



*Tradición fructícola e
amor a la nostra terra*

*Fruit tradition and
love for our land*

plats de temporada

Ració de calçots a la brasa amb la seva salsa 12,50

Ración de calçots a la brasa con su salsa

Grilled calçots with their sauce

Portion de calçots grillés avec leur sauce

Croquetes de calçots amb salsa romesco 6u. 9,90

Croquetas de calçots con salsa romesco 6u.

Calçot croquettes with romesco sauce 6u.

Croquettes de calçots avec sauce romesco 6u.

Carxofes en tempura i salsa romesco 13,50

Alcachofas en tempura y salsa romesco

Tempura artichokes with romesco sauce

Artichauts à la tempura et sauce romesco

Truita oberta de calçots, carxofes, botifarra de perol i salsa romesco 15,00

Tortilla abierta de calçots, alcachofas, butifarra de perol y salsa romesco

Open omelette with calçots, artichokes, "perol" sausage and romesco sauce

Omelette ouverte aux calçots, artichauts, boudin catalan et sauce romesco

Arròs de calçots, magret d'ànec i salsa romesco 23,00 pp

Arroz de calçots, magret de pato y salsa romesco

Rice with calçots, duck breast, and romesco sauce

Riz aux calçots, magret de canard et sauce romesco

Canelons de col kale amb panses, nous i beixamel de poma 14,50

Canelones de col kale con pasas, nueces y bechamel de manzana

Kale cabbage cannelloni with raisins, walnuts, and apple béchamel

Cannellonis de chou kale avec raisins secs, noix et béchamel à la pomme

Si teniu alguna intolerància i/o al·lèrgia informeu-ne el cambrer/a. Trobareu la carta d'al·lèrgens al final.
Si tiene alguna intolerancia y/o alergia informe al camarero/a. Encontrará la carta de alérgenos al final.
If you have any intolerance and/or allergie please inform the waiter. You'll find the allergen menu at the end.
Si vous avez une intolérance ou une allergie, n'hésitez pas à informer un serveur.
Vous trouverez le tableau des allergènes à la fin.

 Plat vegetarià. Plato vegetariano. Vegeterian dish. Plat végétarien.



*Totes les fruites i verdures amb què elaborem
els nostres plats són fresques i de km 0*

Todas las frutas y verduras con las que elaboramos nuestros platos son frescas y de km 0

All the fruits and vegetables we use to prepare our dishes are fresh and locally sourced

Tous les fruits et légumes que nous utilisons pour préparer nos plats sont frais et de proximité

amanides

Amanida de formatge de cabra amb poma Granny Smith 13,30

Ensalada de queso de cabra con manzana Granny Smith

Goat cheese salad with Granny Smith apple

Salade au fromage de chèvre et pommes Granny Smith

Espinacs amb pera, formatge blau cerdà, nous, panses i vinagreta de mel 14,70

Espinacas con pera, queso azul ceretano, nueces, pasas y vinagreta de miel

Spinach with pear, blue cheese, walnuts, raisins, and honey vinaigrette

Épinards avec poire, fromage bleu, noix, raisins secs et vinaigrette au miel

Tàrtar de tomata, ceba tendra i ventresca 14,20

Tartar de tomate, cebolleta y ventresca

Tomato tartare with onion and tuna

Tartare de tomate, oignons et thon

Carpaccio de carbassó amb parmesà, oli de Fontclara i cremós de poma i ceba 13,90

Carpacho de calabacín con parmesano, aceite de Fontclara y cremoso de manzana y cebolla

Courgette carpaccio with parmesan cheese, Fontclara oil and creamy apple and onion

