

Sidral

essència moma

Quina il·lusió que siguis aquí! El Sidral és un espai concebut perquè puguis venir tant a dinar o sopar com a fer-hi una sidra, suc, combinat o algun dels nostres còctels deliciosos.

A la carta hi trobaràs els nostres clàssics, però també opcions fresques i desenfadades. Benvingut/da!

How exciting that you're here! Sidral is a space designed for you to come for lunch or dinner, or just to enjoy a cider, juice, mixed drink, or one of our delicious cocktails.

On the menu, you'll find our classics, but also fresh and casual options. Welcome, enjoy!

Plats de temporada

Seasonal dishes

Gamba vermella a la sal i a la brasa 6,30/unitat

Gamba roja a la sal y a la brasa
Red prawn with salt and grilled over embers
Crevette rouge au sel et grillée à la braise

Croqueta de gamba vermella 5u. 12,50

Croqueta de gamba roja 5u.
Red prawn croquette 5u.
Croquette de crevette rouge 5u.

Burrata amb maduixes, tomata de l'hort i pesto de menta 16,50

Burrata con fresas, tomate de la huerta y pesto de menta
Burrata with strawberries, garden tomatoes and mint pesto
Burrata aux fraises, tomates du potager et pesto à la menthe

Musclos de roca a la brasa amb salsa marinera 12

Mejillones de roca a la brasa con salsa marinera
Grilled rock mussels with marinara sauce
Moules de roche grillées avec sauce marinara

Arròs de calamars i gamba vermella 29/persona

Arròs de calamars i gamba vermella
Rice with squid and red prawn
Riz aux calamars et crevettes rouges

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 allergy 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.

Les salses tenen un cost addicional de 0,90€. Las salsas tienen un coste adicional de 0,90€.
Sauces have an additional cost of 0,90€. Les sauces ont un coût supplémentaire de 0,90€.

 Plat vegetarià. Plato vegetariano. Vegetarian dish. Plat végétarien.

Amanides

Salads



Amanida de formatge de cabra amb poma Granny Smith 13,90 ✓

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 15,30 ✓

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 amb ceba, crema d'alvocat i ventresca 14,80

Tartar de tomate con cebolla, crema de aguacate y ventresca

Tomato tartare with onion, avocado cream, and tuna belly

Tartare de tomate avec oignon, crème d'avocat et ventrèche de thon

Gaspatxo de temporada: tomates de l'hort i maduixes 11,50

Gazpacho de temporada: tomates de la huerta y fresas

Seasonal gazpacho: garden tomatoes and strawberries

Gaspacho de saison : tomates du potager et fraises

Cròquetes

Croquettes

Formatge blau ceretà amb nous (5 unitats) 9,50 ✓

Queso azul ceretano con nueces

Ceretan blue cheese with walnuts

Fromage bleu cerdan avec des noix

Sobrassada d'aquí (5 unitats) 9,50

Sobrassada de la zona

Local sobrasada

Sobrasada locale

Pollastre a l'ast (5 unitats) 9,50

Pollo asado

Roast chicken

Poulet rôti

Sípia (5 unitats) 9,50

Sepia

Cuttlefish

Seiche



Per picar To share



Les patates braves del Sidral 8,50 ✓

Las patatas bravas del Sidral

Sidral's fried potatoes with spicy sauce

Pommes de terre sauce brava du Sidral

Anxoves de l'Escala amb pa amb tomata 13,50

Anchoas de l'Escala con pan con tomate

L'Escala anchovies with tomato bread

Anchois de l'Escala avec pain à la tomate

La nostra ensaladilla de lluç i cranc 14,50

Nuestra ensaladilla de merluza y cangrejo

Our hake and crab "ensaladilla"

Notre "ensaladilla" de merlu et crabe

Assortiment de formatges gironins (no pasteuritzats) 19,50 ✓

Surtido de quesos gerundenses (no pasteurizados)

Girona cheese selection (unpasteurized)

Assortiment de fromages de Gérone (non pasteurisés)

Bunyols de bacallà i piquillo 5u. 14,70

Buñuelos de bacalao y piquillo 5u.

Cod fritters with piquillo peppers 5u.

Beignets de morue et piquillo 5u.

