



Benvinguts/des a Mooma Cerdanya

El projecte Mooma arriba a la Cerdanya! El camí iniciat a l'Empordà ens porta ara fins aquest entorn fantàstic. Aquí no hi trobareu pomeres però sí tots els nostres plats estrella! Moltíssimes gràcies per confiar en nosaltres. Esperem que gaudiu de l'àpat. Salut i sidra!

The Mooma project arrives in the Cerdanya! The journey we started in Empordà now brings us to this fantastic setting. You won't find apple trees here, but you will find all our signature dishes! Thank you so much for trusting us. We hope you enjoy your meal. Cheers and cider!



Plats de temporada

Seasonal dishes

Crema de temporada: carbassa i taronja 12

Crema de temporada: calabaza y naranja

Seasonal cream soup: pumpkin and orange

Velouté de saison : courge et orange

Burrata amb figues, magrana, pinyons i pernil ibèric 16,5

Burrata con higos, granada, piñones y jamón ibérico

Burrata with figs, pomegranate, pine nuts and Iberian ham

Burrata aux figues, grenade, pignons de pin et jambon ibérique

Carpaccio de figues, nous, parmesà i ruca 14,5

Carpaccio de higos, nueces, parmesano y rúcula

Fig carpaccio with walnuts, Parmesan and rocket

Carpaccio de figues, noix, parmesan et roquette

Truita oberta de bolets, carn de perol i alls tendres 16

Tortilla abierta de setas, carne de perol y ajos tiernos

Open-faced omelette with mushrooms, carn de perol and tender garlic

Omelette ouverte aux champignons, carn de perol et ail tendre

Bolets de temporada saltejats amb salsitxes 18,5

Setas de temporada salteadas con salchichas

Sautéed seasonal mushrooms with sausages

Champignons de saison sautés avec des saucisses

Canelons de col kale amb panses, nous i beixamel de poma 15,90

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 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 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

Para picar To share

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. pernil ibèric, gamba vermella i formatge blau ceretà amb nous 13,50

Surtido de croquetas 6 u. jamón ibérico, gamba roja y queso azul ceretano con nueces

Assortment of croquettes 6 u. Iberian ham, red prawn and Cerdanya blue cheese with walnuts

Assortiment de croquettes 6 u. jambon ibérique, crevette rouge et fromage bleu de Cerdagne aux noix

Trinxat de la Cerdanya amb les nostres cols 15,50

Trinxat de la Cerdanya con nuestras coles

Cerdanya-style trinxat with our cabbages

Trinxat de Cerdagne avec nos choux

Calamars a l'andalusa 17,50

Calamares a la andaluza

Andalusian style squid

Calamars à l'Andalouse

“Cachopo” de vaca, cecina, pebrot del piquillo i formatge fumat de 600 g 28,50

“Cachopo” de vaca, cecina, pimiento del piquillo y queso ahumado de 600 g

600 g beef “cachopo” with cecina, piquillo pepper, and smoked cheese

Cachopo de bœuf avec cecina, poivron de piquillo et fromage fumé 600 g

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

A la brasa Grilled

Verdures a la brasa amb romesco 16,30

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

Costelles i mitjanes de xai amb patates fregides 19,90

Chuletas y costillas de cordero con patatas fritas | Lamb chops and cutlets with French fries
Côtelettes d'agneau avec frites

Pollastre marinat a la brasa amb patates fregides 18,30

Pollo marinado a la brasa con patatas fritas | Grilled marinated chicken with fries
Poulet mariné grillé au feu de bois 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

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

Filet de vedella de Girona reposat 30

Filete de ternera de Girona reposado
Girona beef fillet aged
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.

Salses Sauces

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)

Arrossos Rice

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 txuletón de vaca de Girona i pebrots del piquillo 30 pp
Arroz de chuletón de vaca de Girona y pimientos del piquillo
Rice with Girona t-bone and piquillo peppers
Riz au chuletón de bœuf de Gérone et aux poivrons piquillo

Arròs d'ànec, bolets i romesco* 24,5 pp
Arroz de pato, setas y romesco
Duck rice with mushrooms and romesco sauce
Riz de canard, champignons et sauce romesco

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

* **Arrossos inclosos en el menú Mooma.** *Arroces incluidos en el menú Mooma.*
Rice dishes included in the Mooma menu. Riz inclus dans le menu Mooma.

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 Must-haves

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 allioli

Morue aux pommes, oignons et allioli 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

Per als més petits For the little ones

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 asado con patatas fritas

Meat croquettes with fries

Croquettes 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

Hamburguer 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 Granny Smith
Ensalada de queso de cabra y manzana Granny Smith

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

Croqueta de pernil ibèric
Croqueta de jamón ibérico

Bunyols de bacallà i piquillos
Buñuelos de bacalao y piquillos

Trinxat de la Cerdanya
Trinchado de la Cerdanya

Pa de coca amb tomata
Pan de coca con tomate

Menú Mooma

Segon a escollir | Segundo a escoger

Costelles i mitjanes de xai amb patates fregides
Chuletas y costillas de cordero con patatas fritas

Pollastre marinat a la brasa
Pollo marinado a la brasa

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

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

Arròs de la carta inclòs en el menú
Mooma. Mínim dues persones
*Arroz de la carta incluido en el menú
Mooma. Mínimo dos personas*

Menú Txuletón

Segon | Segundo

"Txuleton" de vaca de Girona madurada 45 dies
Aproximadament 500 g per persona

*Chuletón de vaca de Girona madurada 45 días
Aproximadamente 500 g por persona*

Arròs de txuletón de vaca de Girona i pebrots del piquillo
Mínim dues persones

*Arroz de chuletón de vaca de Girona y pimientos del piquillo
Mínimo dos personas*

Postres individuals a escollir de la carta | Postre individual a escoger de la carta

47

57

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 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.

