

ENTRANTS

AMANIDA DE LLAMÀNTOL 28,00€
amb vinagreta de tòfona

AMANIDA DE LLAGOSTÍNS 16,00€
afruitada

CARPACCIO DE GAMBA 17,00€
amb pinyons i oli d'all

CARPACCIO DE POP 17,00€
amb vinagreta i pinyons

TARTAR DE SALMÓ FUMAT 16,00€
amb soja i ou ferrat

PERNIL IBÈRIC 26,00€
Guijuelo d'Aglà

PA DE VIDRE AMB ANXOVES DE L'ESCALA 17,00€
amb tomàquet

TERRINA DE FOIE MICUIT 14,00€
caramelitzat

WOK DE VERDURA 15,00€
amb pernil d'Aglà i romesco

RISSOTO 14,00€
de pernil i bolets amb llagostí

POTA DE POP A LA BRASA 18,00€
amb trinxat de patata, all i oli de romesco i ou poxé

CRUIXENT DE RAP & CHIPS 16,00€

CALAMARCET DE PLATJA 12,00€
a l'andalusa

MUSCLADA A LA PLANXA 9,00€
(maig a octubre)

GAMBA DE TARRAGONA SALTADA 17,00€

ESCAMARLANS DE CAMBRILS SALTATS 18,00€

PEIXOS

SUQUET DE PEIX 22,00€
amb llagostins i patata

CASSOLETA DE CALAMNTXI 24,00€
de Cambrils amb ceba cuita

CALAMAR A LA PLANXA 16,00€
amb saltat de bolets

LLENGUADO A LA PLANXA 24,00€
amb verduretes

PEIX DE LLOTJA S.M.

CARNS

FILET DE VEDELLA 23,00€
amb guarnició

FILET DE VEDELLA AL FOIE 26,00€
amb salsa de Pedro Ximenez i bolets

ESPATLLA DE CABRIT AL FORN 26,00€
a baixa temperatura

FRICANDÓ DE VEDELLA 14,00€
amb bolets

PEUS DE PORC DESOSSATS 13,00€
amb salsa de Pedro Ximenz i bolets

CUA DE BOU DESOSSADA 16,00€
i guisada al vi negre

COSTELLETES DE CABRIT 18,00€
arrebossades

SOLOMILLETS DE POLLASTRE 9,00€
arrebossats amb patates

POSTRES

FLAM D'OU CASOLÀ 5,00€
amb gelat

DESIG DE XOCOLATA CALENTA 7,00€
amb gelat (min. 10')

REGAL DE XOCOLATA CALENTA 7,00€
amb gelat

LA NOSTRA TATIN DE POMA 7,00€
amb gelat

COPA DE CHEESECAKE 6,00€
amb fruits vermells

SUC DE TARONJA NATURAL 3,50€

SUC DE TARONJA NATURAL 6,00€
amb gelat de vainilla

TRUFES 5,00€

PINYA NATURAL MACERADA 5,00€
amb ron i gelat de coco

GELAT DE BAILEYS 6,00€

GELAT DE MOJITO 6,00€
amb ron

GELAT DE DUES BOLES 5,00€

SORBET DE DUES BOLES 5,00€

ENTRANTES

ENSALADA DE BOGAVANTE 28,00€
con vinagreta de trufa

ENSALADA DE LANGOSTINOS 16,00€
afrutada

CARPACCIO DE GAMBA 17,00€
con piñones y aceite de ajo

CARPACCIO DE PULPO 17,00€
con vinagreta y piñones

TARTAR DE SALMÓN AHUMADO 16,00€
con soja y hevo frito

JAMÓN IBÉRICO 26,00€
de Bellota de Guijuelo

PAN DE CRISTAL CON ANCHOAS DE LA ESCALA 17,00€
con tomate

TARRINA DE FOIE MICUIT 14,00€
caramelizado

WOK DE VERDURA 15,00€
con jamón de bellota y romesco

RISSOTO 14,00€
de jamón y setas con langostinos

PATA DE PUPO A LA BRASA 18,00€
con trinxat de patata, all i oli de romesco y huevo poché