Carpaccio de courgettes au Parmesan et à l'huile de Fontclara, crémeux pomme et oignon

per compartir

Patates braves 6,90

Patatas bravas

Fried potatoes with spicy sauce

Pommes de terre sauce brava

Burrata, mermelada de tomata, cherry groc i festucs 14,00

Burrata, mermelada de tomate, cherry amarillo y pistachos

"Burrata", tomato jam, yellow cherry and pistachios

"Burrata", confiture de tomate, tomate cerise jaune et pistaches

Ou ferrat amb carn de perol i milfulls de patata 14,90

Huevo frito con carne de perol y milhojas de patata

Fried egg with perol meat and potato millefeuille

Œuf frit avec boudin catalan et millefeuille de pomme de terre

Trio d'hummus: cigrons, albergínia i remolatxa amb verdures crues 9,70

Trío de hummus: garbanzos, berenjena y remolacha con verduras crudas

Hummus trio: chickpeas, aubergine and beetroot with raw vegetables

Trio de houmous: pois chiches, aubergines et betteraves accompagné de légumes crus

Xistorra a la sidra Mooma 9,10

Chistorra a la sidra Mooma

Xistorra sausage cooked in Mooma cider

Chistorra au cidre Mooma

Assortiment de croquetes 6 u. Sobrassada de Mallorca, formatge amb nous i sípia 9,90

Surtido de croquetas 6 u. *Sobrasada de Mallorca, queso con nueces y sepia*

Assortiment of croquettes 6 u. Mallorca's "*sobrasada*", cheese with walnuts and cuttlefish

Assortiment de croquettes 6 u. "*Sobrasada*" de Mallorca, fromage aux noix et seiche

Pastís de truites de l'àvia Fina 10,00

Pastel de tortillas de la abuela Fina

Grandma Fina's omelette cake

Gâteau aux omelettes de la mémé Fina

Calamars a l'andalusa 16,00

Calamares a la andaluza

Andalusian style squid

Calamars à l'Andalouse

Foie-gras celler amb compota de poma, mermelada de tomata i vinagre balsàmic 17,00

Foie-gras celler con compota de manzana, mermelada de tomate y vinagre balsámico

Foiegras "celler" with Golden apple compote, tomato jam and balsamic

Foie de canard "celler" et compote, confiture de tomates et balsamique

Carpaccio de ceps fumat amb pinyons 16,00 

Carpacho de setas ahumado con piñones

Smoked mushrooms carpaccio with pine nuts

Carpaccio de champignons fumés aux pignons

Carpaccio de gamba amb la seva salsa 18,00

Carpacho de gamba con su salsa

Prawn carpaccio with its sauce

Carpaccio de gambas avec sa sauce

Steak tàrtar de filet de vaca frisona de Girona 21,50

Steak tartar de filete de vaca frisona de Girona

Friesian beef steak tartare from Girona

Steak tartare de bœuf "Frisone" de Gérone

Assortiment de formatges gironins 17,50 

Surtido de quesos gerundenses

Girona cheese selection

Assortiment de fromages de Gérone

Escalivada amb anxoves de l'Escala 4 u. 12,90

Escalivada con anchoa de l'Escala 4 u.

Escalivada with anchovies from l'Escala 4 u.

Escalivada avec anchois de l'Escala 4 u.

Pa de coca amb tomata 3,70 

Pan de coca con tomate

Local bread with tomato

Pain de coca aux tomates

brasa

Verdures a la brasa amb romesco 14,50

Verduras a la brasa con romesco
Grilled vegetables with romesco sauce
Légumes grillés et sauce Romesco

Xai de l'Empordà amb patates fregides 18,00

Cordero del Empordà con patatas fritas
Empordà lamb with fries
Agneau de l'Ampouran avec frites

Pop de Llançà amb Parmentier trufat 21,00

Pulpo de Llançà con Parmentier trufado
Llançà octopus with truffle parmentier
Poulpe de Llançà au parmentier à la truffe

Rapet amb verdures a la brasa 19,50

Rape con verduras a la brasa
Monkfish with grilled vegetables
Lotte accompagnée de légumes

Mitjana a mida de vaca de Girona madurada 45 dies 69,00/kg

Costillar a medida de vaca de Girona madurada 45 días
Girona cow steak aged 45 days and cut to size
Côte de bœuf de Gérone sur mesure, maturée 45 jours