Xipirons a l'andalusa 17,90

Chipirones a la andaluza

Fried andalusian style squid

Calamars frits à la andalouse

Calamars a la romana 16,50

Calamares a la romana

Fried squid (Roman-style)

Calamars à la romaine

Cloïsses amb all i julivert 18,50

Almejas con ajo y perejil

Clams with garlic and parsley

Palourdes à l'ail et au persil

Alberginies rostides amb formatge de cabra, sobrassada, sèsam i mel 14,50

Berenjenas asadas con queso de cabra, sobrasada, sésamo y miel

Roasted eggplants with goat cheese, sobrassada, sesame and honey

Aubergines rôties au fromage chèvre, sobrassada, sésame et miel

Ous ferrats, tàrtar de llobregant i patata palla 19

Huevos fritos, tartar de bogavante y patata paja

Fried eggs, lobster tartare and straw potatoes

Œufs frits, tartare de homard et pommes paille

Truita oberta de xipirons amb alls tendres 16

Tortilla abierta de chipirones con ajos tiernos

Open omelet with baby squid and tender garlic

Omelette ouverte aux petits calamars et à l'ail tendre

Steak tàrtar de filet de vaca Frisona de Girona 23,50

Steak tàrtar de filete de vaca Frisona de Girona

Friesian beef steak tartare from Girona

Steak tartare de bœuf "Frisone" de Gérone

Carpaccio de gamba amb la seva salsa 20,50

Carpacho de gamba con su salsa

Prawn carpaccio with its sauce

Carpaccio de gambas avec sa sauce

Bikini de cua de bou, formatge neu del Cadí i trufa 15,90

Bikini de rabo de toro, queso Neu del Cadí y trufa

Oxtail bikini sandwich with Neu del Cadí cheese and truffle


Bikini de queue de bœuf, fromage Neu del Cadí et truffe

Brioix de tàrtar de tonyina vermella, maduixa picant i gelat de piparra 14,90

Brioche de tartar de atún rojo, fresa picante y helado de piparra

Brioche with red tuna tartare, spicy strawberry and piparra ice cream

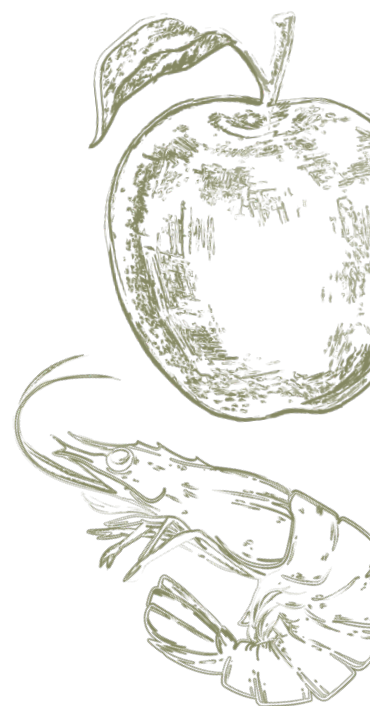
Brioche au tartare de thon rouge, fraise épicée et glace de piparra

Pa de coca amb tomata 4,20 

Pan de coca con tomate

Local bread with tomato

Pain de coca aux tomates



Imprescindibles

Must-haves

Bacallà amb poma, ceba i allioli de mel gratinat 21

Bacalao con manzana, cebolla y alioli de miel

Cod with baked apple, onion and honey allioli

Morue aux pommes, oignons et allioli au miel

Escamarlans a la sidra 21

Cigalas a la sidra

Langoustine cooked in cider

Langoustine au cidre

Canelons de peix i marisc 16,80

Canelones de pescado y marisco

Fish and seafood cannelloni

Cannellonis de poisson et fruits de mer

Penegal de 600g fregit, amb patata palla i les seves dues salses 35

Penegal de 600 g frito, con patata paja y sus dos salsas frito

Fried 600 g penegal with shoestring potatoes and its two sauces

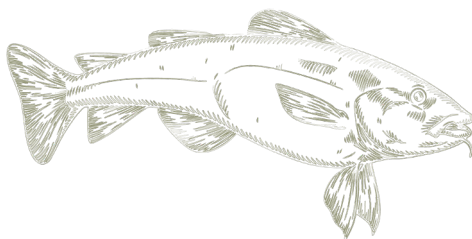
Penégal frit de 600 g, avec pommes paille et ses deux sauces