CRUJIENTE DE RAP & CHIPS 16,00€

CALAMARCITO DE PLAYA 12,00€
a la andaluza

MEJILLONADA A LA PLANCHA 9,00€
(mayo a octubre)

GAMBA DE TARRAGONA SALTEADA 17,00€

CIGALAS DE CAMBRILS SALTEADAS 18,00€

PESCADOS

"SUQUET" DE PESCADO 22,00€
con langostinos y patatas

CAZOLETA DE CHIPIRÓN 24,00€
de Cambrils con cebolla cocida

CALAMAR A LA PLANCHA 16,00€
con salteado de setas

LENGUADO A LA PLANCHA 24,00€
con verduritas

PESCADO DE LONJA S.M.

CARNES

FILETE DE TERNERA 23,00€
con guarnición

FILETE DE TERNERA AL FOIE 26,00€
con salsa de Pedro Ximenez y setas

PALETILLA DE CABRITO AL HORNO 26,00€
a baja temperatura

FRICANDÓ DE TERNERA 14,00€
con setas

MANITAS DE CERDO DESHUESADAS 13,00€
con salsa de Pedro Ximenz y setas

RABO DE BUEY DESHUESADO 16,00€
y guisado al vino tinto

COSTILLITAS DE CABRITO 18,00€
rebozadas

SOLOMILLITOS DE POLLO 9,00€
rebozados con patatas

POSTRES

FLAN DE HUEVO CASERO 5,00€
con helado

DESEO DE CHOCOLATE CALIENTE 7,00€
con helado (min. 10')

REGALO DE CHOCOLATE CALIENTE 7,00€
con helado

NUESTRA TATIN DE MANZANA 7,00€
con helado

COPA DE CHEESECAKE 6,00€
con frutos rojos

ZUMO DE NARANJA NATURAL 3,50€

ZUMO DE NARANJA NATURAL 6,00€
con helado de vainilla

TRUFAS 5,00€

PIÑA NATURAL MACERADA 5,00€
con ron y helado de coco

HELADO DE BAILEYS 6,00€

HELADO DE MOJITO 6,00€
con ron

HELADO DE DOS BOLAS 5,00€

SORBETE DE DOS BOLAS 5,00€

HORS D'OEUVRE

SALADE DE HOMARD 28,00€
à la vinaigrette de truffe

GROSSES CREVETTES 16,00€
aux salade fruitée

CARPACCIO DE JAMBE 17,00€
avec pignons et huile d'ail

CARPACCIO DE POULPE 17,00€
à la vinaigrette et pignons

TARTARE DE SAUMON 16,00€
et oeuf sur le plat

JAMBON IBERIQUE 26,00€
Guijuelo

PAIN DE CRISTAL À LA TOMATE ET ANCHOIS DE L'ESCALA
17,00€

TERRINE DE FOIE MI-CUIT 14,00€
caramélisé

WOK DE LÉGUMES 15,00€
au jambon ibérique et romesco

RISSOTO 14,00€
aux grosses crevettes et jambon

TENTACULE DE POULPE GRILLÉ 18,00€
au pommes de terre, ailloli de romesco et oeuf poché

CROQUANT DE LOTTE & CHIPS 16,00€

PETITS CALAMARS DE PLAGE 12,00€
à l'andalouse

MOULES À LA PLANCHA 9,00€
(de mai à octobre)

GAMBA DE TARRAGONA SAUTÉE 17,00€

GROSSES CREVETTES SAUTÉES À L'AIL ET HUILE 18,00€

POISSON

"SUQUET" POISSON 22,00€
aux grosses crevettes et pommes de terre

CASSEROLE DE CALAMAR 24,00€
et oignon cuit

CALAMAR GRILLÉ 16,00€
et champignons sautés

SOLE GRILLÉ 24,00€
aux légumes

POISSON DE LA CRIÉE S.M.

