroles au xocolat chaud</i>	5,00 €
<i>Truffes glacées</i>	4,00 €
<i>Truffes glacées à la crème Chantilly</i>	4,50 €
<i>Sorbet au citron, fraïse ou mandarine</i>	4,50 €
<i>Contesa clàssica (glace au chantilly et xocolat)</i>	4,00 €
<i>Terrine de glace</i>	3,00 €
<i>Glace enfant</i>	3,00 €
<i>Tarte glacée au whisky</i>	4,50 €
<i>Café irlandais</i>	5,50 €
<i>Yaourt nature</i>	2,50 €