

**CHEF'S MENU · MENÚ DU CHEF**

---

From 12.30 to 15.00h / From 18.30 to 22.00h  
Horaires de 12.30 à 15.00h / de 18.30 à 22.00h

**All our chef's creativity is conveyed through the best seasonal products**  
Toute la créativité de notre chef exprimée à travers les meilleurs produits de saison

**Appetizer**  
Apéritif

**Cold starter**  
Entrée froide

**Warm starter**  
Entrée chaude

**Fish**  
Poisson

**Meat**  
Viande

**Dessert**  
Dessert

**Available only for the entire table**

Menu pour toute la table

60,00€ pp

**With wine pairing**

Accords mets et vins

+15,00€ pp

**With selected wine pairing**

Accord mets et vins sélection spéciale

+25,00€ pp

## TO SHARE · À PARTAGER

<b>Homemade Iberian ham croquettes (4 u.)</b> Croquettes maison au jambon ibérique (4 u.)	10,00€	○
<b>Beetroot hummus with vegetables</b> Hummus de betterave et crudités	14,00€	
<b>Patatas Bravas mG, potato cylinders stuffed with spicy sauce, allioli and chilli threads (8 u.)</b> Patatas Bravas mG, cylindres fourrés à la sauce brava et allioli avec leur effiloché de piment (8 u.)	9,50€	
<b>Prawn twister with wasabi mayonnaise (6 u.)</b> Twister de crevettes et mayonnaise au wasabi (6 u.)	13,00€	
<b>Homemade deep-fried battered squid rings with lime allioli</b> Calamars à la romaine avec allioli au citron vert	18,00€	
<b>Garlic and chilli prawns</b> Crevettes à l'ail	18,50€	
<b>Anchovies 00 from l'Escala and toasted bread with tomato and mG olive oil</b> Anchois 00 de l'Escala et pain grillé à la tomate et huile d'olive mG	19,00€	
<b>Iberian cured ham and toasted bread with tomato and mG olive oil</b> Jambon ibérique, AOC Salamanca, et pain grillé à la tomate et huile d'olive mG	25,00€	
<b>Olives mG · Olives mG</b>	4,00€	

## STARTERS · ENTRÉES

<b>Green salad</b> Salade de crudités du potager	9,75€	
<b>Octopus salad with strawberries and a reduction of Modena vinegar</b> Salade de poulpe aux fraises, et réduction au vinaigre de Modène	16,50€	
<b>Duck ham salad with radishes and Kalamata olives</b> Salade de jambon de canard avec radis et olives Kalamata	14,50€	
<b>Prawn salad with guacamole, pistachios and prawn emulsion</b> Salade de crevettes avec guacamole, pistaches et émulsion de crevettes	18,00€	
<b>Citrus marinated salmon served with a salad garnish</b> Saumon mariné aux agrumes et salade	17,50€	
<b>Artichoke hearts with Iberian ham, parmesan cheese truffle</b> Coeurs d'artichauts jambon ibérique, et parmesan et truffe	18,50€	
<b>Trencadissa d'ous, broken sunny-side-up eggs with potatoes and truffle oil, with foie gras or Iberian ham</b> Trencadissa d'ous, brouillade d'œufs au foie gras ou jambon ibérique et huile de truffe	18,00€	
<b>Girona veal carpaccio, shavings of parmesan cheese and rocket sprouts</b> Carpaccio de veau de Girona, pousses de roquette et parmesan	18,50€	
<b>Girona veal tenderloin tartare</b> Steak tartare faux-filet de veau de Girona	24,50€	
<b>Scallops with Iberian cured ham, chicken gravy and tomato marmalade</b> Saint-Jacques avec jambon ibérique, jus de volaille et confiture de tomates	21,00€	
<b>Fettuccini pasta with clams and prawns</b> Fettuccini aux palourdes et crevettes	17,50€	
<b>Duck confit cannelloni with caramelized apple and foie gras cream</b> Cannelloni de confit de canard avec pomme caramélisée et crème de foie gras	18,00€	○

