






# STARTERS



	€
<b>Amanida de la Masia</b> <i>Lettuce, goat cheese and nuts</i>  	9,50
<b>Escudella Catalana</b> <i>Traditional catalan soup, consisting of chick peas, potatoes, rice, thick noodles and black sausage, marinated with veal stew</i> 	11,20
<b>Xató Valls</b> <i>Sharp and nutty romesco style sauce with a buttery smoothness, served with catalan tuna salad, desalted cod, beans and slice of omelette</i>   	12,50
<b>Graellada de verduras a la brasa y tarrina de romesco</b> <i>A sorted variety of grilled fresh green vegetables and romesco sauce</i>  	11,55
<b>Esqueixada de bacallà amb romesco</b> <i>Catalan shredded cod with lettuce, olives, garlic, served cold with romesco sauce</i>   	11,50
<b>Cargols a la llauna</b> <i>Ground snails carefully picked from local vineyards and slowly cooked on a tray Ali-oli separate</i>	13,00
<b>Canelons de l'Avia</b> <i>Cannelloni pasta stuffed with meat and topped up with bechamel sauce</i>  	11,50
<b>Bunyols de bacallà</b> <i>Cod fritters</i> 	10,50
<b>Carpaccio de bacallà amb ratlladura de tomàquet i olivada</b> <i>Fine cut desalted cod blended with fresh tomatoes and a tasty black olive's purée</i> 	11,20
<b>Trinxat de la Cerdanya amb cansalada</b> <i>Cerdanya trinxat with bacon</i>	12,50
<b>Macarrons gratinats</b> <i>Gratin pasta</i>  	8,70
<b>Varietat de croquetes</b> <i>Assortment of croquettes</i>   	10,60
<b>Patates braves</b> <i>Spicy potatoes</i>	7,90
<b>Taula d'embotits ibèrics</b> <i>Selection of iberic salami and cold meats, served on a blackboard</i>	17,50

# LLESQUES XXL

---

<b>Pa de vidre amb escalivada, tonyina i anxoves</b>	€
<i>Crumbless crispy bread toasted, dipped in tomato and topped with anchovies, and tuna fish</i>   	11,60
<b>Llesca amb llom i formatge</b>	9,00
<i>Slice of bread with pork loin and cheese</i> 	
<b>Llesca amb llonganissa i formatge</b>	9,60
<i>Slice of bread with sausage and cheese</i> 	
<b>Llesca amb cansalada</b>	9,10
<i>Slice of bread with bacon</i>	
<b>Llesca ibèrica (pernil ibèric)</b>	13,70
<i>Slice of bread with iberian jam</i>	

## CHARCOAL GRILLED

---

<b>Pollastre a la brasa 1/4</b>	9,50
<i>Charcoal grilled chicken 1/4</i>	
<b>Llonganisa</b>	9,20
<i>Catalan spiced pork sausage</i>	
<b>Xai a la brasa</b>	14,50
<i>Grilled roast lamb with garnish</i>	
<b>Conill 1/4</b>	11,50
<i>Grilled rabbit served with a mortar of "all i oli"</i>	
<b>Conill 1/2</b>	16,10
<i>Grilled rabbit served with a mortar of "all i oli"</i>	
<b>Blanc i Negre amb fesols</b>	10,85
<i>Popular catalan white and black pork sausages served with beans</i>	
<b>Graellada de carnes</b>	18,60
<i>Variety of charcoal grilled meat served with separate "all i oli" sauce</i>	
<b>Entrecot a la brasa</b>	17,80
<i>Charcoal grilled beef-steak cooked to your taste</i>	
<b>Peus de porc a la brasa</b>	11,70
<i>Charcoal grilled pig's trotters with garnish</i>	
<b>Secret ibèric</b>	14,60
<i>Best cut of pork steak, boneless and served with garnish</i>	
<b>Xuletó de vaca (500gr)</b>	23,70
<i>Grilled T-Bone steak (500gr) matured beef, nicely cooked to your taste</i>	
<b>Pop a la brasa</b>	17,30
<i>Grilled octopus</i> 	

# OTHERS

---

	€
<b>Estofat de vedella amb bolets variats</b> <i>Veal Stew with wild "bolets" mushrooms</i>	12,50
<b>Bacallà gratinat amb "all i oli"</b> <i>Cod gratin</i> 🐟 🧄	15,80

# SUPPLEMENTS

---

	€
<b>Ració de pa amb tomàquet i all</b> <i>Bread with tomatoe and garlic</i> 🍞 🍅	1,60
<b>Ració de pa</b> <i>Extra bread</i> 🍞	0,95
<b>Morter d' "all i oli"</b> <i>Mortar with "all i oli"</i> 🧄	1,95
<b>Salsera de romesco</b> <i>"Romesco"</i> 🍷 🧄 🍅 🌰 🥜	2,30
<b>Ració d'olives arbequinas o d'Aragón</b> <i>Selection of olives</i>	1,50

# DESSERTS

	€
<b>Crema catalana</b> <i>Terrine of cold custard topped with a thin layer of caramelised sugar</i>   	4,60
<b>Músic amb vi ranci o vi dolç</b> <i>Dry fruits and nuts accompanied with a glass of mellow sweet wine</i> 	5,10
<b>Mel i mató amb nous</b> <i>Honey and clotted milk with walnuts</i>  	4,90
<b>Codonyat casolà amb carquiñolis</b> <i>Home-made quince with hard almonds biscuits</i>   	4,95
<b>Profiterols amb xocolata</b> <i>Profiteroles with chocolate sauce</i>   	4,20
<b>Flam d'ou</b> <i>Cream caramel</i>  	3,95
<b>Flam d'ou cremat al rom</b> <i>Cream caramel flambéed with rum</i>  	5,30
<b>Flam d'ou amb nata</b> <i>Cream caramel with whipped white cream</i>  	4,10
<b>Suc de taronja natural amb gelat de vainilla</b> <i>Fresh orange juice with vanilla ice cream</i> 	4,90
<b>Coulant amb gelat</b> <i>Pastry made of chocolate, cold outside and hot inside</i> 	5,50
<b>Pastisset amb Ratafia</b> <i>Pastisset sweet filled with spaghetti squash with Ratafia liquor</i>  	5,60
<b>Pastís de formatge</b> <i>Cheese cake</i>   	5,50
<b>Trufes</b> <i>Truffles</i> 	3,80
<b>Trufes amb nata</b> <i>Truffles with cream</i> 	3,95