

---

# STARTERS

## ENTRÉES

---

Balfegó red tuna salad Salade de thon rouge Balfegó	18,00 €
Fruity king prawn salad Salade fruitée de grosses crevettes	16,00 €
Prawn carpaccio with pine nuts and garlic oil Carpaccio de gamba et pignons à l'huile d'ail	18,00 €
Smoked salmon tartar with soy and fried egg Tartare de saumon fumé, soja et œuf au plat	16,50 €
Cured Iberian ham from acorn-fed pigs Jambon ibérique bellota (gland) 100%	26,00 €
Crystal bread with tomato and L'Escala anchovies Pain de cristal à la tomate et anchois de L'Escala	17,00 €
Terrine of caramelised micuit foie gras Terrine de foie gras mi-cuit caramélisé	16,00 €
Stir-fried vegetables with cured ham from acorn-fed pigs and romesco sauce Wok de légumes, jambon ibérique et romesco	16,00 €
Mushroom and king prawn risotto Risotto aux champignons et grosses crevettes	16,00 €
Grilled octopus tentacle, "trinxat" potato, garlic and romesco sauce and poached egg Tentacule de poulpe grillé et trinxat de pommes de terre, aïloli de romesco et œuf poché	21,00 €
Crisp of monkfish and crisps Croustillant de lotte et chips	18,00 €
Andalusian-style squid (chipirones) Chipirons à l'andalouse	14,00 €
Grilled mussels (May to October) Moules à la plancha (mai à octobre)	10,00 €
Sautéed Tarragona little prawn Crevettes de Tarragone sautées	19,00 €
Bread with tomato Pain à la tomate	4,00 €
Hand cut french fries Frites coupées à la main	6,00 €
Bread Pain	1,50 €
Gluten-free bread Pain sans gluten	2,00 €
Sauces Sauces	2,00 €

---

## FISH DISHES

### POISSONS

---

Fish casserole (suquet) with king prawns and potatoes "Suquet" de poisson (ragoût de poisson), grosses crevettes et pommes de terre	25,00 €
Grilled small squid (calamarcito) and sautéed mushrooms Petits calamars à la plancha et sauté de champignons	18,00 €
Grilled sole and vegetables Sole à la plancha aux petits légumes	29,00 €
Fresh fish from the market (hake, sea bass, turbot, monkfish, Balfegó tuna, etc.) Poisson du marché (merlu, loup de mer, turbot, lotte, thon Balfegó...)	P.M.
Lobster noodles (on request) Homard ou nouilles (sur demande)	P.M.
Squid lace from Cambrils sautéed with garlic Dentelle de Calamars de Cambrils sautée à l'ail	27,00 €

---

## MEAT DISHES

### VIANDES

---

Sirloin steak with trimmings Steak et garniture	24,00 €
Sirloin steak with foie gras, Pedro Ximénez sauce and mushrooms Steak au foie gras sauce Pedro Ximénez et champignons	28,00 €
Leg of kid goat at low temperature Gigot de chèvre à basse température	20,00 €
Shoulder of kid goat baked at low temperature Épaule de chevreau au four à basse température	28,00 €
Veal and mushroom fricandeau Fricandeau aux champignons	16,50 €
Boned pig trotters with mushrooms in a Pedro Ximénez sauce Pieds de porc désossés sauce Pedro Ximénez et champignons	16,50 €
Boned oxtail stewed in red wine Queue de bœuf désossée au vin rouge	18,00 €
Breaded kid goat Chevreau pané	18,00 €
Breaded chicken sirloins and chips Blanc de poulet pané et pommes de terre	12,00 €

---

ASK FOR SUGGESTIONS    DEMANDEZ NOS SUGGESTIONS

---

If you have any type of allergy or intolerance, please speak with our staff who will help you enjoy your meal to the utmost.  
Si vous souffrez d'intolérance alimentaire, faites-en part à notre service et savourez votre repas.

