



Embrace the flavors of winter with a fresh culinary experience that honors the heart of Catalan tradition, bringing out the true essence of the season.

A fusion of sea and land, where creativity meets tradition, using the finest ingredients from Costa Brava. With a strong focus on local products, this offering celebrates the rich and diverse tastes of winter.

*Accueillez les saveurs de l'hiver avec une expérience culinaire qui rend hommage au cœur de la tradition catalane, révélant la véritable essence de la saison.*

*Une fusion de mer et de terre, où la créativité rencontre la tradition, utilisant les meilleurs ingrédients de la Costa Brava. Avec un fort accent sur les produits locaux, cette offre célèbre les saveurs riches et diverses de l'hiver.*

SNACKS | POUR GRIGNOTER

Our signature house roasted meat and Iberian ham croquettes (ud) <i>Croquette crémeuse de rôti et jambon ibérique (ud)</i>	2,5
“Recruit de drap” local cheese with anchovies from L’Escala, tapenade and onion <i>Fromage local « recruit de drap » avec anchois de L’Escala, tapenade et oignon</i>	19
100% Iberian acorn-fed ham, sliced (100g) <i>Jambon ibérique 100 % de glands tranché au couteau (100g)</i>	30
Coca bread de Cal Mossen de Folgueroles with tomato <i>Pain de coca de Cal Mossen de Folgueroles avec tomate</i>	5
Cod fritters like an “esqueixada” (5 units) <i>Beignets de morue comme une esqueixada (5 unités)</i>	16
Crispy eggplants with cane honey <i>Aubergines croustillantes avec miel de canne</i>	14

COLD AND HOT STARTERS | ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

Foie micuit terrine with flaky bread and figs from Can Bech <i>Terrine de foie micuit avec pâte feuilletée et figues de Can Bech</i>	28
Sourdough coca with roasted peppers, confit tomatoes, and burrata <i>Coca au levain avec poivrons rôtis, tomates confites et burrata</i>	18
Onion and rosemary soup with puff pastry lid <i>Soupe à l’oignon et au romarin avec son dôme en pâte feuilletée</i>	18
Sliced ceps and red prawn with its head juice <i>Lamelles de cèpes et crevette rouges avec le jus de leurs têtes</i>	26
Canneloni with three meats, truffle béchamel, and roasting juice <i>Caneloni de trois viandes, béchamel à la truffe et jus de rôti</i>	24
Pals rice with red prawn from Palamós: dry or creamy <i>Riz de Pals avec crevette rouges de Palamós : sec ou crémeux</i>	32

SEASON | SAISON

Artichoke hearts confit, creamy foie gras, black truffle and Iberian ham <i>Cœurs d'artichauts confits, foie gras crémeux, truffe noire et jambon ibérique</i>	25
Roasted pumpkin cream with Mas Marce yogurt, sage, and five yolk egg <i>Crème de potiron rôti avec yaourt de Mas Marce, sauge et œuf à cinq jaunes</i>	16
Classic “Trinxat” of mash cabbage and potato with low-temperature pork belly and crispy pork <i>Classique «Trinxat» au chou et de pommes de terre avec poitrine de porc cuite à basse température et du porc croustillant</i>	18

FISH | POISSON

Grilled turbot with Iberian pork jowl pil pil <i>Turbot à la grille avec poitrine ibérique pil pil</i>	27
Monkfish “suquet” with potatoes and romesco sauce <i>Suquet de rap avec pommes de terre et romesco</i>	28
Cod loin tribute to Ignasi Domènech <i>Lomo de morue hommage à Ignasi Domènech</i>	24
Grilled fish from “la llotja de Palamós” (for sharing) <i>Poisson grillé du “la llotja de Palamós” (à partager)</i>	s/m

MEAT | VIANDE

Roasted Duroc pork shank with its juices and vanilla apples (for sharing) <i>Jarret de porc Duroc rôti avec son jus et pommes à la vanille (à partager)</i>	28
Beef fricandó from Girona with chanterelles <i>Fricandó de boeuf de Gérone avec des chanterelles</i>	28
Grilled cockerel with Chasseur sauce <i>Coquelet rôti à la grille avec sauce chasseur</i>	25
Roasted lamb kid shoulder like the one made at home (for sharing) <i>Épaule de cabri rôtie comme celle faite à la maison (à partager)</i>	42

Triology of “butifarres” with trinxat of ganxet beans <i>Trilogie de “butifarres” avec trinxat de haricots ganxet</i>	22
“Galician blonde” Beef sirloin. 25 days of maturation. 200g. <i>Filet de veau “Rubia Gallega”. 25 jours de maturation. 200gr.</i>	36
“Galician blonde” beef Ribeye steak. 45 days of maturation <i>Steak de boeuf “Rubia Gallega”. 45 jours de maturation</i>	9€ / 100g

## SIDE DISHES | ACCOMPANIMENTS

Fried potatoes   <i>Pommes de terre frites</i>	5
Potato mortar   <i>Pommes de terre au mortier</i>	5
“Escalivada” roasted vegetables   <i>“Escalivada” Légumes grillés</i>	5
Grilled lettuce hearts   <i>Coeur de laitue grillés</i>	5

## DESSERTS

Winter fruit salad with mango and passion fruit sorbet <i>Salade de fruits d’hiver avec sorbet à la mangue et au fruit de la passion</i>	9
Fresh cheese with honey and candied pine nuts <i>Fromage frais avec miel et pignons caramélisés</i>	9
Egg flan with carquinyoli and hazelnut sponge cake <i>Flan d’œuf avec carquiñol et gâteau aux noisettes</i>	9
“Xuixo” filled with vanilla cream and coffee ice cream <i>“Xuixo” farci à la crème de vanille et glace au café</i>	10
The best chocolate cake you’ll eat today with spiced chantilly <i>Le meilleur gâteau au chocolat que vous mangerez aujourd’hui avec chantilly épicé</i>	9
5 “fermier” cheeses from Empordà with Torrent jams <i>5 fromages “fermier” de l’Empordà avec confitures de Torrent</i>	19
Table service, breads, and appetizer   <i>Service à table, pains et apéritif</i>	3
Still and/or sparkling water service   <i>Service d’eau naturelle et/ou pétillante</i>	2