



*If you suffer from any food intolerance, please notify the room manager.*

*Si vous souffrez d'une intolérance alimentaire, veuillez en informer le responsable de la salle.*

## **Starters / Pour commencer**

<b>Cruncy toasted bread with tomato and olive oil (ration)</b> <i>Pain grillé croustillant tartiné à la tomate (ration)</i>	€ 3, <sup>50</sup>
<b>Green salad</b> <i>Salade verte</i>	€ 9, <sup>00</sup>
<b>Burrata cheese, rocket, tomatoes and truffle oil</b> <i>Fromage burrata, roquette, tomates et huile à la truffe</i>	€ 14, <sup>00</sup>
<b>Cheese salad with truffles, quince and walnuts</b> <i>Salade de fromage à la truffe au coing et noix</i>	€ 13, <sup>50</sup>
<b>Salad with little beans, duck ham and pine nuts</b> <i>Salade aux petites fèves, jambon de canard et pignons</i>	€ 13, <sup>50</sup>
<b>Toasted bread with aubergine peppers and homemade anchovies</b> <i>Toast avec escalivada (aubergine et poivron grillées) et anchois faits maison</i>	€ 13, <sup>50</sup>
<b>Our home ground tomato conserve, with variety of anchovies</b> <i>Tomate de notre jardin en conserve, anchois salés et anchois en vinaigrette</i>	€ 13, <sup>50</sup>
<b>Homemade foie-gras with figs and rose jelly</b> <i>Foie-gras maison aux figues de l'Ampourdan et gelée de roses</i>	€ 15, <sup>00</sup>
<b>Warm fuff pastry of "sobrasada" goat cheese, honey and kikos</b> <i>Milefeuille de sobrasada, fromage chèvre, miel et maiz</i>	€ 13, <sup>50</sup>

<b>Black pudding with mushrooms souce</b> <i>Milefeuilles de pomme de terre, boutifarre noire et sauce de ceps</i>	€ 13, <sup>50</sup>
<b>Warm puff pastry with foie, apple and goat cheese</b> <i>Milefeuilles tiède de foie, pomme et fromage de chèvre</i>	€ 13, <sup>50</sup>
<b>Toasted bread rubbed with tomato with slivers of iberian ham</b> <i>Pain grillée avec tomate et jambon ibérique</i>	€ 16, <sup>00</sup>
<b>Grilled sardines with garlic and parsley</b> <i>Sardines grillées à l'ail et au persil</i>	€ 13, <sup>50</sup>
<b>Homemade rings of calamares in batter</b> <i>Calamars a la romaine de la maison</i>	€ 16, <sup>00</sup>
<b>Fresh mediterranean sand eel from Palamós (seasonal)</b> <i>Cicerelle fraîche de Palamós (de saison)</i>	€ 20, <sup>00</sup>
<b>Grilled cockles</b> <i>Coques grillées</i>	€ 17, <sup>00</sup>
<b>Foie gras ravioli with “Pedro Ximénez” wine reduction and parmesan</b> <i>Ravioli de foie gras à la réduction de vin “Pedro Ximenez”et parmesan</i>	€ 16, <sup>00</sup>
<b>Mussels marinière or boiled</b> <i>Moules marinière o a la vapeur</i>	€ 13, <sup>50</sup>
<b>Snails with garlic and romesco sauce</b> <i>Escargots secs avec sauce aioli et sauce romesco</i>	€ 15, <sup>00</sup>
<b>Grandma’s cannelloni</b> <i>Cannelloni façon grand-mère</i>	€ 12, <sup>00</sup>
<b>Homemaid meat corquettes</b> <i>Croquettes de viande de la maison</i>	€ 10, <sup>00</sup>
<b>Red prawn croquettes</b> <i>Croquettes de crevette rouge</i>	€ 15, <sup>00</sup>
<b>“Ràfols” codfish fritter with quince allioli</b> <i>Beignets de morue “Rafols” à l'allioli de coing</i>	€ 13, <sup>50</sup>
<b>Grilled octopus with potatos parmentier and sobrasada</b> <i>Poulpe grille à la parmentier et soubressade</i>	€ 21, <sup>00</sup>

## Fish / Poisson

Specialities of fish from the market grilled or baked, stews or casseroles. Ask for day's fish!  
*Spécialités de poisson frais du marché grillé ou cuit au four, suquets et casseroles.*  
*Demander le poisson de jour!*

