







## ENTRÉES FROIDES


SALADE MIXTE   7,30€  
Laitue, tomate, oignon, oeuf, asperges et thon



SALADE DE CHÈVRE CHAUD    7,90€  
Fruits secs et vinaigrette au miel et Au citron

SALADE DE PÂTES     6,80€  
Pâtes, oeuf dur, maïs, olives, thon y sauce rose

SALADE DE GUACAMOLE    9,40€  
Coca de recapte, guacamole et crevettes



MILLE FEUILLE À LA TOMATE     7,50€  
Et mozzarella, assaisonnée sauce pesto  
Tomates en tranche, mozzarella, pesto génois

SALADE TIÈDE  9,00€  
Fèves et "chipirones" (petits calamars), vinaigrette à la Moutarde

PLATEAU DE FROMAGES 3 fromages   14,30€

PLATEAU IBÉRIQUE  18,30€  
Chorizo, lomo et saucisson

JAMBON CRU IBÉRIQUE  19,80€

SALADE ÀLEX   9,00€  
Base de coque de recapte (spécialité catalane), variétés de salade,  
Langoustines, croquant de ibérico, miel y moutarde

SALADE TROPICAL   12,50€  
Mesclun et émincé de foie assaisonnées de fruits des bois

MIETTES DE FOIE AVEC RÉDUCTION DE PORTO  13,80€

LÉGUMES GRILLÉS ET ANCHOIS DE L'ESCALA    7,50€



## ENTRÉES CHAUDES



OUFS BROUILLÉS AVEC JAMBON CRU IBÉRIQUE ET ASPERGES 🌾 🥚	9,50€
OEufs BROUILLÉS AUX CHAMPIGNONS ET GAMBAS 🥚 🍄	7,50€
CROQUETTES AU JAMBON (5 unités) 🌾 🥚 🍷	9,50€
CROQUETTES AU POULET (5 unités) 🌾 🥚 🍷	7,80€
CROQUETTES AUX CÈPES (5 unités) 🌾 🥚 🍷	8,40€
CROQUETTES DE MORUE (5 unités) 🌾 🥚 🍷 🍷	7,40€
CROQUETTES DE NOIX ET GORGONZOLA (5 unités) 🌾 🥚 🍷	7,40€
LÉGUMES GRILLÉS Aubergine, courgette, poivron rouge, asperge "triguero", tomate et pomme de terre	10,30€
CANNELLONIS DE VIANDE 🌾 🥚 🍷	7,80€
CANNELLONIS AUX LÉGUMES 🌾 🥚 🍷	8,00€
LASAGNES AUX LÉGUMES 🌾 🥚 🍷	8,90€
LASAGNES À LA VIANDE 🌾 🥚 🍷	9,00€
SOUPE DE POISSONS 🍷	9,00€
OMELETTE AUX CREVETTES 🍷 🥚	8,10€
CHIPIRONES ANDALUZA 🍷 🥚 (Petits calamars à l'andalouse)	9,30€
CALAMARS À L'ANDALOUSE 🍷	9,30€
BEIGNETS DE MORUE (8 unités) 🌾 🥚 🍷 🍷	9,50€
POULPE À LA GALICIENNE 🍷	14,50€
PROVOLONE AVEC BASILIC 🌾 🥚 🍷	8,40€





## RIZ

RIZ AUX FRUITS DE MER 🌾 🍤 🦞 18,70€  
minimum deux personnes (prix par personne)

RIZ NOIR 🌾 🍤 🦞 17,00€  
minimum deux personnes (prix par personne)

RIZ AUX BOGABANTE 🌾 🍤 🦞 🦀 22,00€  
minimum deux personnes (prix par personne)

FIDEUÁ 🌾 🍤 🦞 17,10€  
minimum deux personnes (prix par personne)

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS  
ET AUX TROIS HUILES 13,90€  
🌾 🍷



## PÂTES

SPAGUETTIS 🌾 🍷 9,10€

PENNES 🌾 🍷 9,60€

SAUCES POUR ACCOMPAGNER LES PÂTES:

