



Tradició fructícola i amor a la nostra terra

Fruit tradition and love for our land



SOLETE
Guía Repsol



Plats de temporada

Croquetes de pernil ibèric 5u. 12,50

Croquetas de jamón ibérico 5u. | Iberian ham croquettes 5u.

Croquettes de jambon ibérique 5u.

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

Gaspatcho de saison : tomates du potager et fraises

Tomata de l'hort, síndria, alfàbrega, pesto i formatge de cabra 14,60

Tomate de la huerta, sandía, albahaca, pesto y queso de cabra

Garden tomato and watermelon with basil, pesto and goat's cheese

Tomates du potager, pastèque, basilic, pesto et fromage de chèvre

Burrata amb meló, pernil i pipes de carbassa 16,50

Burrata con melón, jamón y pipas de calabaza | Burrata with melon, ham and pumpkin seeds

Burrata au melon, jambon et graines de courge

Truita oberta de carxofes, carn de perol i romesco 16

Tortilla abierta de alcachofas, carne de perol y romesco

Open omelette with artichokes, carn de perol and romesco sauce

Omelette ouverte aux artichauts, viande carn de perol et sauce romesco

Ensaladilla russa tradicional 10,90

Ensaladilla rusa tradicional | Traditional "ensaladilla" | "Ensaladilla" traditionnelle

Musclos a la brasa amb salsa marinera 12

Mejillones a la brasa con salsa marinera | Grilled mussels with marinara sauce

Moules grillées avec sauce marinara

Arròs de txuletón de vaca de Girona 30 pp

Arroz de chuletón de vaca de Girona | Rice with Girona t-bone

Riz au chuletón de bœuf de Gérone

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.*



Totes les fruites i verdures amb què elaborem els nostres plats són fresques i de km0

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 13,90 ✓

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

Carpaccio de carbassó amb hummus de pebrot, "cherry" confitats i fruits secs 13,90 ✓

Carpaccio de calabacín con hummus de pimiento, tomates cherry confitados y frutos secos

Zucchini carpaccio with red pepper hummus, confit cherry tomatoes and nuts

Carpaccio de courgette au houmous de poivron, tomates cerises confites et fruits secs

Per còmpartir

Patates braves 8,50

Patatas bravas

Fried potatoes with spicy sauce

Pommes de terre sauce brava

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

Huevo frito con carne de perol y patata paja

Fried egg with perol meat and shoestring potatoes

Œuf frit avec boudin catalan et pomme paille

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.

Assortiment de croquetes 6 u. Sobrassada de Mallorca, formatge blau ceretà amb nous i sípia 11,40

Surtido de croquetas 6 u. Sobrassada de Mallorca, queso azul ceretano con nueces y sepia

Assortment of croquettes 6 u. Mallorca's "sobrassada", Ceretan blue cheese with walnuts and cuttlefish

Assortiment de croquettes 6 u. "Sobrassada" de Mallorca, fromage bleu cerdan avec des noix et seiche

Truita cremosa de xistorra, patata, ceba i el seu pil-pil 15,50

Tortilla cremosa de chistorra, patata, cebolla y su pil-pil

Creamy omelette with chistorra sausage, potato, onion and its pil-pil sauce

Omelette crémeuse à la chistorra, pomme de terre, oignon et son pil-pil

Calamars a l'andalusa 17,50

Calamares a la andaluza

Andalusian style squid

Calamars à l'Andalouse

Foie-gras celler amb compota de poma, mermelada de tomata i vinagre balsàmic 17,50

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, cremos de foie, pinyons i caviar d'arengada 18,50

Carpaccio de setas, cremoso de foie, piñones y caviar de arenque

Porcini carpaccio, foie gras cream, pine nuts and herring caviar

Carpaccio de cèpes, crémeux de foie gras, pignons de pin et caviar de hareng

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

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

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 (no pasteuritzats) 19,50 **

Surtido de quesos gerundenses (*no pasteurizados*)

Girona cheese selection (*unpasteurized*)

Assortiment de fromages de Gérone (*non pasteurisés*)

Coca de recapte amb anxova de l'Escala 13,50

Coca de recapte con anchoa de l'Escala

“Coca de recapte” with l'Escala anchovy

Coca de recapte à l'anchois de l'Escala

**Pa de coca amb tomata 4,20 **

Pan de coca con tomate

Local bread with tomato

Pain de coca aux tomates

Brasa

Verdures a la brasa amb romesco 16,30

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

Xai de l'Empordà amb patates fregides 19,90

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

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

Rapet a la brasa amb el seu pilpil i verdures 21

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

Mitjana a mida de vaca de Girona madurada 45 dies 34,50/0,5kg 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 17,50

amb formatge fos, rovell d'ou, tomata, espinacs, ceba caramel·litzada, pa i patates
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

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.

