

PER MATAR EL CUC

alguns aperitius some appetiziers

anells de calamar fresc a la romana 9.20
anillas de calamar fresco a la romana
fresh battered squid rings
calmars frais à la romaine

hummus de cigró amb sèsam i oli de pebre roig 4.80
hummus de garbanzo con sésamo y aceite de pimentón rojo
chick pea hummus with sesame seeds and red paprika oil
hummus au sésame et à l'huile de piment rouge

pernil ibèric 9.70
jamón ibérico
iberian cured ham
jambon ibérique

patates La Deu d'Olot (les artesanes, farcides de carn) 8.90
patatas La Deu de Olot (las artesanas, rellenas de carne)
potatoes La Deu, from Olot (handmade potatoes, stuffed with meat)
patatas La Deu d'Olot (pommes de terre artisanes farcies à la viande)

croquetes d'escalivada i formatge de cabra 1.75 uni
croquetas de verdura escalivada con queso de cabra
grilled vegetable croquettes with goat cheese
croquettes de légumes au four avec du fromage de chèvre

croquetes de bacallà 1.75 uni
croquetas de bacalao
cod croquettes
croquettes de morue

croquetes de carn d'olla 1.75 uni
croquetas de carne de cocido
catalan stew made of meat croquettes
croquettes de ragoût catalan de viande

vol-au-vent de brandada de bacallà amb pebrot del padró i terra d'olives 6.30
volovan de brandada de bacalao con pimiento del padrón y tierra de olivas
salt cod brandade vol-au-vent with peppers from Padron and olives powder
vol-au-vent de brandade de morue et piments de Padron et au poudre d'olives

pop a la gallega amb dues textures de patata 13.60
pulpo a la gallega con dos texturas de patata
galician-style octopus with potato in two textures
poulpe à la galicienne aux deux textures de pommes de terre

braves clàssiques 4.50
patatas braves clásicas
patatas braves (fried potatoes in spicy sauce)
patatas braves (pommes de terre à la sauce piquante)

fent boca

3 de freds i 5 de calents hot and cold treats

crema de rossinyols amb medalló de foie poêlé crema de rebozuelos con medallón de foie poêlé chanterelle cream with fried medallion foie gras velouté de trompettes de la mort au médaillon de foie poêlé	11.10
espàrrecs de marge amb tempura de vermut negre de Reus i salsa romesco espárragos trigueros con tempura de vermut negro de Reus y salsa romesco green asparagus with red vermouth tempura, romesco nut sauce and bean sprouts asperges sauvages en tempura de vermouth rouge, sauce romesco et pousses germées	9.50
couland d'albergínia i carbassó amb crema de formatge tupí del Pirineu i melmelada de kumato couland de berenjena y calabacín con crema de queso tupí del Pirineo y mermelada de kumato aubergine and courgette coulant with pyrenean tupí cheese and kumato jam coulant d'aubergine et courgette à la crème de fromage tupí des Pyrénées et confiture de kumato	9.90
amanida d'espínacs baby i gules amb aranja confitada, nous i vinagreta de cacau ensalada de espinacas baby y gulas con pomelo confitado, nueces y vinagreta de cacao spinach shoot and eel salad with candied orange, walnuts and cocoa vinaigrette salade d'épinards baby et gula au pamplemousse confit, noix et vinaigrette de cacao	9.10
fesols de Santa Pau amb cloïses judías de Santa Pau (alubia blanca pequeña) con almejas santa pau white beans with clams haricots de santa pau aux clovisses	9.30
laminat de peus de porc amb botifarra negra, ceba tendra i picada d'all i julivert laminado de pies de cerdo, con botifarra negra, cebolla tierna y picadillo de ajo y perejil sliced pig's trotters with black pudding, spring onion and minced garlic and parsley lamelles de pieds de porc au boudin, oignons jeunes et persillade	10.20
amanida de perles de mozzarella amb pernil ibèric, pinyons y vinagreta de tomàquet sec ensalada de perlas de mozzarella con jamón ibérico, piñones y vinagreta de tomate seco mozzarella pearl salad with iberian cured ham, pine kernels and dried tomato vinaigrette de perles de mozzarella au jambon ibérique, pignons et vinaigrette de tomate séchée	8.70
carpaccio de vedella amb pols de formatge de cabra, codony i daus de salsafí carpaccio de ternera con polvo de queso de cabra, membrillo y dados de salsafí veal carpaccio with powdered goat cheese, quince and diced salsify carpaccio de boeuf à la poudre de fromage de chèvre, pâte de coing et dés de salsifis	10.40

