

POSTRES DE LA CASA · POSTRES CASEROS · HOMEMADE DESSERTS .
DESSERTS DE LA MAISON

COULANT DE XOCOLATA AMB GELAT DE VIOLETA .Coulant de chocolate con helado de violeta
Coulant of Chocolate with a violet ice cream · Fondant au chocolat avec sa glace aux violettes

FLAM DE LA CASA (de formatge fresc) · Flan de la casa (de queso fresco)
Homemade crème caramel (made with fresh cheese) · Crème caramel maison (faite à base de fromage frais)

CREMA CATALANA AMB NEULA · Crema catalana con barquillo
Catalan cream with wafer biscuit · Crème catalane avec sa gaufre

SOPA DE PRÉSSEC AMB GELAT DE MASCARPONE . Sopa de melocotón con helado de mascarpone
Peach soup with a mascarpone ice cream · Soupe de pêches à la glace de mascarpone

BOTIFARRA DOLÇA AMB POMA . Butifarra dulce con manzana
"Botifarra Dolça" (a regional specialty dessert) with apples · "Botifarra dolça" (spécialité de l'Empordà) aux pommes

CREMÓS DE RECUIT . Cremoso de requesón
Cottage cheese · "Recuit" (Caillé frais)

MADUIXOTS DEL MARESME AL GUST . Fresones del Maresme al gusto
Strawberries from the Maresme region · Les fraises du "Maresme"

TRUFES DE XOCOLATA .Trufas de chocolate · Ice chocolate truffles · Truffles au chocolat, glacées

GELATS· HELADOS·ICE CREAMS·GLACES

GELATS AL GUST (NATA -XOCOLATA-VAINILLA O TORRÓ)

Helados a escoger (Nata-chocolate - vainilla o turrón) ·

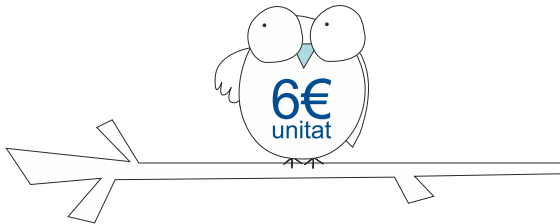
A selection of Ice creams "Three scoops to chose" (Cream-chocolate-vanilla or nougat)
Les Glaces "Choisir trois boules" (Chantilly-chocolat -vanille ou nougat)

ASSORTIT DE SORBETS CÍTRICS (GERDS, MANDARINA I LLIMONA)

Surtido de sorbetes cítricos (Frambuesa,mandarina y limón)

A selection of Citrus Sorbets (Raspberry, Mandarin and Lemon)

Assortiment de Sorbets (Framboise,Mandarine et Citron)



REGLAMENT (EU) Nº 1169/2011 AL·LÈRGENS
Establiment amb informació disponible en matèria d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries
Sol·licitin informació al nostre personal.Gràcies

REGULATIONS (EU) Nº 1169/2011 ALLERGENS
Information regarding food allergies and intolerance is available in this establishment.
Please,require the information with our personnel.Thank you



PER PICAR · PARA PICAR · TO TAST

PATATES AMB ALLIOLI · Patatas con allioli Potatoes with allioli sauce · Pommes de terre à l'aïoli	Ració 6,90€	1/2 Ració 3,50€
CALAMARS A L'ANDALUSA · Calamares a la andaluza Andalusian style squid · Calamars à l'andalouse (enfarinés et frits)	Ració 7,90€	1/2 Ració 4,00€
CROQUETES CASOLANES DE CEPS (per unitats) · Croquetas caseras de boletus (por unidad) Homemade porcino mushroom croquettes (per piece) · Croquettes de cèpes maison (à l'unité)		1,35€ Unitat
TARRINA DE FOIE AMB SIMFONIA DE MELMELADES Tarrina de foie con sinfonia de mermeladas · Terrine of foie with a symphony of jams Terrine de foie gras avec sa symphonie de confitures	Ració 12,50€	1/2 Ració 6,50€
BIQUINI DE SALMÓ I FORMATGE FRESC Biquini de salmón y queso fresco Salmon and fromage frais toasted sandwich · Croque monsieur au saumon et fromage frais	Ració 7,90€	1/2 Ració 4,00€
FORMATGE DE CABRA CAMEL·LITZAT (per unitats) · Queso de cabra caramelizado (por unidad) Unitat Caramelised goat cheese (per piece) · Fromage de chèvre caramélisé (à l'unité)		1,35€
ENCENALLS DE PERNIL IBÈRIC AMB PA AMB TOMÀQUET Virutas de jamón ibérico con pan con tomate · Slivers of Iberico ham with tomato-rubbed toast Copeaux de jambon Ibérique sur son pain frotté à la tomate	Ració 13,00€	1/2 Ració 7,00€
CANELÓ DE PEIX I MARISC · Canelón de pescado y marisco Fish and shellfish cannelloni · Cannelloni de poisson et fruits de mer	Ració 12,50€	1/2 Ració 6,50€
TIMBAL DE POP I PATATA FUMADA Timbal de pulpo y patata ahumada Octopus and smoked potato timbale · Timbale de poulpe aux pommes de terre fumées	Ració 9,50€	1/2 Ració 5,00€