Hamburguesa de vaca de Girona de 200 g 16,50

amb formatge fos, ou, ceba caramel·litzada, cansalada ibèrica, pa i patates

Hamburguesa de vaca de Girona de 200 g. con queso fundido, huevo,
cebolla caramelizada, tocino ibérico, pan y patatas
Girona cow hamburger 200 g. with melted cheese, egg,
caramelized onion, Iberian bacon, bread and fries
Burger de vache de Gérone 200 g. avec fromage fondu, œuf, oignons
caramélisés, bacon ibérique, pain et pommes de terre

“Txuleton” de vedella de Girona reposat 20 dies 1 kg Per a dues persones 49,50

Chuletón de ternera de Girona reposado 20 días 1 kg *Para dos personas*

Girona T-bone steak aged for 20 days 1 kg *For two people*

Côte de veau de Gérone maturée 20 jours 1 kg *Pour deux personnes*

Entrecot amb os de vedella de Girona reposat 20 dies 24,50

Entrecot con hueso de ternera de Girona reposado 20 días

Girona entrecote with bone steak aged 20 days

Entrecôte à l'os de veau de Gérone maturée 20 jours

Filet de vedella de Girona a la pedra 25,00

Filete de ternera de Girona a la piedra

Girona beef fillet cooked on a hot stone

Filet de veau de Gérone grillé sur pierre

Totes les carns de boví són de la nostra cambra de maduració. *Todas las carnes de vacuno son de nuestra cámara de maduración. All beef comes from our dry aging room. Toute la viande bovine provient de notre chambre de maturation.*

planxa

Turbot de peça amb verduretes 24,00

Rodaballo de pieza con verduras

Turbot piece with vegetables

Pièce turbot aux légumes

Hamburguesa vegetariana 14,50 

Llenties, espinacs, pastanaga i ceba acompanyat amb hummus, pebrot, parmesà, pa i patates

Hamburguesa vegetariana: *lentejas, espinacas, zanahoria y cebolla acompañada con hummus, pimiento, parmesano, pan y patatas*

Vegetarian hamburger: *Lentils, spinach, carrot and onion served with hummus, pepper, parmesan and fries*

Hamburguer végétarien: *lentilles, épinards, carottes et oignons accompagnés d'houmous, poivrons, parmesan, pain et frites*

arrossos

Arròs de calamars, picantó i gambes 21,50 pp

Arroz de calamares, pichón y gambas

Squid, cockerel and prawn paella

Riz aux calamars, coquelet et gambas

Arròs negre de sepionets, llagostins i allioli suau 21,00 pp

Arroz negro de chipirones, langostinos y alioli suave

Black rice paella with langoustine, squid and soft allioli

Riz noire de seiche, gambas et aioli doux

Arròs a la cassola a l'estil Mooma amb cabra de mar, crustacis i carxofes 22,50 pp

Arroz a la cazuela al estilo Mooma *con centollo, crustáceos y alcachofa*

Mooma-style casserole rice *with crab, crustaceans and artichokes*

Riz en cocotte Mooma *avec araignée de mer, crustacés et artichauts*

Arròs de costelló, salsitxes, carxofes i pebrotets 21,50 pp

Arroz de costilla, salchichas, alcachofas y pimientos

Ribs, sausages, artichokes and peppers rice

Riz de côtes, saucisses, artichauts et poivrons

Arròs de verduretes de temporada 18,50 pp

Arroz de verduritas de temporada

Seasonal vegetable paella

Riz aux légumes de saison

Tots els arrossos són de Pals. Mínim per a dues persones. *Todos los arroces son de Pals. Mínimo para dos personas.*
All rice is from Pals. Minimum for two people. Tout le riz vient de Pals. Minimum pour deux personnes.

especialitats

Bacallà amb poma, ceba i allioli de mel gratinat 18,00

Bacalao con manzana, cebolla y alioli de miel

Cod with baked apple, onion and honey allioli

Morue aux pommes, oignons et allioli au miel

Botifarra dolça amb poma i sidra 15,20

Butifarra dulce con manzana y sidra
Sweet sausage cooked with apple and cider
Boudin catalan sucré grillé avec pomme et cidre