Mandonguilles amb sèpia 15,80

Albóndigas con sepia

Meatballs with cuttlefish

Boulettes de viande à la seiche




Arròssos Rice

Quin sidral d'arròs a la cassola! *marisc* 24 pp
Qué sidral de arroz a la cazuela! *marisco*
Sidral-style casserole rice *seafood*
Riz en cocotte Sidral *fruits de mer*

Arròs negre amb sípia, llagostins i allioli suau 23,50 pp
Arroz negro con sepia, langostinos y alioli suave
Black rice with cuttlefish, prawns and mild aioli
Riz noir aux seiches, gambas et aioli doux

Arròs de salsitxes, sípia i escamarlans 23 pp
Arroz de salchichas, sepia y cigalas
Sausage, cuttlefish and langoustine rice
Riz aux saucisses, seiche et langoustines

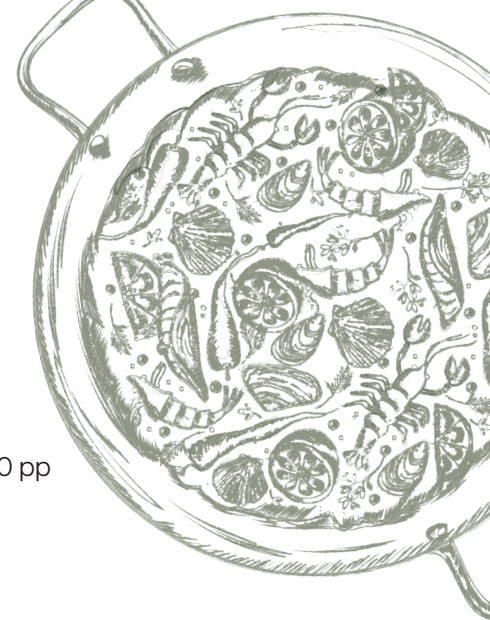
Arròs de verduretes de temporada 21,50 pp 
Arroz de verduras de temporada
Seasonal vegetable paella
Riz aux légumes de saison

Arròs de peça de peix de roca a la brasa *racions parelles* 30 pp
Arroz con pieza de pescado de roca a la brasa (*raciones pares*)
Rice with a piece of grilled rock fish (*even-numbered portions*)
Riz à la pièce de poisson de roche grillée (*portions paires*)

Arròs de bacallà i butifarra negra 23,5 pp
Arroz de bacalao y butifarra negra
Cod and black sausage rice
Riz au cabillaud et à la saucisse noire

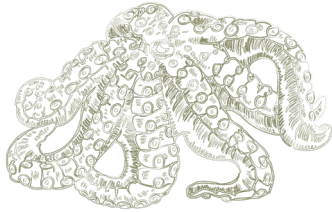
Arròs melós de carpaccio de gamba vermella 26 pp
Arroz meloso de carpaccio de gamba roja
Creamy red prawn carpaccio rice
Riz crémeux au carpaccio de crevette rouge

Rossejat de fideus amb allioli suau 19,5 pp
"Rossejat" de fideos con alioli suave
"Rossejat de fideus", noodle paella with soft aioli
"Rossejat de fideos", fideuà avec aioli léger




Tots els arrossos estan fets amb arròs de Pals per un mínim de dues persones. Todos los arroces estan elaborados con arroz de Pals para un mínimo de dos personas. All the rices are made with Pals rice for a minimum of two people.
Tous les riz sont à base de riz Pals pour un minimum de deux personnes.

A la brasa Mibrasa



Pop de Llançà amb Parmentier trufat 23
Pulpo de Llançà con Parmentier trufado
Llançà octopus with truffle parmentier
Poulpe de Llançà au parmentier à la truffe

Pollastre de pagès marinat a la brasa amb patates 15,50
Pollo de payés marinado a la brasa con patatas
Grilled marinated farmer's chicken with potatoes
Poulet fermier mariné grillé et pommes de terre

Verdures a la brasa amb romesco 16,30 
Verduras a la brasa con romesco
Grilled vegetables with romesco sauce
Légumes grillés et sauce Romesco

Rapet a la brasa amb el seu pilpil i verdures 20,50
Rape a la brasa con su pilpil y verduras
Grilled monkfish with it's pil-pil and vegetables
Lotte grillé avec son pil-pil et légumes.