L'HORT DELS MUSSOLS · EL HUERTO DELS MUSSOLS.
VEGETABLE GARDEN "DELS MUSSOLS".LE POTAGER "DELS MUSSOLS"

AMANIDA DE L'HORT · Ensalada del huerto The salad from the garden · La salade du potager	8,00€
AMANIDA D'ALVOCAT I SALMÓ · Ensalada de aguacate y salmón Avocado and salmon salad · Salade d'avocat et saumon	9,50€
AMANIDA DE FORMATGE DE CABRA CAMEL·LITZAT · Ensalada de queso de cabra caramelizado Caramelised goat cheese salad · Salade de fromage de chèvre caramélisé	9,50€
VERDURES DE L'HORT SALTEJADES · Verduras del huerto salteadas Sautéed vegetables from the garden · Les légumes du potager sautés	10,50€

IVA INCLÒS · T.V.A. INCLUDED

PEIXOS · PESCADOS · FISH · POISSONS

FILETS DE LLENGUADO AMB SALSA DE LLIMONA I ALFÀBREGA FRESCA · Filetes de lenguado con salsa de limón y albahaca fresca Filets of sole with a lemon and fresh basil sauce · Filets de sole à la sauce citron-basilic	19,00€
TRONC DE LLUÇ DE PALANGRE AMB PERNIL IBÈRIC I ALL TORRAT Tronco de merluza de palangre con jamón ibérico y ajo tostado Loin of hake with iberico ham and toasted garlic · Dos de merlu de ligne au jambon ibérique et ail rôti	18,50€
LLOBREGANT A LA PLANXA · Bogavante a la plancha Plancha-grilled Lobster · Homard grillé	21,90€
POTA DE POP PLANXADA AMB PATATA AL CALIU · Pata de pulpo planchada con patatas a la brasa Plancha-grilled Tentacle of Octopus with baked potatoes · Tentacule de Poulpe grillée avec pommes de terre rôties	19,50€
FILET DE PORC AMB CROSTA DE MOSTASSA A L'ANTIGA Filete de cerdo con costra de mostaza a la Antigua Fillet of pork in a wholegrain mustard crust · Filet de porc en croûte de moutarde à l'Ancienne	15,90€
MAGRET D'ÀNEC AMB SALSA TERIYAKI · Magret de pato con salsa Teriyaki Magret of duck in a teriyaki sauce · Magret de canard sauce Teriyaki	17,80€
FILET DE VEDELLA AMB PARMENTIER DE MONIATO I OLI DE TÒFONA Filete de ternera con parmentier de boniato y aceite de trufa Filet of veal with a sweet potato parmentier and truffle oil · Filet de veau avec parmentier de patate douce et huile de truffe	21,00€
BROQUETES DE XAI ADOBADES AL GRILL · Brochetas de cordero adobadas a la brasa Marinated and grilled brochette of lamb · Brochettes d'agneau marinées et grillée	14,90€
PAELLA MARINERA · Paella a la marinera Paella "Marinera" fisherman's style· Paella de la mer	15,00€
ARRÒS CALDÓS DE L'EMPORDÀ AMB LLOBREGANT · Arroz caldoso del Emporda con bogavante Empordà-style rice casserole with lobster · Riz au homard en cocotte style de l'Empordà	20,00€
FIDEUADA AMB PUNTES D'ALLIOLI · Fideua con puntas de allioli "Fideuà" with an Allioli dressing · "Fideuà" à la pointe d'Aïoli	14,00€
PAELLA VEGETARIANA · Paella vegetariana Vegetarian paella · Paella végétarien	16,00€

IVA INCLÒS · T.V.A. INCLUDED