Espatlla de xai a baixa temperatura, acabada a la brasa amb allioli suau 24,00

Paletilla de cordero cocinada a baja temperatura, terminada a la brasa con allioli suave
Low temperature cooked lamb shoulder grilled and finished with soft allioli
Épaule d'agneau cuite à basse température et finie grillée à l'aioli doux

Conill a la cassola amb gambes 17,50

Conejo a la cazuela con gambas
Rabbit in casserole with prawns
Lapin en cocotte aux crevettes

Canelons d'ànec, foie-gras i poma 16,90

Canelones de pato, foie-gras y manzana
Duck cannelloni, foiegras and apple
Cannelloni de canard, foie gras et pomme

Braó de porc cuit a baixa temperatura amb Parmentier trufat 17,20

Codillo de cerdo a baja temperatura con Parmentier trufado
Low temperature cooked pork knuckle with truffle parmentier
Jarret de porc basse température avec parmentier à la truffe

menú infantil

Macarrons a la bolonyesa amb formatge 14,50

Macarrones a la boloñesa con queso | Macaroni bolognese with cheese | Pâtes à la bolognaise au fromage

Croquetes de rostit amb patates 14,50

Croquetas de asado con patatas fritas | Meat croquettes with fries | Croquettes avec frites

Tires de pollastre amb patates 14,50

Tiras de pollo con patatas fritas | Chicken sticks with fries | Bâtonnets de poulet avec frites

Hamburguesa amb pa, formatge fos i patates 16,50

Hamburguesa con pan, queso fundido y patatas | Hamburger with bread, melted cheese and fries
Hamburger avec pain, fromage fondu et frites

El plat inclou un got de suc i dues boles de gelat per postres. *El plato incluye un vaso de zumo y dos bolas de helado de postre. The dish includes a glass of juice and two scoops of ice cream for dessert. Le plat comprend un verre de jus et deux boules de glace pour le dessert.*

menús per a grups

Primers a compartir *Primeros a compartir*

Amanida de formatge de cabra amb poma
Ensalada de queso de cabra con manzana

Escalivada amb anxoia de l'Escala
Escalivada con anchoa de la Escala

Croqueta de calçots amb salsa romesco
Croquetas de calçots con salsa romesco

Xistorra a la sidra Mooma
Chistorra a la sidra Mooma

Pastís de truites de verdures de l'àvia Fina
Pastel de tortillas de verduras de la abuela Fina

Pa de coca amb tomata
Pan de coca con tomate

A

Segon a escollir *Segundo a escoger*

Hamburguesa de vaca amb formatge fos, ou, ceba caramel·litzada i cansalada ibèrica
Hamburguesa de vaca con queso fundido, huevo, cebolla caramelizada y tocino ibérico

Xai de l'Empordà amb patates fregides
Cordero del Empordà con patatas fritas

Braó de porc amb parmentier trufat
Codillo de cerdo con parmentier trufado

Bacallà amb poma i ceba i allioli de mel gratinat
Bacalao con manzana y cebolla y alioli de miel

Rapet amb verdures a la brasa
Rape con verduras a la brasa

Hamburguesa vegetariana
Hamburguesa vegetariana

Verdures a la brasa amb romesco
Verduras a la brasa con romesco

39

B

Segon a escollir *Segundo a escoger*

Entrecot amb os de vedella de Girona
Entrecot con hueso de ternera de Girona

Espatlla de xai cuïta a baixa temperatura i acabada a la brasa amb allioli suau
Paletilla de cordero cocinada a baja temperatura y terminada a la brasa con alioli suave

Conill a la cassola amb gambes
Conejo a la cazuela con gambas

Turbot de peça amb verduretes
Rodaballo de pieza con verduritas

Pop de Llançà a la brasa amb Parmentier trufat
Pulpo de Llançà a la brasa con Parmentier trufado

Arròs negre de sepionets i llagostins mín. 2 pers.
Arroz negro de chipirones y langostinos mín. 2 pers.

