

Sidralet

essència moma

Quina il·lusió que siguis aquí! El Sidralet és un espai concebut perquè hi puguis venir a dinar, sopar o emportar-te el que et vingui de gust de les nostres opcions de menjar per emportar.

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

How exciting that you're here! Sidralet is a space designed for you to come and enjoy lunch, dinner, or take away whatever you fancy from our selection of takeaway options. On the menu, you'll find our classics, but also fresh and casual choices. Welcome, enjoy!

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.

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 i pesto 13,90 

Ensalada de queso de cabra con manzana Granny Smith y pesto

Goat cheese salad with Granny Smith apple and pesto

Salade au fromage de chèvre, pommes Granny Smith et pesto

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

Gaspaxo 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

Per picar To share

Patates braves 7,50 

Patatas bravas

Fried potatoes with spicy sauce

Pommes de terre sauce brava

La nostra ensaladilla de lluç i cranc 12,50

Nuestra ensaladilla de merluza y cangrejo

Our hake and crab "ensaladilla"

Notre "ensaladilla" de merlu et crabe

Calamars a l'andalusa 16

Calamares a la andaluza

Fried andalusian style squid

Calamars frits à la andalouse

Bunyols de bacallà i piquillo 5u. 11,50

Buñuelos de bacalao y piquillo 5u.

Cod fritters with piquillo peppers 5u.

Beignets de morue et piquillo 5u.

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

Albergínia rostida amb formatge de cabra, sobrassada, sèsam i mel 14,50

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

Roasted eggplant with goat cheese, sobrassada, sesame and honey

Aubergines rôties au fromage chèvre, sobrassada, sésame et miel



Tires de pollastre arrebossades amb confitura de poma 12,50

Tiras de pollo rebozadas con confitura de manzana

Chicken sticks with Golden apple jam

Bâtonnets de poulet avec confiture de pommes Golden

Musclos de roca a la brasa amb salsa marinera 14

Mejillones de roca a la brasa con salsa marinera

Grilled rock mussels with marinara sauce

Moules de roche grillées avec sauce marinara

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

Huevo frito con carne de perol y patata paja

Fried egg with “carn de perol” and shoestring potatoes

Œuf au plat avec “carn de perol” et pommes allumettes

Truita cremosa de patata i ceba 12,90

Tortilla cremosa de patata y cebolla

Creamy potato and onion omelette

Omelette crémeuse aux pommes de terre et oignon

Pa de coca amb tomata 3,90

Pan de coca con tomate

Local bread with tomato

Pain de coca aux tomates

Croquetes a escollir

Croquettes to choose



Formatge blau ceretà amb nous

Queso azul ceretano con nueces

Ceretan blue cheese with walnuts

Fromage bleu cerdan avec des noix

9,50/5unitats

Sobrassada de Menorca

Sobrassada de Menorca

Menorcan sobrassada

Sobrassada Minorquine

9,50/5unitats

Pollastre a l'ast

Pollo asado

Roast chicken

Poulet rôti

9,50/5unitats

Sípia amb tinta

Sepia con tinta

Cuttlefish with ink

Sépia avec l'encre

9,50/5unitats

Hamburgueses Burgers

**Les hamburgueses
pesen 200 g i
són de Girona.**

*All burgers weigh
200 g and come
from Girona.*

**Tots venen
acompanyades
de pa i patates.**

*All burgers are served
with bread and fries.*

King's 15,50

Formatge fos, bacó, cogombre i salsa brava

Queso fundido, beicon, pepinillo y salsa brava

Melted cheese, bacon, pickle and brava sauce

Fromage fondu, bacon, cornichon et sauce brava

Trufada 16,80

Formatge fos, rovell d'ou i salsa de xampinyons i trufa

Queso fundido, yema de huevo y salsa de champiñones y trufa

Melted cheese, egg yolk, mushroom sauce and truffle

Fromage fondu, jaune d'œuf et sauce aux champignons et truffe

Sidral 15,50

Formatge fos, rovell d'ou, tomata, espinacs i ceba caramel·litzada

Queso fundido, yema de huevo, tomate, espinacas y cebolla caramelizada

Melted cheese, egg yolk, tomato, spinach and caramelized onion

Fromage fondu, jaune d'œuf, tomate, épinards, oignon caramélisé

Cabra 16,20

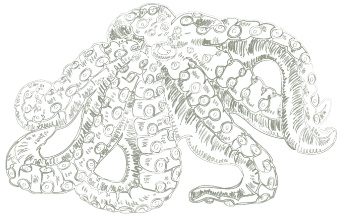
Melmelada de tomata, formatge de cabra, espinacs i salsa de formatge

