

TAPAS

Fried calamari with saffron <i>Calamars frits au safran</i>	15€	Calçots in tempura with romesco <i>Calçots en tempura au romesco</i>	11€
Oyster Fine de Claire n 3 <i>Huître Fine de Claire n 3</i>	5€		
Creamy roast chicken croquettes (4) <i>Croquettes crémeuses de poulet rôti (4)</i>	12€	Anchovies from L'Escala with tomato bread (4) <i>Anchois de L'Escala avec du pain à la tomate (4)</i>	13€
Russian salad with tuna belly <i>Salade russe à la ventrèche de thon</i>	13€	Iberian ham bellota D.O.P. Dehesa de Extremadura <i>Jambon ibérique bellota D.O.P. Dehesa de Estrémadure</i>	17€
Crispy red prawn fritters <i>Beignets de crevettes rouges croustillants</i>	13€	Catalan artisan cheese selection Sélection de fromages artisanaux catalans	17€

STARTERS

ENTRÉES

Salad of tender shoots with avocado, radish and tart apple <i>Salade de jeunes pousses avec avocat, radis et pomme acidulée</i>	11€	Confit leeks with Chardonnay emulsion <i>Poireaux confits à l'émulsion de Chardonnay</i>	11€
Marinated salmon salad with prawns and citrus <i>Salade de saumon mariné aux crevettes et aux agrumes</i>	13€	Ribeye carpaccio with Padrón peppers <i>Carpaccio de bœuf (entrecôte) aux piments de Padrón</i>	15€
Prat artichokes with clams in green sauce <i>Artichauts Prat aux palourdes dans du saule vert</i>	16€	Poached egg with crispy pancetta and wild mushrooms <i>Œuf poché avec pancetta croustillante et champignons sauvages</i>	13€
Escudella soup with meat terrine, galets and vegetables <i>Soupe d'escudella avec terrine de viande, galets et légumes</i>	15€	Chicken cannelloni au gratin with mild béchamel sauce <i>Cannellonis de poulet gratinés à la sauce béchamel douce</i>	13€

CAVIAR

Caviar imperial Caspian 30 g	70€
-------------------------------------	-----

SEA MER

MOUNTAIN MONTAGNE

DESSERTS

BREADS PAINS

Seafood fideuà with mild aioli <i>Fideuà aux fruits de mer avec aïoli doux</i>	23€	Squid with Sta. Pau beans and Iberian ham veil <i>Calamars aux haricots de Sta. Pau et voile de jambon ibérique</i>	18€
Cod with confit tomato and crispy bread <i>Cabillaud avec tomates confites et pain croustillant</i>	22€	Baked Mediterranean corvina supreme <i>Suprême de corbine méditerranéenne au four</i>	23€
Grilled Mediterranean octopus with romesco sauce <i>Poulpe grillé à la méditerranéenne avec sauce romesco</i>	24€		
Creamy rice with duck and wild mushrooms <i>Riz crémeux au canard et aux champignons sauvages</i>	21€	Grilled simmental beef ribeye (350g) <i>Côte de bœuf Simmental grillée</i>	29€
Beef cheek in red wine with foie gras <i>Joues de bœuf au vin rouge et foie gras</i>	22€	Free-range chicken with potato mille-feuille <i>Poulet fermier accompagné d'un mille-feuille de pommes de terre</i>	17€
Iberian pork secreto with sweet potato and mushrooms <i>Secreto de porc ibérique aux patates douces et aux champignons</i>	20€		
Citrus mousse with mojito ice cream <i>Mousse aux agrumes et glace mojito</i>	7€	Catalan cream with carquiñolis <i>Crème catalane au carquiñolis</i>	7€
Chocolate millefeuille with coffee sauce and Baileys ice cream <i>Millefeuille au chocolat, sauce café et glace au Baileys</i>	7€	Swiss hot chocolate with caramelized nuts <i>Chocolat chaud suisse aux noix caramélisées</i>	7€
Mango, papaya and coconut salad <i>Salade de mangue, papaye et noix de coco</i>	7€	Ice creams and sorbets <i>Crèmes glacées et sorbets</i>	7€
Coca bread with olive oil and tomato <i>Coca à l'huile d'olive et tomate</i>	7€	Artisan bread roll, natural fermentation for 48 hours <i>Petit pain artisanal, fermentation naturelle pendant 48 heures</i>	6€