Arròs de verduretes de temporada mín. 2 pers.
Arroz de verduritas de temporada mín. 2 pers.

46

B

Chuletón

Segon *Segundo*

Mitjana de vaca de Girona madurada 45 dies
Aproximadament 500 g per persona

Chuletón de vaca de Girona madurada 45 dies
Aproximadament 500 g per persona

53

Postres individuals a escollir de la carta *Postres individuales a escoger de la carta*

Inclou aigua, sidra o vi DO Empordà i cafè.
Mínim dues persones i taula completa. Els menús es poden combinar a la mateixa taula. IVA inclòs. Inclou un màxim de 1/2 ampolla per persona de sidra o vi. Els pastissos per encàrrec, aperitiu, refrescos, licors i cava es cobren a part.
Incluye aigua, sidra o vino DO Empordà y café.
Mínimo dos personas y mesa completa. Los menús se pueden combinar en la misma mesa. IVA incluido. Incluye un máximo de 1/2 botella por persona de sidra o vino. Los pasteles por

group menus

Starters to share *Premier à partager*

Goat cheese salad with apple
Salade au fromage de chèvre et pommes

Escalivada with anchovies from l'Escala
Escalivada avec anchois de l'Escala

Calçot croquettes with romesco sauce
Croquettes de calçots avec sauce romesco

Xistorra sausage cooked in Mooma cider
Chistorra au cidre Mooma

Grandma Fina's omelette cake
Gâteau aux omelettes de la mémé Fina

Local bread with tomato
Pain de coca aux tomates

A

Main to choose *Deuxième à choisir*

Cow hamburger with melted cheese, egg, caramelized onion and iberian bacon
Burger de boeuf au fromage fondu, œuf, oignon caramélisé et bacon ibérique

Empordà lamb with fries
Agneau de l'Ampouran avec frites

Pork knuckle with truffle parmentier
Jarret de porc avec parmentier à la truffe

Cod with baked apple, onion and honey allioli
Morue aux pommes, oignons et allioli au miel

Monkfish with grilled vegetables
Lotte accompagnée de légumes

Vegeterian hamburger
Hamburger végétarien

Grilled vegetables with romesco sauce
Légumes grillés et sauce Romesco

39

B

Main to choose *Deuxième à choisir*

Girona entrecote with bone steak
Entrecot à l'os de veau de Gérone reposée

Low temperature cooked lamb shoulder grilled finished with soft allioli
Épaule d'agneau cuite à basse température et finie grillée à l'aïoli doux

Rabbit in a casserole with prawns
Lapin en cocotte aux crevettes

Turbot piece with vegetables
Pièce turbot aux légumes

Llançà octopus with truffle parmentier
Poulpe de Llançà au parmentier à la truffe

Black rice paella with langoustine squid min. 2 pax
Riz noire de seiche, gambas et aioli min. 2 pax

Seasonal vegetable paella min. 2 pax
Riz aux légumes de saison min. 2 pax

46

B

T-bone

Main *Deuxième*

Girona cow T-bone matured 45 days
Approximately 500 g per person

Côte de veau de Gérone maturée 45 jours
Environ 500 g per personne

53

Individual dessert to choose from the menu *Dessert individuel au choix dans la carte*

Includes water, cider or wine DO Empordà and coffee.

Minimum two people and complete table. You can choose different menus in the same table. VAT included. Includes a max of 1/2 bottle of cider or wine per person. Cakes to order, snacks, soft drinks, liqueurs and cava are charged separately.

Comprend eau, cidre ou vin DO Empordà et café.