Turbot de peça amb verdures a la brasa 27
Rodaballo de pieza con verduritas
Turbot piece with grilled vegetables
Pièce turbot aux légumes grillés

Espatlla de xai cuita a baixa temperatura i acabada a la brasa amb allioli suau 25,50
Paletilla de cordero cocinada a baja temperatura y terminada a la brasa con alioli 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

Hamburguesa de vaca de Girona de 200 g amb formatge fos, rovell d'ou, tomata, espinacs, ceba caramel·litzada, pa i patates 16,50
Hamburguesa de vaca de Girona de 200 g con queso fundido, yema de huevo, tomate, espinacas y cebolla caramelizada, pan y patatas
200 g Girona cow burger with melted cheese, egg yolk, tomato, spinach and caramelized onion, served with bread and fries
Hamburger de vache de Gérone de 200 g avec fromage fondu, jaune d'œuf, tomate, épinards, oignon caramélisé, pain et frites

Mitjana de de vaca de Girona madurada 45 dies 34,50/500g 69,00/1kg

Mediana de vaca de Gerona madurada 45 días

Girona cow steak aged 45 days

Côte de bœuf de Gérone, maturée 45 jours

Filet de vedella de Girona reposada 30

Filete de ternera de Girona reposada

Aged Girona beef fillet

Filet de veau de Gérone maturée



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.

Salsa de xampinyons i trufa 2,80

Salsa de champiñones y trufa

Mushroom and truffle sauce

Sauce aux champignons et à la truffe

Salsa al pebre 2,80

Salsa de pimienta

Pepper sauce

Sauce au poivre

Salsa de formatge blau 2,80

Salsa de queso azul

Blue cheese sauce

Sauce au bleu (fromage)

Per als més petits For the little ones

Macarrons a la bolonyesa 15,50

Macarrones a la boloñesa

Macaroni bolognese

Pâtes à la bolognaise

Escalopa de pollastre amb patates fregides 16,50

Escalope de pollo con patatas fritas

Chicken escalope with fries

Escalope de poulet avec frites

Croquetes amb patates fregides 15,50

Croquetas con patatas fritas

Meat croquettes with fries

Croquettes avec frites

Hamburguesa amb pa, formatge fos i patates 17,50

Hamburguesa con pan, queso fundido y patatas

Hamburger with bread, melted cheese and fries

Hamburger avec pain, fromage fondu et frites

Inclou un got de suc i una bola de gelat de postres. Incluye un vaso de zumo y una bola de helado de postre. The dish includes a glass of juice and one scoop of ice cream for dessert. Le plat comprend un verre de jus et une boule de glace pour le dessert.

Menú Sidral

Primers a compartir Primeros a compartir

Gaspatxo de temporada

Gazpacho de temporada

Bunyols de bacallà i piquillo

Buñuelos de bacalao y piquillo

Croqueta de gamba vermella

Croqueta de gamba roja

Albergínia rostida amb formatge de cabra, sobrassada, sèsam i mel

Berenjena asada con queso de cabra, sobrasada, sésamo y miel

Brioix de tàrtar de tonyina vermella i maduixa picant

Brioche de tartar de atún rojo y fresa picante

Pa de coca amb tomata

Pan de coca con tomate

Postre individual a escollir de la carta Postre individual a escoger de la carta

Segons a escollir Segundos a escoger

Mitjana amb os de vaca de Girona madurada 500 g

Mediana con hueso de ternera de Girona madurada 500 g

Rapet a la brasa amb el seu pilpil i verdures

Rape a la brasa con su pilpil y verduras

Turbot de peça amb verduretes

Rodaballo de pieza con verduras

Pop de Llançà a la brasa amb Parmentier trufat

Pulpo de Llançà a la brasa con Parmentier trufado

Qualsevol arròs de la carta per a un mínim de 2 persones

Cualquier arroz de la carta para un mínimo de 2 personas

Sidral Menu

Starters to share Premier à partager

Seasonal gazpacho
Gaspacho de saison

Cod fritters with piquillo peppers
Beignets de morue et piquillo

Red prawn croquette
Croquette de crevette rouge

**Roasted eggplant with goat cheese,
sobrassada, sesame and honey**
Aubergines rôties au fromage chèvre,
sobrassada, sésame et miel