Mermelada de tomate, queso de cabra, espinacas y salsa de queso

Tomato jam, goat cheese, spinach and cheese sauce

Confiture de tomate, fromage de chèvre, épinards et sauce au fromage

A la brasa Mibrasa



Butifarra de porc i poma amb xulles i patates fregides 14,90

Butifarra de cerdo y manzana con torreznos y patatas fritas

Pork sausage with apple, crispy pork belly strips and fries

Saucisse de porc avec pommes avec poitrine de porc croustillante et frites

Pop de Llançà amb Parmentier trufat 22

Pulpo de Llançà con Parmentier trufado

Llançà octopus with truffle parmentier

Poulpe de Llançà au parmentier à la truffe

Verdures a la brasa amb romesco 15,70

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 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

Espatlla de xai a baixa temperatura, acabada a la brasa amb allioli suau 25,50

Paletilla de cordero 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'aïoli doux

Entrecot amb os de vedella de Girona reposat 20 dies 27

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

"Txuleton" de vedella de Girona reposat 20 dies 1kg Per a dues persones 54

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

Amb salsa de xampinyons i trufa 2,80

Con salsa de champiñones y trufa

With mushroom and truffle sauce

Avec sauce aux champignons et à la truffe

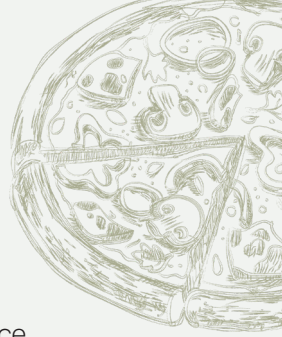
Amb salsa de formatge blau 2,80

Con salsa de queso azul

With blue cheese sauce

Avec sauce au bleu (fromage)

Pizza



Sobrassada i formatge de cabra 13,50

Tomata, mozzarella, sobrassada, nous, formatge de cabra i mel | Tomato, mozzarella, sobrasada, nueces, queso de cabra y miel | Tomato, mozzarella, sobrasada, walnuts, goat cheese and honey | Tomato, mozzarella, sobrasada, noix, fromage de chèvre et miel

Carbonara 15

Salsa carbonara, mozzarella, bacó, rovell d'ou i parmesà
Salsa carbonara, mozzarella, bacon, yema de huevo y parmesano | Carbonara sauce, mozzarella, bacon, egg yolk, and parmesan | Sauce carbonara, mozzarella, bacon, jaune d'œuf et parmesan

4 formatges 13

Tomata, mozzarella, salsa de formatge, parmesà, formatge blau i formatge de cabra | Tomato, mozzarella, salsa de queso, parmesano, queso azul y queso de cabra
Tomato, mozzarella, cheese sauce, parmesan, blue cheese and goat cheese | Tomato, mozzarella, sauce au fromage, parmesan, fromage bleu et fromage de chèvre

Prosciutto 12,50

Tomata, mozzarella i pernil dolç
Tomate, mozzarella y jamón dulce
Tomato, mozzarella and cooked ham
Tomate, mozzarella et jambon blanc

Ibèrica 15,90

Tomata, mozzarella i pernil ibèric
Tomate, mozzarella y jamón ibérico
Tomato, mozzarella and Iberian ham
Tomate, mozzarella et jambon ibérique

Barbacoa 13,90

Tomata, mozzarella, salsitxes, pollastre a l'ast i salsa barbacoa
Tomate, mozzarella, salchichas, pollo asado y salsa barbacoa
Tomato, mozzarella, sausages, roast chicken and barbecue sauce
Tomate, mozzarella, saucisses, poulet rôti et sauce barbecue

Arrossos Rice

Tots els arrossos estan fets amb arròs de Pals per un mínim de dues persones.