Minimum deux personnes et table complète. Les menus peuvent être combinés sur la même table. TVA incluse. Comprend un maximum de 1/2 bouteille par personne de cidre ou de vin. Les

sucs

Got de suc de poma Gala 2,20

Vaso de zumo de manzana Gala
Gala apple juice glass
Verre de jus de pomme Gala

Got de suc de poma Fuji 2,20

Vaso de zumo de manzana Fuji
Fuji apple juice glass
Verre de jus de pomme Fuji

Got de suc de poma Pink 2,20

Vaso de zumo de manzana Pink
Pink apple juice glass
Verre de jus de pomme Pink

Got de suc de poma Granny 2,20

Vaso de zumo de manzana Granny
Granny apple juice glass
Verre de jus de pomme Granny

Suc en ampolla d'1l 4,50

Zumo en botella de 1l
1l bottle juice
Jus en bouteille de 1l

Got de suc de pera 2,30

Vaso de zumo de pera
Pear juice glass
Verre de jus de poire

Suc de pera en ampolla d'1l 4,70

Zumo de pera en botella de 1l
Pear juice 1l bottle
Jus de poire en bouteille 1l

Got de suc de mandarina 2,50

Vaso de zumo de mandarina
Tangerine juice glass
Verre de jus de mandarine

Suc de mandarina en ampolla d'1l 5,10

Zumo de mandarina en botella de 1l
Tangerine juice 1l bottle
Jus de mandarine en bouteille 1l

Suc de poma amb gas 75 cl 5,80

Zumo de manzana con gas 75 cl
Gasified apple juice 75 cl bottle
Jus de pomme pétillante 75 cl

Ordenats de dolç a àcid. Ordenados de dulce a ácido. Ordered from sweet to sour.
Commandé du sucré à l'aigre.

altres begudes

Aigua 50 cl o 1l 2,20 | 3,00

Agua | Water | Eau

Aigua amb gas 50 cl 2,10

Agua con gas | Soda | Eau gazeuse

Cola o cola zero comercial 2,20

Commercial cola or cola zero
Cola ou cola zero commercial

Taronjada o llimonada comercial 2,20

Naranjada o limonada comercial
Granny apple juice glass
Orange ou citron commercial

Tònica comercial 2,20

Commercial tonic | Tonique commercial

Cervesa artesanal (Doskiwis) 6,00

Craft beer | Bière artisanale

Cervesa o clara comercial 3,10

Commercial beer or shandy
Bière ou panaché commercial

Cervesa comercial tirador 3,00

Cerveza comercial tirador
Tap commercial beer
Bière pression commercial

sidres

Posa'm una Mooma 33 cl 3,70

Ponme una Mooma 33 cl
Give me a Mooma 33 cl
Mets-moi une Mooma 33 cl

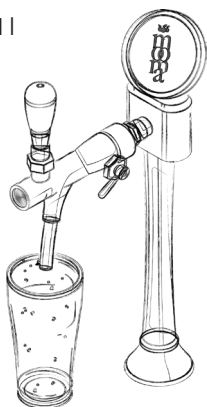
Posa'm una Mooma 50 cl 5,50

Ponme una Mooma 50 cl
Give me a Mooma 50 cl
Mets-moi une Mooma 50 cl

Compartim una Mooma 1 l 10,90

Compartimos una Mooma 1 l
We share a Mooma 1 l
Partageons Mooma 1 l

Jove, afruitada
i gasificada.
*Joven, afrutada
y gasificada.
Young, fruity,
and gasified.
Jeune, fruité
et pétillante.*



Copa sidra envellida 4,10

Copa sidra envejecida
Aged cider glass
Coupe de cidre âgé

Sidra envellida 75 cl 15,50

Sidra envejecida 75 cl
Aged cider 75 cl
Cidre âgé 75 cl

Amb cos i fermentada
amb fusta de roure.
*Con cuerpo y fermentada
en madera roble.
With body and fermented
in oak wood.
Corsée et fermenté
en fût de chêne.*



Copa sidra de pera 4,30

Copa sidra de pera
Pear cider glass
Coupe de cidre poire

Sidra de pera 75 cl 16,50

Sidra de pera 75 cl
Pear cider bottle 75 cl
Cidre poire 75 cl

Elaborada com la de poma
però té un toc més dolç.
*Elaborada como la de
manzana pero más dulce.
It's made like the apple one
but has a sweeter touch.
Elle est élaborée comme celle
de pomme, mais plus douce.*