**RICE · RIZ**

min. 2pax

<b>Pals style rice casserole in fish broth with seafood</b> Riz façon Pals (dans son bouillon de poisson avec fruits de mer)	25,00€ pp
<b>Sea and mountain paella (with pork rib, sausages, fish and seafood)</b> <i>Paella</i> terre et mer (côtelettes de porc, petites saucisses, poisson et fruits de mer)	24,00€ pp
<b>Paella Parellada (with sausages, squid and peeled prawns)</b> <i>Paella</i> Parellada (petites saucisses, calamars et fruits de mer décortiqués)	23,00€ pp
<b>Flame-finished rock octopus Paella</b> <i>Paella</i> au poulpe de roche cuit à la flamme	25,00€ pp
<b>Shrimp from Roses and squid paella</b> Riz aux gambas de Roses et calamars	30,00€ pp
<b>Cod and prawn Paella with squid ink allioli</b> <i>Paella</i> à la morue et aux crevettes, <i>allioli</i> à l'encre de calamar	25,00€ pp
<b>Rice with velvet swincrab</b> Riz aux étrilles	25,50€ pp
<b>Rib-eye steak paella (500gr without bone)</b> <i>Paella</i> de côte de boeuf (500gr sans os)	25,00€ pp
<b>Seasonal vegetable Paella</b> <i>Paella</i> aux légumes de saison	21,00€ pp
<b>Fideuà with lobster</b> <i>Fideuà</i> au homard	28,00€ pp
<b>Seafood fideuà</b> <i>Fideua</i> aux fruits de mer	21,00€ pp

**ELABORATE CUISINE · LES PLATS SIGNATURES**

<b>Sea bass au <i>beurre blanc</i>, with tomato tartare, capers, olives and basil</b> Loup au beurre blanc, tartare de tomates, câpres, olives et basilic	29,50€
<b>Turbot in pil pil with codium seaweed, cockles and candied leeks</b> Turbot au pil pil d'algue codium, coques et poireaux confits	33,00€
<b>Sole rolls in cava with caviar</b> Rouleaux de sole au cava et caviar	32,00€
<b>Stewed beef with red wine from l'Empordà, with truffle parmentier and mushrooms</b> Joues de veau au vin rouge de l'Empordà, avec parmentier de truffe et champignons	23,00€
<b>Perol sausage stuffed squid with beluga lentil stew and croutons</b> Calamar farci à la saucisse catalane avec ragoût de lentilles beluga et croûtons	23,50€
<b>Slow cooked duck breast with apple and red fruits sauces</b> Magret de canard cuit à basse température avec sauces de pommes et fruits rouges	21,00€

## CHARCOAL GRILLED · GRILLADES À LA BRAISE

<b>Sole, piece 500 gr.</b> Sole pièce 500 gr.	31,00€	<input type="radio"/>
<b>Wild salmon</b> Saumon sauvage	24,00€	
<b>Catch of the day</b> Poisson du jour	(mp/selon arrivage)	
<b>Rock octopus with parmentier and romesco sauce</b> Poulpe de roche avec sauce romesco	24,00€	
<b>Veal entrecote from Girona (450gr without bone)</b> Entrecôte de veau de Girona (450gr sans os)	27,00€	
<b>Veal tenderloin from Girona</b> Faux-filet de veau de Girona	29,00€	
<b>Acorn-fed Iberian pork filet</b> Secret de porc ibérique de bellota	26,50€	
<b>Twice cooked lamb sholuder</b> Épaule d'agneau rôtie en double cuisson	26,50€	

## SIDE DISH · ACCOMPAGNEMENTS

<b>Steamed jasmine rice with cardamom, curry leaves and cinnamon</b> Riz au jasmin bouilli à la cardamome, feuilles de curry et cannelle	3,20€	
<b>Homemade chips</b> Frites maison	4,20€	
<b>Sauteed seasonal vegetables</b> Petits légumes de saison sautés	4,75€	
<b>Pimientos de Padrón (Small green peppers)</b> <i>Pimientos de Padrón</i> (Petits poivrons verts)	5,00€	
<b>Toasted bread with tomato and mG olive oil</b> Pain grillé à la tomate et à l'huile mG	4,90€	
<b>Bread</b> Pain	2,20€ pp	

## SAUCES

<b>Romesco</b> (grilled tomatoes, garlic and red peppers, sweet pepper, nuts almonds and hazelnuts)	2,90€	<input type="radio"/>
<b>Tartar</b> · Tartare / <b>Roquefort</b> / <b>Porto</b> / <b>Green peppercorn</b> · Poivre vert		
<b>Mushrooms</b> · Cèpes / <b>Truffle</b> · Truffe	3,50€	

## VEGETARIAN CUISINE · CUISINE VÉGÉTARIENNE

<b>Beetroot hummus with vegetables</b> <i>Hummus de betterave et crudités</i>	14,00€
<b>Patatas Bravas mG. Potato cylinders stuffed with spicy sauce, <i>allioli</i> and chilli threads (8 u.)</b> <i>Patatas Bravas, cylindres fourrés à la sauce brava et à <i>allioli</i> avec leur effiloché de piment (8 u)</i>	9,50€
<b>Green salad</b> Salade de crudités du potager	9,75€
<b>Artichoke hearts with parmesan cheese</b> Coeurs d'artichauts et parmesan	17,00€
<b>Seasonal vegetable <i>Paella</i></b> <i>Paella</i> aux légumes de saison	21,00€ pp
<b>Fettuccini pasta with mushroom sauce</b> <i>Fettuccini</i> à la sauce aux champignons	17,50€