All the rices are made with Pals rice for a minimum of two people.

Paella de marisc Sidralet 24 pp

Paella de marsico Sidralet | Seafood paella | Paëlla aux fruits de mer

Arròs negre de sepionets, llagostins i allioli suau 22,50 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 de sèpia, salsitxes i escamarlans 23 pp

Arroz de sepia, salchichas y cigalas | Cuttlefish, sausage, and langoustine rice | Riz à la seiche, saucisses et langoustine

Arròs de verdures de temporada 21,50 pp

Arroz de verduras de temporada | Seasonal vegetable paella
Riz aux légumes de saison

Rossejat de fideus amb allioli suau 19 pp

“Rossejat” de fideos con alioli suave | “Rossejat de fideus”, noodle paella with soft aioli | “Rossejat de fideos”, fideuà avec aioli léger



Imprescindibles Must-have

1/4 o 1/2 pollastre a l'ast amb patates 9,50 | 13

1/4 o 1/2 pollo asado con patatas fritas

1/4 or 1/2 rotisserie chicken with fries

1/4 ou 1/2 poulet rôti avec frites

Bacallà amb poma, ceba i allioli de mel gratinat 19,50

Bacalao con manzana, cebolla y alioli de miel

Cod with baked apple, onion and honey allioli

Morue aux pommes, oignons et allioli au miel

Mandonguilles amb sèpia 15,80

Albóndigas con sepia | Meatballs with cuttlefish

Boulettes de viande à la seiche

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

Canelones de pato, foie-gras y bechamel de manzana

Duck, foie gras, and apple béchamel cannelloni

Cannellonis de canard, foie gras et béchamel de pomme

Per als més petits

Macarrons a la bolonyesa 15,50

Macarrones a la boloñesa

Macaroni bolognese

Pâtes à la bolognaise

Croquetes amb patates fregides 15,50

Croquetas con patatas fritas

Meat croquettes with fries

Croquettes avec frites

Tires de pollastre amb patates fregides 15,50

Tiras de pollo con patatas fritas

Chicken sticks with fries

Bâtonnets 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

Pizza Margarita 14,50 

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 la Fosca

Primers a compartir Primeros a compartir

Gaspaxo de temporada
Gazpacho de temporada

Bunyols de bacallà i piquillo
Buñuelos de bacalao y piquillo

La nostra ensaladilla de lluç i cranc
Nuestra ensaladilla de merluza y cangrejo

Croqueta de pollastre a l'ast
Croqueta de pollo asado

Albergínia rostida amb formatge de cabra, sobrassada, sèsam i mel
Berenjena asada con queso de cabra, sobrasada, sésamo y miel

Pa de coca amb tomata
Pan de coca con tomate

Segons a escollir Segundos a escoger

Entrecot amb os de vedella de Girona reposat 20 dies
Entrecot con hueso de ternera de Girona reposado 20 días

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

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

Qualsevol arròs de la carta per a un mínim de 2 persones
Cualquier arroz de la carta para un mínimo de 2 personas

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

43

Preu per persona. Inclou aigua, sidra o vi DO Recomenat Mooma i cafè. Mínim dues persones i taula completa. 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 DO Recomendado Mooma y café.** Mínimo dos personas y mesa completa. 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.

La Fosca Menu

Starters to share Premier à partager

Seasonal gazpacho
Gaspacho de saison

Cod fritters with piquillo peppers
Beignets de morue et piquillo

Roast chicken croquette
Croquette de poulet rôti

Our hake and crab “ensaladilla”
Notre “ensaladilla” de merlu et crabe

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

Local bread with tomato
Pain de coca aux tomates

Main to choose Deuxième à choisir

**Girona entrecote with
bone steak aged 20 days**
Entrecôte à l'os de veau
de Gérone maturée 20 jours

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

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

**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

43

Price per person. Includes water, cider or Recommended Mooma wine and coffee. Minimum two people and complete table. VAT included. Includes a maximum 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 Mooma recommandé et café.** Minimum deux personnes et table complète. 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.