**Spicy red tuna and strawberry
tartare brioche**
Brioche au tartare de thon
rouge et fraise épicée

Local bread with tomato
Pain de coca aux tomates

Main to choose Deuxième à choisir

Girona cow steak matured 500 g
Côte de bœuf de Gérone maturée 500 g

**Grilled monkfish with it's
pil-pil and vegetables**
Rapet grillé avec son
pil-pil et légumes.

Turbot piece with grilled vegetables
Pièce turbot aux légumes grillés

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

**Any rice from the menu
for a minimum of 2 people**
N'importe quel riz du menu
pour minimum 2 personnes

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

47

Sidres Ciders

Demaneu per les nostres
sidres de temporada!
¡Preguntad por nuestras
sidras de temporada!
Ask for our seasonal ciders!
Demandez nos cidres de saison!



Posa'm una Mooma 33 cl 4,50
Ponme una Mooma 33 cl
Give me a Mooma 33 cl
Mets-moi une Mooma 33 cl

Posa'm una Mooma 50 cl 6,80
Ponme una Mooma 50 cl
Give me a Mooma 50 cl
Mets-moi une Mooma 50 cl

Posa'm una Mooma 1l 13,50
Ponme una Mooma 1l
We share a Mooma 1l
Partageons Mooma 1l

Copa de sidra envellida 4,70
Copa de sidra envejecida
Aged cider glass
Coupe de cidre âgé

Sidra envellida 75 cl 17,50
Sidra envejecida 75 cl
Aged cider bottle 75 cl
Bouteille de cidre âgé 75 cl

Copa de sidra de pera 4,90
Copa de sidra de pera
Pear cider glass
Coupe de cidre poire

Sidra de pera 75 cl 18,50
Sidra de pera 75 cl
Pear cider bottle 75 cl
Bouteille de cidre poire 75 cl

Ancestral criaa 75 cl 20,50
Ancestral crianza 75 cl
Ancestral criaa 75 cl
Bouteille ancestral (Pet Nat) 75 cl

Ancestral reserva 75 cl 31
Ancestral reserva 75 cl
Ancestral reserva 75 cl
Bouteille r serve ancestral 75 cl

Sangria de sidra 1l 18
Sangr a de sidra 1l
Mooma cider "sangria" 1l
"Sangria" de Mooma 1l

Altres Others



Aigua 50 cl o 1l 2,90 | 3,70
Agua 50 cl o 1l
Water 50 cl or 1l
Eau 50 cl ou 1l

Aigua amb gas 50 cl 3,40
Agua con gas 50 cl
Sparkling water 50 cl
Eau gazeuse 50 cl

Gasosa 50 cl 3,40
Gaseosa
Soda 50 cl
Soda

Cola o cola zero comercial 2,70
Cola o cola zero comercial
Commercial cola or cola zero
Cola ou cola zero commercial

Sucs Juices

Sucs 100% naturals,
sense conservants,
colorants, sucres
o aigua afegida.
100% natural juices,
without preservatives,
colorings, added
sugars or water.

Demana pels nostres
sucs de temporada!
Ask for our
seasonal juices!

Got de suc de poma Gala 2,70
Vaso de zumo de manzana Gala
Gala apple juice glass
Verre de jus de pomme Gala

Got de suc de poma Fuji 2,70
Vaso de zumo de manzana Fuji
Fuji apple juice glass
Verre de jus de pomme Fuji

Got de suc de poma Pink 2,70
Vaso de zumo de manzana Pink
Pink apple juice glass
Verre de jus de pomme Pink

Got de suc de poma Granny 2,70
Vaso de zumo de manzana Granny
Granny apple juice glass
Verre de jus de pomme Granny

Suc en ampolla d'1 l 5,50
Zumo en botella de 1 l
1 l bottle juice
Jus en bouteille de 1 l

Got de suc de pera 2,80
Vaso de zumo de pera
Pear juice glass
Verre de jus de poire

Ampolla de suc de pera 1 l 5,60
Botella de zumo de pera 1 l
Pear juice 1 L bottle
Jus de poire en bouteille 1 l

