

## Entrants

---

Bunyols de bacallà <i>(unitat)</i>	2,00
Croquetes de pernil <i>(unitat)</i>	2,00
Anxoves 00 de l'Escala sobre pa de vidre amb tomàquet <i>(unitat)</i>	2,00
Taula de formatges i embotits de la Cerdanya	11,50
Amanida de l'horta de Ger amb ventresca	9,00
Foie gras micuit artesanal amb pinya i torradetes	14,50
Pop a la brasa amb salsa romesco i papas arrugás	21,50
Vieires a la planxa amb verdures saltejades	16,50
Canelons de rostit amb beixamel de tòfona	13,50
Macarrons al cardenal	12,00

## Segons

---

Llom de bacallà amb salsa verda i llagostins	14,50
Garrí cruixent desossat amb confitura de poma	18,00
Filet de vaca vella amb crema de ceps i foie	23,50
Txuletó de vaca de frisona a la graella <i>(recomanat 2 persones)</i>	48,50
Melós de vedella amb parmentier de patata tofonada	14,50
Llata de vedella amb puré de celerí	13,50
Arròs de muntanya amb pollastre de corral i carxofes	17,50
Arròs amb escamarlans i calamarcets	22,50

## Postres

---

Pastís de formatge amb gelat de vainilla	7,00
Escuma de crema catalana	6,50
Sopa de fruits vermells amb gelat de coco	6,75
Coulant de xocolata amb gelat de festucs <i>(10 min. preparació)</i>	8,50
Amanida de fruites amb sorbet de mandarina	6,00
Pastís de Santiago	6,50

\* En cas d'intolerància o al·lèrgia alimentària, consulti al nostre personal

## Entrantes

---

Buñuelos de bacalao <i>(unidad)</i>	2,00
Croquetas de jamón <i>(unidad)</i>	2,00
Anchoas 00 de l'Escala sobre pan de cristal con tomate <i>(unidad)</i>	2,00
Tabla de quesos y embutidos de la Cerdanya	11,50
Ensalada de la huerta de Ger con ventresca	9,00
Foie gras micuit artesanal con piña i tostaditas	14,50
Pulpo a la brasa con salsa romesco y papas arrugás	21,50
Vieiras a la plancha con verduritas salteadas	16,50
Canelones de rustido con bechamel de trufa	13,50
Macarrones al cardenal	12,00

## Segundos

---

Lomo de bacalao con salsa verde y langostinos	14,50
Cochinillo crujiente deshuesado con confitura de manzana	18,00
Solomillo de vaca vieja con crema de ceps y foie	23,50
Chuletón de vaca de frisona a la parrilla <i>(recomendado 2 personas)</i>	48,50
Meloso de ternera con parmentier de patata trufada	14,50
Taco de llata de ternera con puré de apionabo	13,50
Arroz de montaña con pollo de corral y alcachofas	17,50
Arroz con cigalas y calamarcitos	22,50

## Postres

---

Tarta de queso con helado de vainilla	7,00
Espuma de crema catalana	6,50
Sopa de frutos rojos con helado de coco	6,75
Coulant de chocolate con helado de pistachos <i>(10 min. preparación)</i>	8,50
Ensalada de frutas con sorbete de mandarina	6,00
Tarta de Santiago	6,50

\* En caso de intolerancia o alergia alimentaria, consulte a nuestro personal

## Entrées

---

Beignets de morue ( <i>unité</i> )	2,00
Croquette de jambon ( <i>unité</i> )	2,00
Anchois de <i>l'Escala "00"</i> avec pain de coca à la tomate ( <i>unité</i> )	2,00
Table de fromages et charcuteries de la Cerdagne	11,50
Salade du jardin traditionnelle avec ventrèche de thon	9,00
Foie gras mi-cuit artisanal aux fruits de la passion et toasts	14,50
Poulpe grille avec sauce <i>romesco</i> et <i>papas arrugás</i>	21,50
Pétoncles grillés aux légumes	16,50
Cannellonis rôtis à la béchamel truffée	13,50
Macaronis <i>al cardenal</i>	12,00

## Plat principal

---

Dos de cabillaud à la sauce verte et crevettes	14,50
Cochon de lait croquant désossage avec confiture de pommes	18,00
Filet de bœuf aux crème de cèpes et foie	23,50
Côte de bœuf de vache Frisonne ( <i>recommandé pour 2 personne</i> )	48,50
Bœuf moelleux au parmentier de pomme de terre truffé	14,50
Taco de llata avec purée de céleri-rave	13,50
Riz de montagne avec poulet fermier et artichauts	17,50
Riz avec langoustine et petit calmar	22,50

## Desserts

---

Tarte au fromage, glace à la vanille	7,00
Mousse de crème catalane	6,50
Soupe de fruits rouges, glace à la noix de coco	6,75
Coulant au chocolat, glace à la pistache ( <i>10 min préparation</i> )	8,50
Salade de fruits avec sorbet mandarine	6,00
<i>Tarta de Santiago</i>	6,50

\* En cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires, veuillez consulter notre personnel.

## Starters

---

Cod fritters ( <i>unit</i> )	2,00
Iberian <i>jamón</i> croquette ( <i>unit</i> )	2,00
<i>L'Escala</i> "00" anchovies over coca-bread with rubbed tomato ( <i>unit</i> )	2,00
Cheeses and charcutier plate from <i>la Cerdanya</i>	11,50
Fresh green salad from Ger with tuna belly	9,00
Craft micuit foie gras with pineapple and toasts	14,50
Grilled octopus with <i>romesco</i> sauce and <i>papas arrugás</i>	21,50
Roasted scallops with vegetables	16,50
Meat cannelloni with truffled <i>bechamel</i>	13,50
Macaroni <i>al cardenal</i>	12,00

## Main course

---

Cod fillet with green sauce and shrimps	14,50
Grilled pork flank steak with apple marmalade	18,00
Aged beef tenderloin with foie and ceps cream	23,50
Grilled Friesian ribeye steak ( <i>recommended for 2 people</i> )	48,50
Honeyed beef cheek with truffled potatoes parmentier	14,50
Shoulder of veal with mashed celeriac	13,50
Mountain rice with free-range chicken and artichokes	17,50
Rice with Norway lobster and mini squids	22,50

## Desserts

---

Cheese cake with vanilla ice-cream	7,00
<i>Crema catalana</i> foam	6,50
Berries soup with coconut ice-cream	6,75
Chocolate <i>coulant</i> with pistachio ice-cream ( <i>10 min. preparation</i> )	8,50
Fruit salad with mandarin sorbet	6,00
<i>Tarta de Santiago</i>	6,50

\* In the event of food intolerance or allergy, please refer our staff.