Ancestral criança 75 cl 17,50

Ancestral crianza 75 cl
Ancestral *criança* 75 cl
Ancestral (Pet Nat) 75 cl

Ancestral reserva 75 cl 27,50

Ancestral reserva 75 cl
Ancestral *reserva* 75 cl
Réserve ancestral 75 cl

Elegant i fresca. Elaborada
amb mètode ancestral.
*Elegante y fresca. Elaborada
con método ancestral.
Elegant and fresh. Crafted
using an ancestral method.
Élégante et fraîche. Élaborée
selon une méthode ancestrale.*



Sangria de sidra 1 l 16,50

Sangría de sidra 1 l
Mooma cider sangria 1 l
"Sangria" de Mooma 1 l

Al·lergens

1. **Api** *Celeri*
2. **Cacauets i derivats** *Peanut and derivatives*
3. **Cereals amb gluten** *Cereals containig gluten*
4. **Crustacis i derivats** *Crustaceans and derivatives*
5. **Fruits amb clova** *Nuts*
6. **Llet i derivats** *Milk and derivatives*
7. **Mol·luscs** *Molluscs*
8. **Mostassa i derivats** *Mustard et derivatives*
9. **Ous i derivats** *Eggs and derivatives*
10. **Peix i derivats** *Fish and derivatives*

11. **Sèsam i derivats** *Sesam seeds*
12. **Soja i derivats** *Soya and derivatives*
13. **Diòxid de sofre i sulfits** *Sulphur dioxide and sulphites*
14. **Tramussos i derivats** *Lupin and derivatives*

■ **A: Opció sense gluten** *Option sans gluten*

● **Presència de l'al·lergen** *Présence de l'allergène*

○ **Possibles traces** *Possible traces*

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	A
Amanida de formatge de cabra amb poma <i>Goat cheese salad with apple</i>		○			●	●					●				
Espinacs amb pera, formatge blau cerdà, nous i panses <i>Spinach with pear, blue cheese, walnuts and raisins</i>		○			●	●					○		●		
Tàrtar de tomata, ceba tendra i ventresca <i>Tomato tartare with spring onion and tuna</i>										●			●		
Carpaccio de carbassó amb parmesà, oli i cremós de poma i ceba <i>Courgette with parmesan, oil and creamy apple and onion</i>		○			●	●			●		○				
Burrata, mermelada de tomata, cherry groc i festucs <i>"Burrata", tomato jam, yellow cherry and pistachios</i>		○			●	●					○				
Patates braves <i>"Patatas bravas"</i>	○		○					●	●		○		●		
Huevo frito con carne de perol y millojas de patata <i>Fried eggs with perol and potato</i>			○			○			●			○	○		
Trio d'hummus: cigrons, albergínia i remolatxa amb verdures crues <i>Hummus: chickpeas, aubergine and beetroot with raw vegetables</i>											●		●		
Xistorra a la sidra <i>Xistorra cooked in cider</i>													●		
Assortiment de croquetes 6 u. <i>Sobrassada, formatge amb nous i sípia.</i> <i>Assortment of croquettes 6 u.</i> <i>"Sobrassada", cheese with walnuts and cuttlefish</i>			●	●	●	●	●	○		○		●			■
Pastís de truites de l'àvia Fina <i>Grandma Fina's omelette cake</i>									●						
Calamars a l'andalusa <i>Andalusian style squid</i>			●				●	○				○	●		