Got de suc de mandarina 3,10
Vaso de zumo de mandarina
Tangerine juice glass
Verre de jus de mandarine

Ampolla de suc de mandarina 6,20
Botella de zumo de mandarina
Tangerine juice 1 L bottle
Jus de mandarine en bouteille 1 l

Taronjada comercial 2,70
Naranjada comercial
Commercial orange
Orange commercial

Llimonada comercial 2,70
Limonada comercial
Commercial lemon
Citron commercial

Tònica comercial 3,10
Tónica comercial
Commercial tonic
Tonique commercial

Cervesa artesanal Doskiwis 8
Cerveza artesanal Doskiwis
Craft beer Doskiwis
Bière artisanale Doskiwis

Cervesa o clara comercial 3,70
Cerveza o clara comercial
Commercial beer or shandy
Bière ou panaché commercial

Cervesa comercial tirador 3,60
Cerveza comercial tirador
Tap commercial beer
Bière pression commercial

Llista d'al·lèrgens

Allergens list

1. Api	1. Celeri
1. Apio	1. Céleri
2. Cacauets i derivats	2. Peanut and derivatives
2. Cacahuets y derivados	2. Arachides et dérivés
3. Cereals amb gluten	3. Cereals containig gluten
3. Cereales con gluten	3. Céréales contenant du gluten
4. Crustacis i derivats	4. Crustaceans and derivatives
4. Crustáceos y derivados	4. Crustacés et dérivés
5. Fruits amb clova	5. Nuts
5. Frutos con cáscara	5. Fruits à coques
6. Llet i derivats	6. Milk and derivatives
6. Leche y derivados	6. Lait et dérivés
7. Mol·luscs	7. Molluscs
7. Moluscos	7. Mollusques
8. Mostassa i derivats	8. Mustard et derivatives
8. Mostaza y derivados	8. Moutarde et dérivés
9. Ous i derivats	9. Eggs and derivatives
9. Huevos y derivados	9. Ouefs et dérivés
10. Peix i derivats	10. Fish and derivatives
10. Pescado y derivados	10. Poissons et dérivés
11. Sèsam i derivats	11. Sesam seeds and derivatives
11. Sésamo y derivados	11. Grains de sésame et dérivés
12. Soja i derivats	12. Soya and derivatives
12. Soja y derivados	12. Soja et dérivés
13. Diòxid de sofre i sulfits	13. Sulphur dioxide and sulphites
13. Dióxido de azufre y sulfitos	13. Anhydride sulfureux et sulfites
14. Tramussos i derivats	14. Lupin and products thereof
14. Altramuces y derivados	14. Lupins et dérivés

- A: Opció sense gluten.** Opción sin gluten. Gluten free option. Option sans gluten.
- Presència de l'al·lèrgen.** Presencia del alérgeno. Presence of the allergen. Présence de l'allergène.
- Possibles traces.** Posibles trazas. Possible traces. Traces possibles.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	A
Amanida de formatge de cabra amb poma Goat cheese salad with Granny Smith apple		○			●	●					●				
Amanida de formatge blau, pera i espinacs Blue cheese, pear, walnuts and spinach salad		○			●	●					○		●		
Tàrtar de tomata, ceba, alvocat i ventresca Toma- to tartare, onion, avocado, and tuna belly						●				●			●		
Gaspaxo de temporada Seasonal gaspatxo			●										●		■
Croqueta de formatge amb nous Cheese with walnuts croquette	○	○			●	●		○			○	●			
Croqueta de pollastre Chicken croquette	○					●		○	○		○	●	●		
Croqueta de sobrassada Sobrassada croquette	○					●		○			○	●			
Croqueta de sípia Cuttlefish croquette	●			●		●	●	○	●	●	○	●			
Patates braves Sidral's fried potatoes								●	●	●		●			
Anxoves amb pa amb tomata Anchovies with bread		○	●		○	○			○	●	○	○			■
Ensaladilla de lluç i cranc Hake and crab "ensaladilla"	●		●	●		●	●		●	●					
Assortiment de formatges Cheese selection		○			●	●					○				
Bunyols de bacallà Cod fritters			○			●			●	●					
Xipirons a l'andalusa Fried andalusian-style squid							●			●					
Calamars a la romana Fried squid (Roman-style)			●			○	●	●	●	●		●			
Cloïsses amb all i julivert Clams with garlic and parsley							●								
Albergínies rostides amb formatge de cabra, sèsam i mel Roasted eggplants with goat cheese, sobrassada, sesame and honey		○			○	●					●				
Ous ferrats, tartar de llobregant i patata palla Fried eggs, lobster tartar, and straw potatoes	●		●	●		●			●	●					
Truita oberta de xipirons amb alls tendres Open omelet with baby squid and tender garlic							●		●	●					■
Steak tàrtar de vaca Friesian beef steak tartare			●			●		●	●	●			●		
Carpaccio de gamba Prawn carpaccio	●			●					●						
Bikini de cua de bou, formatge Cadí i trufa Oxtail, Cadí cheese and truffle bikini sandwich	●		●	○	○	●		○	●	○	○	●			
Brioix de tàrtar de tonyina i maduixa picant Spicy red tuna and strawberry tartare brioche		○	●		○	●		○	●	●	○	○			
Pa de coca amb tomata Bread with tomato		○	●		○	○			○		○	○			■
Bacallà amb poma, ceba i allioli de mel gratinat Cod with baked apple, onion and honey allioli									●	●			●		
Escamarlans a la sidra Langoustine in cider				●		●							●		
Penegal fregit, amb patata palla Fried penegal with shoestring potatoes								●	●	●		●			
Mandonguilles amb sípia Meatballs with cuttlefish	●		●	●		○	●		●	●		○			
Canelons de peix i marisc Fish and seafood cannelloni	●		●	●		●	●		●	●					