“Txuleton” de vedella de Girona reposat 20 dies 1 kg Per a dues persones 55

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 27,50

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 reposat 30

Filete de ternera de Girona reposado | Girona beef fillet aged

Filet de veau de Gérone maturée

Salsa de xampinyons i trufa 3,10

Salsa de champiñones y trufa

Mushroom and truffle sauce

Sauce aux champignons et à la truffe

Salsa al pebre 3,10

Salsa de pimienta

Pepper sauce

Sauce au poivre

Salsa de formatge blau 3,10

Salsa de queso azul

Blue cheese sauce

Sauce au bleu (fromage)

Planxa

Turbot de peça amb verduretes 27

Rodaballo de pieza con verduritas | Turbot piece with vegetables | Pièce turbot aux légumes

**Hamburguesa vegetariana 16,10 **

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

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

Arrossos

Arròs de calamar, picantó i escamarlans 23 pp

Arroz de calamar, picantón y cigalas

Rice with squid, young chicken and lobsters

Riz au calamar, coquelet et langoustines

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 à la seiche, gambas et aioli doux

Arròs a la cassola a l'estil Mooma amb cabra de mar, crustacis i carxofes 24 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 23 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 21,50 pp

Arroz de verduritas de temporada

Seasonal vegetable paella

Riz aux légumes de saison

Elaborats amb arròs de Pals. Mínim per a dues persones. Made with Pals rice. Mínimo para dos personas.
All rice is from Pals. Minimum for two people. Élaborés avec du riz de Pals. Minimum pour deux personnes.

Especialitats

Bacallà amb poma, ceba i allioli de mel gratinat 21,50

Bacalao con manzana, cebolla y alioli de miel

Cod with baked apple, onion and honey alioli

Morue aux pommes, oignons et alioli au miel

Botifarra dolça amb poma i sidra 16,80

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 25,50

Paletilla de cordero cocinada a baja temperatura, 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

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 15,50

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

Croquetes de pollastre amb patates 15,50

Croquetas de pollo con patatas fritas | Chicken croquettes with fries | Croquettes de poulet avec frites

Escalopa de pollastre amb patates 16,50

Escalope de pollo con patatas fritas | Chicken escalope with fries | Escalope de poulet 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

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.

Menú per grups

Primers a compartir *Primeros a compartir*

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

Coca de recapte amb escalivada i anxova de l'Escala
Coca de recapte con escalivada y anchoa de la Escala

Croqueta de sípia
Croqueta de sepia

Bunyols de bacallà i piquillos
Buñuelos de bacalao y piquillos

Truita cremosa de xistorra, patata i ceba
Tortilla cremosa de xistorra, patata y cebolla

Pa de coca amb tomata
Pan de coca con tomate

A

Segon a escollir *Segundo a escoger*

Hamburguesa de vaca amb formatge fos, rovell d'ou, tomata, espinacs i ceba caramel·litzada
Hamburguesa de vaca con queso fundido, yema de huevo, tomate, espinacas y cebolla caramelizada

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 a la brasa amb el seu pilpil i verdures
Rape a la brasa con su pilpil y verduras

Hamburguesa vegetariana
Hamburguesa vegetariana

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

42

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 verdures
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 amb sípia, llagostins i allioli suau mín. 2 pers.
Arroz negro con sepia, langostinos y alioli mín. 2 pers.

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

49

B

Txuleton

Segon *Segundo*

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

Chuletón de vaca de Girona madurada 45 días
Aproximadament 500 g por persona

56

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

Preu per persona. Inclou aigua, sidra o vi Recomenat Mooma 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, aperitius, refrescos, licors i cava es cobren a part.

Precio por persona. Incluye agua, sidra o vino Recomendado Mooma 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 encargo, aperitivos, refrescos, licores y cava se cobran aparte.