arrossos, pastes i pizzes

rice, pastas and pizzas

risotto de ceps i farigola llimonera amb parmesà risotto de setas y tomillo con parmesano porcini mushroom and lemon thyme risotto with parmesan risotto aux cèpes et au thym citron avec parmesan	11.50
arròs mar i muntanya de botifarra de pagès, sípia i escamarlans paella de mar y montaña, con butifarra, sepia y cigalas sea and mountain paella, with <i>butifarra</i> sausage, cuttlefish and norway lobster paella de la mer et de la montagne, avec boudin, seiche et langoustine	13.60
fideuada amb allioli de safrà fideuada con allioli de azafrán <i>fideuada</i> noodles with saffron allioli (garlic mayonnaise) <i>fideuada</i> à l'aioli au safran	12.90
linguine amb carbonara de pernil ibèric linguine con salsa carbonara de jamón ibérico linguini with iberian cured ham carbonara sauce linguine à la carbonara au jambon ibérique	10.30
raviolis amb formatge blau, gorgonzolla i ametlla garapinyades raviolis con queso azul, gorgonzolla y almendra garrapiñada ravioli with gorgonzola, blue cheese and sugared almond sauce raviolis à la sauce gorgonzola, bleu et amandes caramélisées	10.30
pizza margarita	9.70
pizza reina (pernil dolç, orenga i mozzarella) pizza reina (jamón de york, orégano y mozzarella) cooked ham pizza with tomato, mozzarella and oregano pizza jambon d'york, tomate, mozzarella et organ	10.20
pizza de 4 formatges pizza de 4 quesos four cheese pizza pizza quatre fromages	10.20
pizza barbacoa (mozzarella, vedella, orenga i salsa barbacoa) pizza barbacoa (mozzarella, ternera, orégano y salsa barbacoa) barbecue pizza pizza barbecue	10.20