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	A
Arròs a la cassola Casserole rice	●			●			●			●					
Arròs negre amb sepionets, llagostins i allioli Black rice with cuttlefish, prawns and mild aioli	●			●			●		●	●					
Arròs de salsitxes, sípia i escamarlans Sausage, cuttlefish and langoustine rice	●			●		○	●	○	○	●		○	●		
Arròs de verdures Vegetable paella	●		○			○			○						
Arròs de peix de roca Rockfish rice	●			●			●			●					
Arròs de bacallà i butifarra negra Cod and black sausage rice	●	○		●	●					●	○	●	●		
Arròs melós de carpaccio de gamba vermella Creamy red prawn carpaccio rice	●			●		●			●	●					
Rossejat de fideus amb allioli suau Noodle paella	●		●	●			●	○	●	●		○			
Pop amb parmentier trufat Octopus with parmentier	○			○	○	○	●		○	○		○			
Pollastre de pagès marinat a la brasa amb patates Grilled marinated farmer's chicken with potatoes															
Verdures amb romesco Vegetables with romesco		○			●					●	○	●	●		
Rapet amb el seu pilpil Monkfish with it's pil-pil										●					
Turbot de peça amb verdures a la brasa Turbot piece with grilled vegetables										●					
Espatlla de xai a baixa temperatura con allioli Low temperature lamb shoulder with soft allioli									●						
Hamburguesa de vaca amb formatge, rovell d'ou, tomata, espinacs, ceba caramel·litzada, pa i patates Beef burger with cheese, egg yolk, tomato, spinach and caramelized onion, served with bread and fries		○	●		○	●			●		○	○	●		■
Mitjana de vaca Cow steak						●									
Filet de vedella Aged Girona beef fillet															
Macarrons a la bolonyesa Macaroni bolognese			●			●		○	●			○			
Croquetes amb patates fregides Meat croquettes with fries	○					●		○	○		○	●	●		■
Escalopa de pollastre amb patates fregides Chicken escalope with fries	○					○			●			○	○		
Hamburguesa amb pa, formatge fos i patates Hamburger with bread, melted cheese and fries		○	●		○	●			●		○	○	●		■
Gamba vermella a la sal i a la brasa Salt-baked red prawn and grilled over embers				●											
Croqueta de gamba vermella Red prawn croquette	○			●		●		○	●		○				
Burrata amb maduixes, tomata de l'hort i pesto de menta Burrata with strawberries, garden tomato and mint pesto		○			●	●					○				
Musclos de roca a la brasa Grilled rock mussels	●			●			●			●					
Arròs de calamars i gamba vermella Rice with squid and red prawn	●			●			●		●	●					