Sidres Ciders



Posa'm una Mooma 33 cl 4,30
 Ponme una Mooma 33 cl
 Give me a Mooma 33 cl
 Mets-moi une Mooma 33 cl

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

Posa'm una Mooma 1l 12,90
 Ponme una Mooma 1l
 We share a Mooma 1l
 Partageons Mooma 1l

Copa de sidra envellida 4,90
 Copa de sidra envejecida
 Aged cider glass
 Coupe de cidre âgé

Sidra envellida 75 cl 16,50
 Sidra envejecida 75 cl
 Aged cider bottle 75 cl
 Bouteille de cidre âgé 75 cl

Copa de sidra de pera 4,60
 Copa de sidra de pera
 Pear cider glass
 Coupe de cidre poire

Sidra de pera 75 cl 17,50
 Sidra de pera 75 cl
 Pear cider bottle 75 cl
 Bouteille de cidre poire 75 cl

Ancestral criança 75 cl 19
 Ancestral crianza 75 cl
 Ancestral criança 75 cl
 Bouteille ancestral (Pet Nat) 75 cl

Ancestral reserva 75 cl 29
 Ancestral reserva 75 cl
 Ancestral reserva 75 cl
 Bouteille réserve ancestral 75 cl

Sangria de sidra 1l 18
 Sangría de sidra 1l
 Mooma cider "sangria" 1l
 "Sangria" de Mooma 1l

Altres Others



Aigua 50 cl o 1l 2,80 | 3,50
 Agua 50 cl o 1l
 Water 50 cl or 1l
 Eau 50 cl ou 1l

Aigua amb gas 50 cl 2,90
 Agua con gas 50 cl
 Sparkling water 50 cl
 Eau gazeuse 50 cl

Gasosa 50 cl 2,90
 Gaseosa
 Soda 50 cl
 Soda

Cola o cola zero comercial 2,50
 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.

Got de suc de poma Gala 2,50
Vaso de zumo de manzana Gala
Gala apple juice glass
Verre de jus de pomme Gala

Got de suc de poma Fuji 2,50
Vaso de zumo de manzana Fuji
Fuji apple juice glass
Verre de jus de pomme Fuji

Got de suc de poma Pink 2,50
Vaso de zumo de manzana Pink
Pink apple juice glass
Verre de jus de pomme Pink

Got de suc de poma Granny 2,50
Vaso de zumo de manzana Granny
Granny apple juice glass
Verre de jus de pomme Granny

Suc en ampolla d'1 l 5,10
Zumo en botella de 1 l
1 l bottle juice
Jus en bouteille de 1 l

Got de suc de pera 2,50
Vaso de zumo de pera
Pear juice glass
Verre de jus de poire

Ampolla de suc de pera 1 l 5,30
Botella de zumo de pera 1 l
Pear juice 1 L bottle
Jus de poire en bouteille 1 l

Got de suc de mandarina 2,90
Vaso de zumo de mandarina
Tangerine juice glass
Verre de jus de mandarine

Ampolla de suc de mandarina 5,80
Botella de zumo de mandarina
Tangerine juice 1 L bottle
Jus de mandarine en bouteille 1 l