NAPOLITAINE      PESTO 🌾 🍷  
BOLOGNAISE      GORGONZOLA 🍷  
CARBONARA 🍷      QUATRE FROMAGES 🍷

### PÂTES FARCIES

FIOCHI À LA POIRE ET AU FROMAGE 13,50€  
SAUCE AUX NOIX 🌾 🍷 🍷

GRANTORTELONI AUX CÈPES, 🌾 🍷 12,50€  
SAUCE AUX CHAMPIGNONS ET AUX TRUFFES

CASONCELLI DE VIANDE 11,70€  
ET CRÈME AUX CÈPES 🌾 🍷

PANCIOTTI AUX COQUILLES SAINT-JACQUES 15,30€  
ET AUX CREVETTES SAUCE LANGOUSTINE  
🍤 🦞 🌾

MEZZALUNA AUX ÉPINARDS ET RICOTTA 11,20€  
SAUCE PARMESAN 🌾 🍷





## POISSONS

MÉDAILLON DE THON GRILLÉ SUR UN LIT DE LÉGUMES 🍷	17,00€
TRONC DE MERLU À LA MANIÈRE DE SAINT-SÉBASTIEN 🍷	16,90€
MORUE GRATINÉE AVEC DE LA MOUSSELINE À L'AIL 🍷 🍷	18,00€
MORUE "A LA LLAUNA", SAUCE ROMESCO 🍷 🍷	18,60€
CREVETTES GRILLÉES (7 unités) 🍷	14,10€

## VIANDES



CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES SUR LA BRAISE	13,10€
CARPACCIO DE BOEUF 🍷	14,40€
ENTRECÔTE DE BOEUF	17,50€
FILET DE BOEUF GRILLÉ	19,90€
ESCALOPE DE VEAU 🍷 🍷	11,90€
BLANC DE POULET PANÉ 🍷 🍷	8,50€
MAGRET DE CANARD, SAUCE FRUITS DES BOIS	14,90€
TAGLIATA, VIANDE DE BŒUF À LA BRAISE, POMME DE TERRE FRITES OU LÉGUMES BRAISÉS	15,10€
CÔTELETTES DE PORC «DUROC» FUMÉES AU BOIS DE POMMIER DURANT UNE HEURE ET CUITE À BASSE TEMPÉRATURE PENDANT 4 HEURES	14,10€

Toutes les viandes peuvent être  
acompañées par les sauces suivante,  
recommandées par notre chef:

Roquefort 🍷  
Poivre 🍷  
Moutarde 🍷





# PIZZAS

1. MARGARITA 🌾 🍷 9,10€  
Tomate, mozzarella et origan
2. MALLORQUINA 🌾 🍷 11,20€  
Tomate, mozzarella, soubressade, fromage de chèvre et origan
3. MEDITERRANEA 🌾 🍷 11,00€  
Tomate, mozzarella, jambon, olives vertes et origan
4. COSTA BRAVA 🌾 🍷 🐟 10,10€  
Tomate, mozzarella, anchois, olives noires et origan
5. CINCO ESTACIONES 🌾 🍷 11,00€  
Tomate, mozzarella, jambon, champignons, poivron et origan
6. CUATRO QUESOS (4 fromages) 🌾 🍷 11,20€  
Tomate, mozzarella, gorgonzola, fromage de chèvre, parmesan et origan
7. VEGETARIANA (végétarienne) 🌾 🍷 10,20€  
Tomate, mozzarella, oignons, aubergines, courgettes et origan
8. CAPRICHOSA (capricieuse) 🌾 🍷 10,90€  
Tomate, mozzarella, artichauts, champignons, câpres, parmesan et origan
9. CAMPESINA 🌾 🍷 🍄 10,90€  
Tomate, mozzarella, pesto, champignons, gorgonzola, parmesan et origan
10. SABOR DE MAR (saveur de la mer) 🌾 🍷 🐞 🍤 10,70€  
Tomate, mozzarella, crevettes, moules, origan
11. IBÉRICA (ibérique) 🌾 🍷 12,00€  
Tomate, mozzarella, jambon ibérique et origan



# PIZZAS

12. PEPPERONE   11,20€  
Tomate, mozzarella, poivron et origan
13. CARBONARA   10,50€  
Tomate, mozzarella, champignons, bacon et origan
14. LA PIAZZA DE DALT   11,70€  
Mozzarella, champignons, artichauts, jambon cru et origan
15. PIEMONTESE   10,70€  
Tomate, mozzarella, jambon, ananas et origan
16. MEXICANA   10,70€  
Tomate, mozzarella, viande de boeuf et origan
17. CANTÁBRICA    10,70€  
Tomate, mozzarella, thon, poivron rouge, olives vertes et origan
18. PRINCESA    11,20€  
Tomate, mozzarella, jambon, oeuf et origan
19. VULCANO    12,50€  
Farine noire, tomate, mozzarella, viande de boeuf, oignon, oeuf et origan