COFFEE

CAFÉ

Coffe <i>Café</i>	2.8€	Capuccino	4.9€
Cortado coffee <i>Café ortado</i>	2.8€	Infusions	4€
Coffee with milk <i>Café au lait</i>	3.4€		

APERITIFS

APÉRITIF

Our Vermouth <i>Notre vermouth</i>	7.5€	OPorto	7€
Glass of Sangria <i>Verre de sangria</i>	12€	Ricard	6.5€
Aperol Spritz	12€		

WATER AND SOFT DRINKS

EAU ET BOISSONS NON ALCOOLISÉES

Mineral water <i>Eau minérale</i>	3.5€	Fruit Juices <i>Jus de fruits</i>	4€
Sparkling water <i>Eau gazeuse</i>	3.5€		
Soft drinks <i>Boissons gazeuses</i>	4€		

NATIONAL

BEER

BIÈRE NATIONALE - ESTRELLA DAMM

Draft Beer <i>Bière pression</i>	4.5€
Large Pitcher <i>Grand pichet</i>	7.5€
Damm Lemon	4.5€
Voll Damm (Double malt)	5€
Rosa blanca (Bière blonde houblonnée)	5€
Turia (Brune)	5€
Complot, Méditerranéen IPA	5€

ALCOHOLIC
BEVERAGES
BOISSONS
ALCOOLISÉES

BRANDY
COGNAC

WISKY

VODKA

RUM
RHUM

GIN

Baileys	7.5€	Orujo	7€
Cointreau	7.5€	Grappa	7.5€
Amaretto	7.5€	Calvados	8€
Grand Marnier	8€	Patxaran	7.5€
Tequila Don Julio Blanco	12€	Tequila Don Julio Reposado	12€
Armagnac	12€	Duque de Alba	12€
Cardenal Mendoza	12€	Fontenac	11€
Carlos 1	12€	Remy Martin	12€
Carlos 3	9€	Torres 10	11€
Courvoisier	12€		
Ballantine ´s	10€	Talisker	14€
Johnnie Walker Red Label	10€	Hibiki Harmony	17€
Johnnie Walker Black Label	14€	Lagavulin	17€
Johnnie Walker Blue Label	45€	Jack Daniels	11€
Glenrothes	14€	Woodford	14€
Cardhu	14€	Macallan	16€
Absolut	10€	Grey Goose	15€
Skyy	10€		
Bacardí	10€	Havana 7	12€
Brugal	10€	Santa Teresa	14€
Zacapa Solera 23	17€		
Tanqueray	10€	Seagrams	11€
Bombay Sapphire	12€	Citadelle	12€
Hendricks	12€		
*Soft drink for mixed drinks	2€		
Boissons sans alcool pour cocktails			

WHITE WINE
VIN BLANC



Fonoll	D.O. Penedès	(Xarel.lo)	6€	27€
Vola Vola Papallona	D.O. Costers del Segre	(Garnatxa, Malvasia Sitges)	6€	25€
Fransola	D.O. Penedès	(Sauvignon)		37€
Jean Leon 3055	D.O. Penedès	(Chardonnay)	6€	25€
Quinta de Couselo	D.O. Rías Baixas	(Albariño)	6€	29€
Miranda d' Espiells 100% eco	D.O. Penedès	(Chardonnay)	6€	25€
Saó Blanc	D.O. Costers del Segre	(Macabeu, Garnatxa)	6€	26€
Tomás Cusiné / Auzells	D.O. Costers del Segre	(Chardonnay, Macabeu, Albariño, Sauvignon)		27€
Eresma	D.O. Rueda	(Verdejo)	6€	24€
Thentic	D.O. Almansa	(Sauvignon blanc, eco)	6€	28€
Nûr Blanc	D.O.C. Priorat	(Garnatxa)		30€
50 Lliures	D.O. Penedès	(Xarel.lo)		26€