Group menus

Starters to share | Premier à partager

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

"Coca de recapte" with escalivada and anchovies from l'Escala
Coca de recapte avec escalivada et anchois de l'Escala

Iberian ham croquette
Croquette de jambon iberique

Codfish fritters with piquillo peppers
Beignets de morue et piquillos

Cerdanya's trinxat
Trinxat de la Cerdagne

Local bread with tomato
Pain de coca aux tomates

Mooma Menu

Main to choose | Deuxième à choisir

Lamb chops and cutlets with French fries
Côtelettes d'agneau avec frites

Grilled marinated chicken
Poulet mariné grillé au feu de bois

Octopus with truffle parmentier
Poulpe au parmentier à la truffe

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

Rice from the menu included in the
Mooma menu. Minimum 2 people
*Riz de la carte inclus dans le menu
Mooma. Minimum 2 personnes*

T-bone menu

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*

Rice with Girona t-bone and piquillo peppers
Minimum for two people

*Riz au chuletón de bœuf de Gérone et aux poivrons piquillo
Minimum pour deux personnes*

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

47

57

Price per person. Includes water, cider or 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 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.

Sucs 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

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

Zumo de pera en botella de 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

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

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

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 Other drinks

Aigua 50 cl o 1 l 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
Commercial orange or lemon
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 Ciders

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

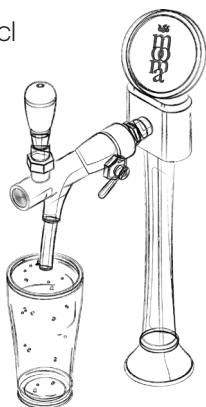
Ponme una Mooma 50 cl
Give me a Mooma 50 cl
Mets-moi une Mooma 50 cl

Ampolla Mooma 75 cl 13,50

Botella Mooma 75 cl
Mooma bottle 75 cl
Bouteille Mooma 75 cl

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 fermentada en madera roble.
With body and fermented 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. Elaborée 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!*

Llista d'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 *Sesame 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						●				●			●		
Patates braves "Patatas bravas"								●	●	●		●	●		
Ou ferrat amb carn de perol i patata palla Fried eggs with perol and shoestring potato			○			○			●			○	○		
Bunyols de bacallà Codfish fritters with piquillo			○			●			●	●					
Assortiment de croquetes 6 u. Pernil ibèric, gamba vermella i formatge blau ceretà amb nous Assortment of croquettes 6 u.Iberian ham, red prawn and blue cheese with walnuts	●	○		●	●	●	●	○		●	○	●			
Trinxat de la Cerdanya amb les nostres cols Cerdanya-style trinxat with our cabbages															
Calamars a l'andalusa Andalusian style squid							●			●					
“Cachopo” de vaca, cecina, pebrot del piquillo i formatge fumat de 450 g 450 g beef “cachopo” with cecina, piquillo pepper, and smoked cheese						●						●			
Foie-gras celler amb compota de poma, melmelada de tomata i vinagre Foiegras “celler” with Golden apple compote, tomato 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		○			●						○		●		
Costelles de xai amb patates Lamb with fries															
Pollastre marinat a la brasa Grilled marinated chicken															
Pop de Llançà a la brasa amb Parmentier trufat Llançà octopus with truffle parmentier	○			○	○	○	●		○	○		○			
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		○	●		○	●			●		○	○	●		■
Filet de vedella de Girona a la pedra Girona beef fillet cooked on a hot stone															
Arròs de costelló, salsitxes i pebrotets Ribs, sausages, artichokes and peppers rice	●					○		○	○			○	●		
Arròs de txuletón de vaca de Girona i pebros del piquillo Rice with Girona t-bone and piquillo peppers	●					○		○	○			○			
Arròs d'ànec, bolets i romesco Duck rice with mushrooms and romesco sauce	●	○			●						○		●		
Arròs de verduretes de temporada Seasonal vegetable paella	●		○			○			○						
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									●						

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	A
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 trufat Low temperature cooked pork knuckle with truffle parmentier	●			○	○	○			○	○		○			
Macarrons a la bolonyesa Macaroni bolognese			●			●			●			○			
Croquetes de pollastre amb patates Meat 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		○	●		○	●			●		○	○			■
Crema de temporada: carbassa i taronja Seasonal cream soup: pumpkin and orange	○		○			●			○						
Burrata amb figues, magrana, pinyons i pernil ibèric Burrata with figs, pomegranate, pine nuts and Iberian ham		○			●	●					○		●		
Carpaccio de figues, nous, parmesà i ruca Fig carpaccio with walnuts, Parmesan and rocket		○			●	●					○				
Truita de bolets, carn de perol i alls tendres Open-faced omelette with mushrooms, carn de perol and tender garlic									●						
Bolets de temporada saltejats amb salsitxes Sautéed seasonal mushrooms with sausages	○					○		○	○			○	●		
Canelons de col kale amb panses, nous i beixamel de poma Kale cabbage cannelloni with raisins, walnuts and apple béchamel		○	●		●	●		○	●		○	○	●		