VIANDE

FILET DE BOEUF 23,00€
avec garniture

FILET DE BOEUF AU FOIE 26,00€
avec Pedro Ximenez sauce et champignons

ÉPAULE DE CHEVREAU 26,00€
au four à basse température

FRICANDEAU 14,00€
aux champignons

PIEDS DE PORC 13,00€
avec Pedro Ximenz sauce et champignons

QUEUE DE BOEUF 16,00€
au vin roge

COTELETTES DE CHEVREAU 18,00€
panées

FILETS DE POULET PANÉES 9,00€
aux pommes de terra

DESSERTS

FLAN DE LA MAISON 5,00€
avec crème glacée

COULANT 7,00€
avec crème glacée (min. 10')

CADEAUX DE CHOCOLAT CHAUD 7,00€
avec crème glacée

TATIN DE LA MAISON 7,00€
avec crème glacée

CHANTILLY AU FROMAGE 6,00€
avec fruits rouges

DU JUS D'ORANGE 3,50€

DU JUS D'ORANGE 6,00€
avec vanille crème glacée

TRUFFES AU CHOCOLAT 5,00€

ANANAS MACÉRÉ 5,00€
avec rhum et noix de coco crème glacée

BAILEYS CRÈME GLACÉE 6,00€

MOJITO CRÈME GLACÉE 6,00€
avec rhum

DEUX SAVEURS DE CRÈME GLACÉE 5,00€

DEUX SAVEURS DE SORBET 5,00€

STARTERS

LOBSTER SALAD 28,00€
in a truffle vinaigrette

KING PRAWN SALAD 16,00€
fruity

PRAWN CARPACCIO 17,00€
with pine nuts and garlic oil

OCTOPUS CARPACCIO 17,00€
with vinaigrette and pine nuts

SALMON TARTAR 16,00€
with soya and fried egg

IBERIAN CURED HAM 26,00€
Acorn from Guijuelo

CRYSTAL BREAD WITH ANCHOVIES FROM ESCALA 17,00€
with tomatoe

TERRINE OF FOIE MI-CUIT 14,00€
caramelized

VEGETABLE WOK 15,00€
with cured ham and romesco

RISSOTO 14,00€
with king prawn, cured ham and mushrooms

GRILLED OCTOPUS TENTACLE 18,00€
with potato, romesco and poached egg

CRISPY MONKFISH & CHIPS 16,00€

BABY BEACH SQUID 12,00€
andalusian style

GRILLED MUSSELS 9,00€
(from may to october)

SAUTÉED TARRAGONA PRAWNS 17,00€

KING PRAWNS SAUTÉED IN GARILC AND OLIVE OIL 18,00€

FISH

FISH "SUQUET" 22,00€
with king prawns and potatoe

CASSEROLE OF SQUID 24,00€
from Cambrils with stewed onion

GRILLED SQUID 16,00€
with sautéed mushroom

GRILLED SOLE 24,00€
with vegetables

FRESH FISH FROM DE MARKET S.M.

MEAT

SIRLOIN STEAK 23,00€
with garniture

SIRLOIN STEAK FOIE 26,00€
with Pedro Ximenez sauce & mushrooms

GOATLING SHOULDER 26,00€
cooked at low temperature

VEAL FRICANDEAU 14,00€
with mushrooms

BONED PIG TROTTERS 13,00€
with Pedro Ximenz sauce & mushrooms

OX TAIL 16,00€
stewed in red wine

GOATLING RIBS 18,00€
breaded

BREADED CHICKEN 9,00€
with chips

DESSERTS

HOME MADE FLAN 5,00€
with ice cream

COULANT 7,00€
with ice cream (min. 10')

HOT CHOCOLATE BUNDLE 7,00€
with ice cream

HOME MADE APPLE TATIN 7,00€
with ice cream

CHEESECAKE SUNDAE 6,00€
with red berries

FRESH ORANGE JUICE 3,50€

FRESH ORANGE JUICE 6,00€
with vainilla ice cream

TRUFFLES 5,00€

MACERATED PINEAPPLE 5,00€
with ron & coconut ice cream

BAILEYS ICE CREAM 6,00€

MOJITO ICE CREAM 6,00€
with ron

TWO FLAVORS ICE CREAM 5,00€

TWO FLAVORS 5,00€