Taronjada comercial 2,50
Naranjada comercial
Commercial orange
Orange commercial

Llimonada comercial 2,50
Limonada comercial
Commercial lemon
Citron commercial

Tònica comercial 2,50
Tónica comercial
Commercial tonic
Tonique commercial

Cervesa comercial 3,50
Cerveza comercial
Commercial beer
Bière commercial

Clara comercial 3,50
Clara comercial
Commercial shandy
Panaché commercial

Cervesa comercial tirador 3,40
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					●	●					●				
Espinacs amb pera, formatge blau i nous Spinach with pear, blue cheese and walnuts					●	●							●		
Tàrtar de tomata, ceba, alvocat i ventresca Tomato tartare, onion, avocado, and tuna belly						●				●			●		
Gaspaxo de temporada Seasonal gazpacho			●										●		■
Patates braves Fried potatoes with spicy sauce								●	●	●			●		
La nostra ensaladilla de lluç i cranc Our hake and crab “ensaladilla”	●		●	●		●	●		●	●					■
Calamars a l'andalusa Andalusian style squid							●				●				
Bunyols de bacallà i piquillo Cod fritters with piquillo peppers			○				●		●	●					
Bikini de cua de bou, formatge i trufa Oxtrail bikini sandwich with cheese and truffle	●		●			●		○	●			●			
Albergínia rostida amb formatge de cabra, sobrassada, sèsam i mel Roasted eggplant with goat cheese, sobrassada, sesame and honey					○	●					●				
Tires de pollastre arrebossades amb confitura de poma Golden Chicken sticks with Golden apple jam			●					●	●				●		■
Musclos de roca a la brasa amb salsa marinera Grilled rock mussels with marinara sauce	●			●			●			●					
Ou ferrat amb carn de perol i patata palla Fried egg with “carn de perol” and potato									●						
Truita cremosa de patata i ceba Creamy potato and onion omelette									●						
Pa de coca amb tomata Local bread with tomato		○	●		○	○			○		○	○			■
Croqueta de formatge amb nous Blue cheese with walnuts croquette	○		●		●	●		○			○				
Croqueta de pollastre a l'ast Roast chicken croquette	○					●		○	○		○	○	●		
Croqueta de sobrassada Sobrassada croquette	○		●			●		○			○				
Croqueta de sípia amb tinta Cuttlefish with ink croquette	●			●		○	●				○				

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	A
King's: formatge fos, bacó, cogombre i salsa brava King's: melted cheese, bacon, pickle and brava sauce		○	●		○	●		●	●	●	○	●	●		■
Trufada: formatge fos, rovell d'ou i salsa de xampinyons i trufa Trufada: melted cheese, egg york, mushroom sauce and truffle	●	○	●	○	○	●		○	●	○	○	○	●		■
Sidral: formatge fos, rovell d'ou, tomata, espinacs i ceba caramel·litzada Sidral: melted cheese, egg york, tomato, spinach and caramelized onion			●		○	●			●		○	○			■
Cabra: melmelada de tomata, formatge de cabra, espinacs i salsa de formatge Cabra: tomato jam, goat cheese, spinach and cheese sauce	●	○	●		○	●			●		○	○	●		■
Butifarra de porc i xulles amb patates Pork sausage and chops with potatoes															
Pop amb parmentier trufat Octopus with parmentier	○			○	○	○	●		○	○		○			
Verdures amb salsa romesco Vegetables with romesco sauce					●					●		●	●		
Rapet a la brasa amb el seu pilpil i verdures Grilled monkfish with it's pil-pil and vegetables										●					
Espatlla de xai a baixa temperatura, acabada a la brasa amb allioli suau Low temperature cooked lamb shoulder grilled and finished with soft allioli									●						
Txuleton/Entrecot amb os de vedella Girona entrecote/T-bone with bone steak						●									
Sobrassada i formatge de cabra: tomata, mozzarella, sobrassada, nous, formatge de cabra i mel Tomato, mozzarella, sobrasada, walnuts, goat cheese and honey			●			●									
Carbonara: tomata, mozzarella, bacó, ou i parmesà Carbonara Pizza: tomato, mozzarella, bacon, egg yolk, and parmesan			●			●			●						
4 formatges: tomata, mozzarella, salsa de formatge, parmesà, formatge blau i formatge de cabra 4 cheese: tomato, mozzarella, cheese sauce, parmesan, blue cheese and goat cheese	●		●			●			●						
Prosciutto: tomata, mozzarella i pernil dolç Prosciutto: tomato, mozzarella and cooked ham			●			●									
Ibèrica: tomata, mozzarella i pernil salat Iberian: tomato, mozzarella and Iberian ham			●			●									
Barbacoa: tomata, mozzarella, salsitxes, pollastre a l'ast i salsa barbacoa Barbacoa: tomato, mozzarella, sausages, roast chicken and barbacoa sauce	●		●			●		●	○			○	●		



@sidraletfosca