---

# POSTRES

# POSTRES

---

Homemade crème caramel with ice cream	6,50 €
Crème caramel maison et glace	
Hot chocolate wish (10 mins.)	8,00 €
Crème caramel maison et glace (mín. 10')	
Hot chocolate gift with ice cream of the day	8,00 €
Cadeau au chocolat chaud et glace du jour	
Our tatin apple cake with vanilla ice cream	8,00 €
Notre tarte Tatin et glace à la vanille	
Cheesecake coupe with red berry ice cream	6,50 €
Coupe de cheesecake et glace aux fruits rouges	
Freshly squeezed orange juice	4,00 €
Jus d'orange pressée	
Orange juice with vanilla ice cream	6,50 €
Jus d'orange et glace à la vanille	
Truffles	5,00 €
Truffes	
Fresh pineapple soaked in rum with coconut ice cream	6,50 €
Ananas mariné au rhum et glace au coco	
Baileys ice cream	7,50 €
Glace au Baileys	
Mojito sorbet with rum	7,50 €
Sorbet au mojito au rhum	
Ice cream (two scoops):chocolate, vanilla, coconut or yoghurt with red berries	6,50 €
Deux boules de glace: chocolat, vanille, yaourt aux fruits rouges et coco	
Sorbets (two scoops):mandarin, lemon or red berry	6,00 €
Deux boules de sorbet :mandarine, citron ou fruits rouges	

# DESTILLED DESTILLEUX

WHISKY	70ML	35ML	RON	70ML	35ML
Kilchomam	14,50 €	7,25 €	Barcelo Imperial	8,00 €	4,00 €
Bruichlakkich The Classic Laddie	13,50 €	6,75 €	Clement Vsop	12,00 €	6,00 €
Lagavulin 16 Anys	22,00 €	11,00 €	Zacapa 23	14,00 €	7,00 €
Lagavulin Double Matured 1993	60,00 €	30,00 €	El Pasador de Oro X.O.	11,00 €	5,50 €
Glenfarclas 12 Anys	12,00 €	6,00 €	<b>ARMAGNAC</b>	<b>70ML</b>	<b>35ML</b>
Glenfiddich 12Anys	8,00 €	4,00 €	Lapostolle	11,00 €	5,50 €
Teeling Irish	8,50 €	4,25 €	Dartigalongue 2.000	18,00 €	9,00 €
The Balvenie 15 Anys	13,50 €	6,25 €	Calvados Pays D'auge	8,50 €	4,25 €
The Glenrothes 12 Anys	11,00 €	5,50 €	<b>GRAPPA</b>	<b>70ML</b>	<b>35ML</b>
Highland Dream Of Scotland 12 Anys	11,00 €	5,50 €	Nonino Friulana	7,00 €	3,50 €
Cardhu 12 Anys	8,00 €	4,00 €	Nonino Chardonnay In Barriques	11,00 €	5,50 €
Chivas Regal 12 Anys	7,00 €	3,50 €	<b>COPE DE VI DOLÇ</b>		<b>35ML</b>
Michel Couvreur Overaged	17,00 €	8,50 €	Moscatell De Muller		2,50 €
Hatozaki Pure Malt	11,50 €	5,75 €	Vi Ranci De Muller		2,50 €
Tomatin Legacy Single Malt	8,00 €	4,00 €	Pedro Ximenez Lustau		5,00 €
<b>BRANDY – COGNAC</b>	<b>70ML</b>	<b>35ML</b>	Moscatell Lustau		5,00 €
Lepanto	8,00 €	4,00 €	Emilio Hidalgo Px		5,00 €
Cardenal Mendoza	8,00 €	4,00 €	Ramos Pinto Porto Ruby		4,00 €
1.886	11,00 €	5,50 €	Ramos Pinto Lbv		8,00 €
Uno en Mil	8,00 €	4,00 €	Ramos Pinto Tawny Porto 10 Anys		10,00 €
Delamain	20,00 €	10,00 €	Porto Noval 10 Anys		10,00 €
Hennessy Pure White	12,00 €	6,00 €			