<b>Local lobster with fried eggs and chips</b> <i>Homard local avec oeufs frits et frites</i>	S/M
<b>Mediterranean red tuna tataki, with vegetables and avocado</b> <i>Tataki de thon rouge méditerranéen aux légumes et à l'avocat</i>	€ 22, <sup>00</sup>
<b>Salmon tataki with sesame seeds and beet humus</b> <i>Tataki de saumon au sésame et à l'humus de betterave</i>	€ 19, <sup>00</sup>
<b>Cod with blue cheese sauce and nuts</b> <i>Morue à la sauce au fromage bleu avec des noix</i>	€ 19, <sup>00</sup>
<b>Cod in garlic and prawn sauce, garnished with rice noodles</b> <i>Moure à la sauce d'ail et crevettes et croustillant de riz</i>	€ 19, <sup>00</sup>
<b>Grilled monkfish and seabass skewers with coconuts sauce</b> <i>Brochettes de lotte et courbine grillés avec une sauce à la noix de coco</i>	€ 19, <sup>50</sup>
<b>Scallops, potatoes, and iberian bacon flavoured with paprika oil</b> <i>Coquilles Saint-Jacques aux pommes de terre, au lard ibérique et à l'huile de piment de la Vera</i>	€ 21, <sup>00</sup>
<b>Fresh calamares, grilled with vegetables</b> <i>Calamar frais grillée avec des légumes</i>	€ 18, <sup>00</sup>
<b>Monkfish cooked in stock with potatoes, prawns and mussels</b> <i>Bouillon lotte avec des pommes de terre, crevettes et moules</i>	€ 27, <sup>00</sup>
<b>Lobster casserole with potatoes cooked in fish stock</b> <i>Casserole de homard avec des pommes de terre et bouillon de poisson</i>	€ 40, <sup>00</sup>
<b>Assorted fishes monk fish from Palamós, brown meagre, prawns and langoustines, calamar, mussels, clams and razor clams</b> <i>Grillade de poissons: petite lotte de Palamós, corb, crevettes et langoustines, calmar, moules, palourdes et couteaux</i>	€ 44, <sup>00</sup>

## Meat charcoal barbecue / *Viande au barbecue au charbon*

<b>Magret of duck from Empordà with confiture of thyme</b> <i>Magret de canard de l'empordà avec confiture d'èpoque</i>	€ 16, <sup>50</sup>
<b>Entrecote of beef (500 gr.)</b> <i>Entrecôte de veau (500 gs.)</i>	€ 21, <sup>50</sup>
<b>Fillet steak</b> <i>Filet de veau</i>	€ 22, <sup>00</sup>
<b>Filet steak with foie and PX wine reduction</b> <i>Filet de veau avec foie et réduction de PX</i>	€ 25, <sup>00</sup>
<b>Lamb chops</b> <i>Agneau</i>	€ 16, <sup>50</sup>
<b>Local sausage</b> <i>Saucisse de la région</i>	€ 12, <sup>00</sup>
<b>Grilled iberian flank of pork</b> <i>"Pluma" ibérique grillée</i>	€ 19, <sup>00</sup>
<b>Green pepper, roquefort sauce or wild mushrooms / Sauce au poivre, au roquefort ou aux cèpes</b>	€ 2, <sup>00</sup>

## Rice minimum 2 people / *Riz minimum 2 personnes*

<b>Riz à la casserole / Rice casseroles</b>	
<b>Rice "Cala Estreta" cooked in stock with fish and spider crab (House speciality)</b> <i>Riz "Cala Estreta" avec bouillonnet araignée de mer</i>	€ 21, <sup>00</sup>
<b>Rice "Cala Estreta" cooked in stock with meat and fish</b> <i>Riz "Cala Estreta" avec du bouillon de viande et poisson</i>	€ 19, <sup>00</sup>
<b>Riz sec "paella" / Dry rice "paella"</b>	
<b>Mixed paella with fish and meat</b> <i>Paella mixte</i>	€ 18, <sup>00</sup>
<b>Seafood paella</b> <i>Paella au fruits de mer</i>	€ 19, <sup>00</sup>
<b>Seafood paella "peeled"</b> <i>Paella au fruits de mer "décortiquée"</i>	€ 21, <sup>00</sup>
<b>Black rice from Palafrugell with baby cuttlefish and langostines from Palamós</b> <i>Riz noir de Palafrugell avec des petites seiches et langoustines de Palamós</i>	€ 21, <sup>00</sup>
<b>Vegetable paella</b> <i>Paella aux légumes</i>	€ 17, <sup>00</sup>
<b>Fine noodles in fish stock (fideuà)</b> <i>Fideuà</i>	€ 17, <sup>00</sup>