RED WINE
VIN ROUGE

Equilicuá	D.O. Montsant	(Samsó, Garnatxa)	6€	26€
Brúixola	D.O.C. Priorat	(Samsó, Garnatxa)		35€
Non Stop	D.O. Costers del Segre	(Ull de Llebre, Cabernet Franc)		27€
Les Terrasses Álvaro Palacios	D.O.C. Priorat	(Samsó, Garnatxa, Cabernet s., Syrah)		46€
Secret del Priorat	D.O.C. Priorat	(Syrah, Cabernet S, Garnatxa, Samsó)		30€
Jean Leon 3055 Petit Verdot	D.O. Penedès	(Merlot, Petit Verdot)	6€	25€
Casa Vella d' Espiells	D.O. Penedès	(Cabernet Sauvignon)	6€	27€
Elitia	D.O. Empordà	(Samsó)		42€
Museum Reserva	D.O. Cigales	(Tinta País)	6€	29€
Cillar	D.O. Riera del Duero	(Tempranillo)	6€	26€
Arbocala	D.O. Toro	(Tinta Toro)	6€	26€

RED WINE

VIN ROUGE



VS Dehesa San Andrés	D.O. Toro	(Tinta Toro)		36€
Corimbo	D.O. Ribera del Duero	(Tempranillo)		38€
Mauro		(Tempranillo, Syrah, C. Sauvignon, Graciano)		42€
Roda	D.O.C. Rioja	(Tempranillo, Graciano, Garnatxa		44€
Martínez Lacuesta Cuvée Cianza	D.O.C. Rioja	(Tempranillo)	6€	26€
Martínez Lacuesta Hinia, Reserva	D.O.C. Rioja	(Tempranillo, Graciano, Mazuelo)		34€

ROSÉ WINE

VIN ROSÉ

Aurora d' Espiells	D.O. Penedès	(Pinot Noir, Xarel.lo, Syrah)	6€	26€
Museum Rosé	D.O. Cigales	(Tempranillo, Verdejo, Garnacha)	6€	23€
Rosa d'Abril	D.O. Penedès	(Macabeo, Malvasía, Syrah)		27€
Jean Leon 3055 Rose	D.O. Penedès	(Pinot Noir, Garnatxa negra)	6€	25€
La Peona (Orange)	D.O. Penedès	(Xarel.lo)	6€	27€

CAVA

Clos Gran Anyada, Brut Nature Reserva	Cava	(Macabeo, Xarel.lo)		25€
Oriol Rosell Brut Nature	Cava	(Xarel.lo, Macabeu, Parellada)	6€	26€
Oriol Rosell Mític Brut Cava Nature Gran Reserva		(Xarel.lo, Macabeu)	7€	31€
Torelló Tradicional, Brut Nature	Corpina	(Macabeo, Xarel.lo, Parellada)		29€
Torelló Pàllid, Brut Reserva	Corpina	(Macabeo, Pinot Noir)		28€
Juvé & Camps, Brut Rosé	Cava	(Trepata)	6€	28€
Juvé & Camps, Reserva Cava Essential Púrpura		(Macabeo, Xarel.lo, Parellada)	6€	26€

CAVA



Juvé & Camps, Gran Reserva	Cava	(Macabeo, Parellada, Xarel.lo, Chardonnay)	38€
Moët & Chandon Impérial, Brut	Champagne	(Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier)	65€
Moët & Chandon Rosé Impérial, Brut	Champagne	(Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier)	72€
Baron Dauvergne, Grand Cru Prestige	Champagne		64€
Baron Dauvergne, Grand Cru L'Or Caché	Champagne		82€

SWEET WINE VIN DOUX

Lustau Fino Jarana	D.O. Jerez	(Palomino)	6€
Lustau PX San Emilion	D.O. Jerez	(Pedro Ximenez)	6€
Essència de Gerisena	D.O. Empordà	(Moscatel d' Alexandria)	6€
Dolç de Gerisena	D.O. Empordà	(Samsó)	6€
Oremus 3 Puttonyos	Tokaji		14€