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	A
Foie-gras celler amb compota de poma, melmelada de tomata i vinagre <i>Foiegras "celler" with Golden apple compote, tomato jam and balsamic</i>			●										●		■
Carpaccio de gamba amb la seva salsa <i>Prawn carpaccio with its sauce</i>	●	○	○	●	○	●	○	○	○	○	○	○	●	○	
Carpaccio de ceps fumat i pinyons <i>Smoked mushrooms carpaccio with pine nuts</i>		○			●						○				
Steak tàrtar de filet de vaca frisona <i>Friesian beef steak tartare from Girona</i>			●			●		●	●	●			●		
Assortiment de formatges <i>Cheese selection</i>		○			●	●					○				
Escalivada amb anxoves de l'Escala 4 u. <i>Escalivada with anchovies from l'Escala 4 u.</i>			●							●					■
Pa de coca amb tomata <i>Bread with tomato</i>			●		○	○			○		○	○			■
Verdures a la brasa amb romesco <i>Grilled vegetables with romesco sauce</i>		○			●						○		●		
Xai amb patates <i>Lamb with fries</i>															
Pop de Llançà a la brasa amb Parmentier trufat <i>Llançà octopus with truffle parmentier</i>			●	○			●			○					
Rapet amb verdures <i>Monkfish with vegetables</i>										●					
Mitjana a mida de vaca de Girona madurada 45 dies <i>Girona cow steak aged 45 days and cut to size</i>						●									
Hamburguesa de vaca de Girona de 200g <i>Girona cow hamburger 200 g</i>			●		○	●			●		○	○	●		■
"Txuleton" de vedella de Girona reposat 20 dies 1 Kg <i>Girona T-bone steak aged for 20 days 1 kg</i>						●									
Entrecot amb os de vedella de Girona reposat 20 dies <i>Girona entrecote with bone steak aged 20 days</i>						●									
Filet de vedella de Girona a la pedra <i>Girona beef fillet cooked on a hot stone</i>															
Arròs de calamars, picantó i gambes <i>Squid, cockerel and prawn paella</i>	●			●			●			●					
Arròs negre de sepionets, llagostins i allioli <i>Black rice paella with langoustine and squid</i>	●			●			●		●	●					
Arròs a la cassola a l'estil Mooma <i>Mooma-style casserole rice</i>	●			●			●			●					
Arròs de costelló, salsitxes i pebrotets <i>Ribs, sausages, artichokes and peppers rice</i>	●												●		

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	A
Arròs de verdures de temporada <i>Seasonal vegetable paella</i>	●														
Hamburguesa vegetariana <i>Vegetarian hamburger</i>	○	○	●		○	●		○	●		●	○	○		■
Turbot de peça amb verdures <i>Turbot with vegetables</i>			●							●					
Bacallà amb poma, ceba i allioli de mel gratinat <i>Cod with baked apple, onion and honey allioli</i>									●	●			●		
Botifarra dolça amb poma i sidra <i>Sweet sausage cooked with apple and cider</i>													●		
Espatlla de xai a baixa temperatura, acabada a la brasa amb allioli suau <i>Low temperature cooked lamb shoulder grilled and finished with soft allioli</i>						●			●				●		
Conill a la cassola amb gambes <i>Rabbit shoulder with prawns</i>	●			●	●					●					
Canelons d'ànec, foie-gras i poma <i>Duck cannelloni, foiegras and apple</i>			●			●			●						
Braó de porc cuit a baixa temperatura amb Parmentier trufado <i>Low temperature cooked pork knuckle with truffle parmentier</i>	●		●										●		
Macarrons a la bolonyesa <i>Macaroni bolognese</i>			●			●		○				○			
Croquetes de rostit amb patates <i>Meat croquettes with fries</i>			●			●		○				●			■
Tires de pollastre amb patates <i>Chicken sticks with fries</i>													●		
Hamburguesa amb pa, formatge fos i patates <i>Hamburger with bread, melted cheese and fries</i>			●		○	●					○	○	●		■
Calçots a la brasa <i>Grilled calçots</i>		○			●						○		●		
Croquetes de calçots <i>Calçot croquettes</i>		○	●		●	●					○		●		
Carxofes en tempura i salsa romesco <i>Tempura artichokes with romesco sauce</i>															
Truita de calçots, carxofes, botifarra de perol i salsa romesco <i>Omelette with calçots, artichokes, "perol" sausage and romesco</i>		○			●	○			●		○	○	●		
Arròs de calçots, magret d'ànec i romesco <i>Rice with calçots, duck breast and romesco</i>	●	○			●						○		●		
Canelons de col kale amb panses, nous i beixamel de poma <i>Kale cabbage cannelloni with raisins, walnuts, and apple béchamel</i>			●		●	●			●						