






















Starters



AMANIDA MASIA  	9,50 €
Lettuce, goat cheese and nuts	
ESCUDELLA CATALANA 	11,20 €
Traditional catalan soup, consisting of chick peas, potatoes, rice, thick noodles and black sausage, marinated with veal stew	
XATÓ VALLS  	12,50 €
Sharp and nutty romesco style sauce with a buttery smoothness, served with catalan tuna salad, desalted cod, beans and slice of omelette	
GRAELLADA DE VERDURES A LA BRASA Y TARIMA DE ROMESCO  	11,55 €
A sorted variety of grilled fresh green vegetables and romesco source	
ESQUEIXADA DE BACALLÀ AMB ROMESCO  	10,90 €
Catalan shredded cod with lettuce, olives, garlic, served cold with romesco sauce	
CARGOLS "A LA LLAUNA"	12,95 €
Ground snails carefully picked from local vineyards and slowly cooked on a tray. Ali-oli separate	
CANELONS DE L'ÀVIA  	11,20 €
Cannelloni pasta stuffed with meat and topped up with bechamel sauce	
REMENAT DE FAVETES AMB BOTIFARRA NEGRA 	11,80 €
Traditional catalan black sausage blended with green beans and beaten eggs	
CARPACCIO DE BACALLÀ AMB RALLADURA DE TOMÀQUET NATURAL I OLIVADA 	10,80 €
Fine cut desalted cod blended with fresh tomatoes and a tasty black olive's purée	
PA DE VIDRE AMB ESCALIVADA, TONYINA I ANXOVES   	11,60 €
Crumbless crispy bread toasted, dipped in tomato and topped with anchovies and tuna fish	
TRINXAT DE LA Cerdanya AMB CANSALADA	12,00 €
Cerdanya trinxat with bacon	
MACARRONS GRATINATS  	8,70 €
Gratin pasta	
ASSORTIMENT DE CROQUETES  	10,60 €
Assortment of croquettes	
PATATES BRAVES	7,90 €
Spicy potatoes	
TAULA DE EMBOTITS IBÈRICS	17,50 €
Selection of iberic salami and cold meats, served on a blackboard	

Charcoal Grilled





POLLASTRE A LA BRASA 1/4	9,50 €
Charcoal grilled chicken 1/4	
LLONGANISSA	9,20 €
Catalan spiced pork sausage	
XAI A LA BRASA	14,10 €
Grilled roast lamb with garnish	
CONILL 1/4	11,50 €
Grilled rabbit served with a mortar of "all i oli"	
CONILL 1/2	16,10 €
Grilled rabbit served with a mortar of "all i oli"	
BLANC I NEGRE AMB FESOLS	10,85 €
Popular catalan white and black pork sausages served with beans	
GRAELLADA DE CARNS	18,50 €
Variety of charcoal grilled meat served with separate "all i oli" sauce	
ENTRECOT A LA BRASA	17,20 €
Charcoal grilled beef-steak cooked to your taste	
PEUS DE PORC A LA BRASA	11,70 €
Charcoal grilled pig's trotters with garnish	
SECRET IBÈRIC	14,50 €
Best cut of pork steak, boneless and served with garnish	
XULETÓN DE VACA (500GR)	22,50 €
Grilled T-Bone steak (500gr) matured beef, nicely cooked to your taste	
POP A LA BRASA 	16,30 €
Grilled octopus	

Others



ESTOFAT DE VEDELLA AMB BOLETS VARIATS	12,50 €
Veal Stew with wild "bolets" mushrooms	
BACALLÀ GRATINAT AMB "ALL I OLI"  	16,30 €
Cod gratin	

Supplemets

RACIÓ DE PA AMB TOMÀQUET I ALL 	1,60 €
Bread with tomatoe and garlic	
RACIÓ DE PA 	0,95 €
Extra bread	
MORTER D'ALL I OLI 	1,95€
Mortar with "all i oli"	
SALSERA DE ROMESCO   	1,95 €
"Romesco"	
RACIÓ D'OLIVES ARBEQUINES O D'ARAGÓ	1,50 €
Selection of olives	

Desserts

CREMA CATALANA   	4,60 €
Terrine of cold custard topped with a thin layer of caramelised sugar	
MÚSIC AMB VI RANCI O VI DOLÇ 	5,10 €
Dry fruits and nuts accompanied with a glass of melow sweet wine	
MEL I MATÓ AMB NOUS  	4,80 €
Honey and clotted milk with walnuts	
CODONYAT CASOLÀ AMB CARQUINYOLIS   	4,95 €
Home-made quince with hard almonds biscuits	
PROFITEROLS AMB XOCOLATA  	4,20 €
Profiteroles with chocolate sauce	
FLAM D'OU  	3,95 €
Cream caramel	
FLAM D'OU CREMAT AL ROM  	5,30 €
Cream caramel flambéed with rum	
FLAM D'OU AMB NATA  	4,10 €
Cream caramel with whipped white cream	
SUC DE TARONJA NATURAL AMB GELAT DE VAINILLA 	4,90 €
Fresh orange juice with vanilla ice cream	
COULANT AMB GELAT DE VAINILLA 	5,25 €
Pastry made of chocolate, cold outside and hot inside	
PASTISSETS AMB RATAFIA  	5,60 €
Pastisset sweet filled with spaghetti squash with Ratafia liquor	
PASTÍS DE FORMATGE  	5,50 €
Cheese cake	



MUSTARD



CELERY



SESAME SEEDS



SULPHUR DIOXIDE
AND SULPHITE



MOLLUSC



LUPINS



DRIED FRUITS



GLUTEN



CRUSTACEANS



EGGS



FISH



PEANUTS



SOYA



MILKS