## KIDS MENU · MENU ENFANT

<b>Homemade roast meat croquettes with chips (4u) + 2 ice scoops</b> Croquettes maison à la viande rôtie (4 unités) et frites + 2 boules de glace	12,50€
<b>Chicken sticks with chips + 2 ice scoops</b> Bâtonnets de poulet avec frites + 2 boules de glace	14,50€
<b>Sausage with chips + 2 ice scoops</b> Saucisse avec frites + 2 boules de glace	14,50€
<b>Battered hake + 2 ice scoops</b> Merlu frit + 2 boules de glace	14,50€
<b>Spaghetti with tomato sauce, bolognese or plain + 2 ice scoops</b> Pâtes à la sauce tomate, bolognaise ou sans sauce + 2 boules de glace	14,50€

## DESSERTS

XOCO mG (CHOCOLATE TEXTURES) 9,75€

**Chocolate creamy, chocolate sponge cake, cocoa crunch, milk chocolate and spice powder, coffee and chocolate crumble, white chocolate foam, orange cream and dark chocolate sorbet.**

Crèmeux au chocolat, génoise au chocolat, croquant de cacao, sablé de chocolat au lait et épices, crumble au café et au chocolat, mousse au chocolat blanc, crème à l'orange et sorbet au chocolat noir.

APPLE PIE / TARTE AUX POMMES 9,00€

**With butter biscuit, almond cream, nuts nougat and yoghurt ice cream.**

Avec biscuit au beurre, crème d'amandes, nougat aux fruits secs et glace au yaourt.

CHEESECAKE 7,80€

**With mango and mandarin foam and crumble.**

Avec crumble et mousse mangue-mandarine.

CATALAN CREAM / CRÈME CATALANE 6,90€

**With crumble and mandarin sorbet.**

Avec crumble et sorbet mandarine.

mG STRAWBERRIES AND CREAM / FRAISES À LA CRÈME mG 8,50€

**Pepper- candied strawberries soup, genoise sponge, caramel-coated pistachios and whipped cream ice cream.**

Soupe de fraises confites au poivre, génoise, pistaches caramélisées et glace à la crème

RUM BABA / BABA AU RHUM 9,60€

**Served with bourbon vanilla whipped cream.**

Acompagné de crème vanille bourbon.

CHEESEBOARD / PLATEAU DE FROMAGES 13,00€

**Selection of 4 cheeses served with tomato jam and nuts.**

Sélection de 4 fromages accompagnés de confiture de tomate et fruits secs.

FRUITS MOJITO / MOJITO AUX FRUITS 7,50€

**Fruit in lime, mint and rum syrup, served with a mojito foam (Non-alcoholic option available)**

Fruits au sirop de citron vert, menthe et rhum; servis avec une mousse de mojito. (Option sans alcool disponible)

CA | ES

## GELATS · HELADOS

Fes-te el teu propi gelat · Haz tu propio helado

3,20€

Vainilla Bourbon · Vainilla bourbon  
Nata · Nata  
Iogurt · Yogur  
Menta i xocolata · Menta y chocolate  
Coco · Coco

## SORBETS · SORBETES

Xocolata negra · Chocolate negro  
Maduixa · Fresa  
Llimona · Limón  
Mandarina · Mandarina  
Gerds · Frambuesa

EN | FR

## ICE CREAM · GLACES

Make your own ice cream · Élaborez votre propre glace

3,20€

Vanilla Boubon · Vanille bourbon  
Whipped Cream · Chantilly  
Yogurt · Yaourt  
Mint and Chocolate · Menthe et chocolat  
Coconut · Coco

## SORBETS · SORBETS

Dark chocolate · Chocolat noir  
Strawberry · Fraise  
Lemon · Citron  
Mandarin · Mandarine  
Raspberry · Framboise

DE | NL

## EIS · IJS

Stellen Sie ihren eigenen Eisbecher zusammen · Stel je eigen ijs samen

3,20€

Bourbon Vanille · Bourbon vanille  
Sahneis · Room  
Joghurt · Yoghurt  
Minze und Schokolade · Munt en chocolade  
Kokosnuss · Kokos

## SORBETE · SORBETS

Dunkle Schokolade · Pure chocolade  
Erdbeere · Aardbei  
Zitrone · Citroen  
Mandarine · Mandarijn  
Himbeere · Framboos