Group menus

Starters to share *Premier à partager*

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

"Coca de recapte" with escalivada and anchovies
Coca de recapte avec escalivada et anchois

Cuttlefish croquette
Croquette de seiche

Codfish fritters with piquillo peppers
Beignets de morue et piquillos

Chistorra, potato and onion creamy omelette
Omelette crémeuse à la chistorra, aux pommes de terre et aux oignons

Local bread with tomato
Pain de coca aux tomates

A

Main to choose *Deuxième à choisir*

Cow hamburger with melted cheese, egg yolk, tomato, spinach and caramelized onion
Burger de vache avec fromage fondu, jaune d'œuf, tomate, épinards et oignon caramélisé

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

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

Vegeterian hamburger
Hamburger végétarien

Grilled vegetables with romesco sauce
Légumes grillés et sauce Romesco

42

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'aioli doux

Rabbit in a casserole with prawns
Lapin en cocotte aux crevettes

Turbot piece with vegetables
Pièce turbot aux légumes

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

Black rice with cuttlefish, prawns and mild aioli 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

49

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

56

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

Price per person. Includes water, cider or wine 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.

Prix par personne. Comprend eau, cidre ou vin 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 gâteaux sur commande, les collations, les boissons non alcoolisées, les spiritueux et le cava sont facturés séparément.

Sucs

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'1l 5,50

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

Got de suc de pera 2,80

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

Suc de pera en ampolla d'1l 5,60

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

Got de suc de mandarina 3,10

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

Suc de mandarina en ampolla d'1l 6,20

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

Demaneu pels nostres sucs de temporada!
¡Preguntad por nuestros zumos de temporada!
Ask for our seasonal juices!
Demandez nos jus de saison!

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 2,90 | 3,70

Agua | Water | Eau

Aigua amb gas 50 cl 3,40

Agua con gas | Soda | Eau gazeuse

Cola o cola zero comercial 2,70

Commercial cola or cola zero
Cola ou cola zero commercial

Taronjada o llimonada comercial 2,70

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

Tònica comercial 3,10

Commercial tonic | Tonique commercial

Cervesa artesanal (Doskiwis) 8,00

Craft beer | Bière artisanale

Cervesa o clara comercial 3,70

Commercial beer or shandy
Bière ou panaché commercial

Cervesa comercial tirador 3,60

Cerveza comercial tirador
Tap commercial beer
Bière pression commercial

Sidres

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

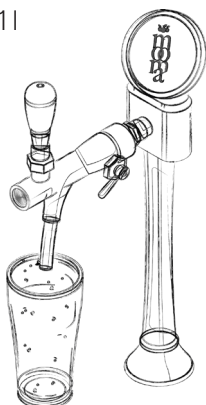
Ponme una Mooma 50 cl
Give me a Mooma 50 cl
Mets-moi une Mooma 50 cl

Compartim una Mooma 1 l 13,50

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 4,70

Copa sidra envejecida
Aged cider glass
Coupe de cidre âgé

Sidra envellida 75 cl 17,50

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

Amb cos i fermentada amb fusta de roure.

*Con cuerpo y fermen-
tada en madera roble.
With body and fer-
mented in oak wood.
Corsée et fermenté
en fût de chêne.*



Copa sidra de pera 4,90

Copa 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
Cidre poire 75 cl



Té un toc més dolç.

*Tiene un toque más dulce.
Has a sweeter touch.
Avec une note plus douce*

Ancestral criança 75 cl 20,50

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

Ancestral reserva 75 cl 31,00

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 18,00

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

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

Al·lèrgens

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 Goat cheese salad with apple		○			●	●					●				
Espinacs amb pera, formatge blau cerdà, nous i panses Spinach with pear, blue cheese, walnuts and raisins		○			●	●					○		●		
Tàrtar de tomàquet, ceba, alvocat i ventresca Tomato tartare, onion, avocado, and tuna belly						●				●			●		
Carpaccio de carbassó amb hummus Zucchini carpaccio with red pepper hummus, confit cherry tomatoes and nuts	○	○			●			○			○				
Patates braves "Patatas bravas"								●	●	●		●	●		
Ou ferrat amb carn de perol i patata palla Fried eggs with perol and shoestring potatoes			○			○			●			○	○		
Bunyols de bacallà i piquillo Codfish fritters with piquillo peppers			○			●			●	●					
Assortiment de croquetes 6 u. Sobrassada, formatge amb nous i sípia. Assortment of croquettes 6 u. "Sobrassada", cheese with walnuts and cuttlefish	●	○		●	●	●	●	○		●	○	●			
Truita cremosa de xistorra, patata i ceba Chistorra, potato and onion omelette						●									
Calamars a l'andalusa Andalusian style squid							●			●					
Foie-gras celler amb compota de poma, melmelada i vinagre Foiegras "celler" with Golden apple compote, jam and balsamic			●										●		■
Carpaccio de gamba amb la seva salsa Prawn carpaccio with its sauce	●			●					●						