FARINE SANS GLUTEN POUR PIZZA EXTRA 2,00€

## EXTRAS

INGRÉDIENTS SUPPLÉMENT	1,50€
SUPPLÉMENT JAMBON	2,50€

## ALLERGÈNES



CONTIENT GLUTEN



CONTIENT CRUSTACÉS



CONTIENT FRUITS SECS



CONTIENT POISSON



CONTIENT CACAHUETES



CONTIENT OEUF



CONTIENT LACTOSE



CONTIENT MOLUSQUES



CONTIENT SÉSAME

TVA INCLUS





## DESSERTS

1. CHEESE CAKE   5,80€
2. CREMA CATALANA   5,10€
3. TIRAMISU FAIT MAISON   5,60€
4. PANNA COTTA    
AU COULIS DE FRUITS ROUGES 4,50€
5. COULANT AU CHOCOLAT    
ET SA GLACE MANDARINE 5,60€
6. CARPACCIO D'ANANAS    
ET SA GLACE COCO 4,10€
7. ASSORTIMENT    
DE GLACES (2 BOULES) 5,00€
8. FRUITS DE SAISON   4,00€
9. TRUFFES AVEC CRÈME CHANTILLY   5,60€

## Assortiment de Tartes



Gateau au fromage  
idiazabal avec des  
noix caramélisées

   5,60€



Lingot  
de touron 5,60€



Dôme coco 5,60€

Gateau au Gin tonic 5,60€

Lingot au yaourt 5,60€

Dôme chocolat-  
orange et croquant  
de cannelle 5,60€

Lingot crémeux au  
chocolat et caramel,  
et croquant de noisette  
et neula 5,60€



# VINS

## VINS DE LA MAISON

**BLANC VIGNE SARDÀ** D.O: Penedès Degrés: 11,5% Cépage: Xarel·lo, Chardonnay 9,80€

**ROSE VIGNE SARDÀ** D.O: Penedès Degrés: 12% Cépage: Cabernet, Merlot 9,80€

**ROUGE VIGNE SARDÀ** D.O: Penedès Degrés: 12,5% Cépage: Merlot, Ull llebre 9,80€

## BLANCS

**MONTESPINA** D.O: Rueda Degrés: 13% Cépage: 100% Verdejo 12,20€

**GESSAMÍ DE GRAMONA** D.O: Penedès Degrés: 11,5% Cépage: Moscatel Alejandría, Moscatel Frontignac, Gewürztraminer et Sauvignon blanco 17,90€

## ROSÉS

**ROSÉS DE PALANGRE** D.O: Catalunya Degrés: 11% Cépage: 100% Trepat 10,70€

### "RAMÓN BILBAO"

D.O: Rioja Degrés: 13% Cépage: Grenache Température servir: 11/13° 14,70€

### LAMBRUSCO ROSÉ

D.O: Italia - Reggio della Emilia Degrés: 8% Cépage: 100% Lambrusco 10,90€

## ROUGE

**"RAMÓN BILBAO" CRIANÇA** D.O: Rioja Degrés: 13,5% Cépage: 100% Tempranillo Riojano Température servir: 16/18° 16,00€

### GORREBUSTO VENDIMIA SELECCIONADA

D.O: Rioja Degrés: 14% Cépage: Tempranillo 100% 16,90€

### "VIÑA VILANO" CRIANÇA

D.O: Ribera del Duero Degrés: 13,5% Cépage: Tempranillo 100% 17,50€

### ATRIUM CABERNET SAUVIGNON

D.O: Penedès Degrés: 14% Cépage: Cabernet Sauvignon 17,80€

### LES SENTIUS

D.O: Priorat Degrés: 14% Cépage: Garnacha, Cariñena, Cabernet Sauvignon et Syrah 26,80€

**LAMBRUSCO** Italia-Reggio della Emilia Degrés: 8% Cépage: 100% Lambrusco 10,90€

# CAVAS

### RESERVA BRUT NATURE MARQUES DE LA CONCORDIA

D.O: Cava Degrés: 12% Cépage: Macabeo, Xarel·lo et Parellada 9,70€

### BRUT PARXET

D.O: Alella Degrés: 11,5% Cépage: Macabeo, Parellada, Pansa Blanca Température servir: 5/7° 14,10€

### BRUT GRAMONA IMPERIAL

D.O: Cava Degrés: 12% Cépage: Xarel·lo, Macabeo, Chardonnay Température servir: 6/8° 22,20€