petits plats

grans
plats

menjar calent, bon aliment

DE CARN I DE PEIX MEAT AND FISH

entrecot de vedella de Girona amb cors de carxofa confitada, minicalçots i tricolor de pebrots entrecot de ternera de Girona con corazones de alcachofa, cebolla tierna y tricolor de pimientos veal entrecôte with confited artichoke hearts, grilled spring onions and three-colour peppers entrecôte de boeuf avec coeurs d'artichaut confits, <i>calçots</i> (oignons tendres grillés) et poivrons tricolores	18.30
mandonguilles de rap i llagostins amb salsa de rostit de peix albóndigas de rape y langostinos con salsa de asado de pescado anglerfish and prawn meatballs with a grilled fish sauce boulettes de lotte et crevettes avec une sauce de rôti de poisson	14.30
xai a la brasa amb trinxat de la Cerdanya amb xips de col i oli d'all, i grillons de poma saltada cordero a la brasa con trinxat de la Cerdanya con chips de col y aceite de ajo, y gajos de manzana salteada lamb ribs with cabbage and potato stew, cabbage chips and garlic oil and sautéed apple côtelettes d'agneau, <i>trinxat de la Cerdanya</i> (ragoût de chou) avec chips de chou et pomme grillée	13.30
tronc de lluç amb gambes, velouté de marisc i germinats de soia i porro tronco de merluza con gambas, velouté de marisco y germinados de soya y puerro fillet of hake and prawns, shellfish velouté and leek and soya bean sprouts tronc de colin aux gambas, velouté de fruits de mer et soia et poireau germés	14.70
espatlleta de cabrit al forn amb puré de rostit de patata, praliné de ceba i cirerols semisecs paletilla de cabrito a la brasa con puré de patata asada, praliné de cebolla y cherrys semisecos shoulder of kid with roast potato purée, onion praliné and semi-dried cherry tomatoes épaule de chevreau avec purée de rôsti de pomme de terre praliné d'oignon et tomates cerise sèches	19.50
calamars a la planxa amb favetes saltades amb menta i allioli suau d'all negre calamares a la plancha con habitas salteadas con menta y allioli suave de ajo negro grilled squid and baby broad beans with mint and black garlic allioli and olive oil dressing calamars grillés avec fèves baby à la menthe et à l'aioli doux d'ail noir	14.70
pollastre a la catalana (ceba, tomàquet, prunes i pinyons) pollo a la catalana (cebolla, tomate, ciruelas y piñones) catalan style chicken (onion, tomato, plums and pine nuts) poulet à la catalane (oignons, tomate, prunes et pignons)	11.80
morro de bacallà confitat amb oli de fum, mermelada de ceba dolça i cassé de tomàquet amb marduix lomo de bacalao confitado con aceite de humo, mermelada de cebolla dulce i cassé de tomate con mejorana confited cod loin with smoked oil, Figueres onion jam and tomato concassé with marjoram filet de morue confit avec huile fumé, confiture d'oignons de Figueres et cassé de tomate à la fraise	16.80
steak tartar amb maionesa de mostassa i escuma de patata i romaní steak tartar con mayonesa de mostaza y espuma de patata y romero steak tartare with mustard mayonnaise and potato and rosemary mousse steak tartare avec mayonnaise à la moutarde et mousse de pommes de terre et romarin	16.20
orada a la planxa amb donostiarra de remolatxa, cumquats macerats i terra d'oliva negra dorada a la plancha con donostiarra de remolacha, kumquats macerados y tierra de oliva negra grilled gilthead with beetroot San Sebastian style, macerated kumquats and powder olives dorade à la donostiarra avec des betteraves, kumquats macérés et de la terre d'olive noire	12.80

NOUS I PINYONS, POSTRES DE MINYONS

els més dolços

our desserts

after eight de pera after eight de pera pear after eight after eight à la poire	5.80
coulant de xocolata amb sorbet de gerds (18 min.) coulant de chocolate con sorbete de frambuesas (18 min.) chocolate coulant with raspberry sorbet (18 min.) coulant de chocolat au sorbet aux framboises (18 min.)	6.80
copa de crema de mango, crumble de cacau i escuma de coco copa de crema de mango, crumble de cacao y espuma de coco goblet of mango cream, cocoa crumble and coconut foam coupe de crème à la mangue, crumble au cacao et mousse de coco	5.70
tatin de poma amb cremós de vainilla tatin de manzana con cremoso de vainilla apple tarte tatin with vanilla custard tarte tatin aux pommes et crème de vanille	5.90
pastís de pastanaga amb formatge fresc i taronja confitada pastel de zanahoria con queso fresco y naranja confitada carrot cake with cream cheese and candied orange carrot cake au fromage frais et à l'orange confite	5.40
sopeta de figa coll de dama amb gelat de llet d'ovella sopa de higo cuello de dama con helado de leche de oveja col de dame fig soup with a sheep's milk ice cream quenelle petite soupe de figues col de dame avec quenelle de glace au lait de brebis	5.50
cilindres de dues xocolates amb pinya i caramels de gingebre cilindros de dos chocolates con piña y caramelos de jengibre two-chocolate cylinders with pineapple and ginger caramels cylindres aux deux chocolats avec ananas et gingembre confit	5.90
semifred de fruits vermells amb coulis de iogurt de la Fageda d'en Jordà semifrío de frutos rojos con coulis de yogurt de la Fageda d'en Jordà chilled red berries with yoghurt coulis semifreddo aux fruits rouges avec un coulis de yaourt	5.50

catalan
cuisine the
pleasure of eating