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	A
Carpaccio de ceps, foie, pinyons i arengada Porcini carpaccio, foie gras, pine nuts and herring		○			●					●	○				
Steak tàrtar de filet de vaca frisona Friesian beef steak tartare from Girona			●			●		●	●	●			●		
Assortiment de formatges Cheese selection		○			●	●					○				
Coca de recapte amb anxova Coca de recapte with anchovie			●		●	○		○	○	●	○	●	●		■
Pa de coca amb tomata Bread with tomato		○	●		○	○			○		○	○			■
Verdures a la brasa amb romesco Grilled vegetables with romesco sauce		○			●					●	○	●	●		
Xai amb patates Lamb with fries															
Pop de Llançà a la brasa amb Parmentier trufat Llançà octopus with truffle parmentier	○			○	○	○	●		○	○		○			
Rapet amb verdures Monkfish with vegetables										●					
Mitjana a mida de vaca de Girona madurada 45 dies Girona cow steak aged 45 days and cut to size						●									
Hamburguesa de vaca de Girona de 200g Girona cow hamburger 200 g		○	●		○	●			●		○	○	●		■
“Txuleton” de vedella de Girona reposat 20 dies 1 Kg Girona T-bone steak aged for 20 days 1 kg						●									
Entrecot amb os de vedella de Girona reposat 20 dies Girona entrecote with bone steak aged 20 days						●									
Filet de vedella de Girona a la pedra Girona beef fillet cooked on a hot stone															
Arròs de calamars, picantó i escamarlans Squid, cockerel and prawn paella	●			●			●			●					
Arròs negre amb sípia, llagostins i allioli Black rice with cuttlefish, prawns and aioli	●			●			●		●	●					
Arròs a la cassola a l'estil Mooma Mooma-style casserole rice	●			●			●			●					
Arròs de costelló, salsitxes i pebrotets Ribs, sausages, artichokes and peppers rice	●							○	○			○	●		
Arròs de verduretes de temporada Seasonal vegetable paella	●		○			○			○						
Hamburguesa vegetariana Vegetarian hamburger		○	●		○	●			●		●	○	●		

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	A
Turbot de peça amb verduretes Turbot with vegetables										●					
Bacallà amb poma, ceba i allioli de mel gratinat Cod with baked apple, onion and honey allioli									●	●			●		
Botifarra dolça amb poma i sidra Sweet sausage cooked with apple and cider													●		
Espatlla de xai a baixa temperatura, acabada a la brasa amb allioli suau Low temperature cooked lamb shoulder grilled and finished with soft allioli									●						
Conill a la cassola amb gambes Rabbit shoulder with prawns	●			●						●					
Canelons d'ànec, foie-gras i poma Duck cannelloni, foiegras and apple			●			●		○	●			○	●		
Braó de porc cuit a baixa temperatura amb Parmentier trufado Low temperature cooked pork knuckle with truffle parmentier	●		●	○	○	○		○	○	○		○			
Macarrons a la bolonyesa Macaroni bolognese			●			●		○	●			○			
Croquetes de pollastre amb patates Chicken croquettes with fries	○					●		○	○		○	●	●		
Escalopa de pollastre amb patates Chicken escalope with fries	○								●			○	○		
Hamburguesa amb pa, formatge fos i patates Hamburger with bread, melted cheese and fries		○	●		○	●			●		○	○			■
Croquetes de pernil ibèric Iberian ham croquette	○					●		○			○	●			
Gaspatxo de temporada Seasonal gazpacho			●										●		■
Tomata de l'hort, síndria, alfàbrega, pesto i formatge de cabra Garden tomato and water-melon with basil, pesto and goat's cheese					●	●									
Burrata amb meló, pernil i pipes de carbassa Burrata with melon, ham and pumpkin seeds		○			●	●					○				
Truita oberta de carxofes, carn de perol i romesco Open omelette with artichokes, "carn de perol" and romesco sauce		○			●				●		○		●		
Ensaladilla russa Traditional "ensaladilla"			●						●	●					■
Musclos a la brasa amb salsa marinera Grilled mussels with marinara sauce	●			●			●			●					
Arròs de txuletón de vaca de Girona Rice with Girona T-bone	●		●			○		○	○			○			