

ENTRANTS A COMPARTIR / ENTRANTES A COMPARTIR

Les anxoves de l'Escala amb torraderes

Las anchoas de l'Escala con tostaditas

Anchovies from l'Escala with toasts

La nostra truita de patates amb piquillo confitat

Nuestra tortilla de patatas con piquillo confitado

Our potato omelette with soft black pudding

Pètals de foie amb torraderes i reducció de Pedro Ximénez

Pétalos de foie con tostadita y reducción de Pedro Ximénez

Foie with toast and Pedro Ximenez reduction

Albergínia a la brasa amb mel, formatge parmesà i sesam

Berenjena a la brasa con miel, queso parmesano y sesamo

Grilled aubergine with sobrasada, honey and fresh cheese

Burrata de Puglia amb pesto d'alfàbrega, brots verds i alvocat

Burrata de Puglia con pesto de albahaca, brotes verdes y aguacate

Puglia burrata with basil pesto, green sprouts and avocado

Calamars a la romana del Rambla amb maionesa de llima i un toc de tinta

Calamares a la romana del Rambla con mayonesa de limón y un toque de tinta

Rambla Roman squid with lemon mayonnaise and a touch of ink

Pernil 100% ibèric de gla i pa de coca amb oli d'oliva verge

Jamón 100% ibérico de bellota y pan de coca con aceite de oliva virgen

100% Iberian acorn-fed ham and coca bread with virgin olive oil

Croquetes de ceps i pernil joselito 5 ud

Croquetas de boletus i jamon Joselito 5 ud

boletus and Joselito ham croquettes 5 ud

SEGON PLAT A ESCOLLIR / SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Mar i muntanya de llamàntol, papada ibèrica i bolets de temporada

Mar y montaña de bogavante, papada ibérica y setas de temporada

Lobster, Iberian chin and seasonal mushrooms

Pota de pop a la brasa amb parmentier de moniato, patata i cruixent de papada

Pata de pulpo a la brasa con parmentier de boniato, patata y crujiente de papada

Grilled octopus with sweet potato parmentier and potato

Morro de bacallà a la mousseline d'alls i tomàquet confitat

Morro de bacalao a la mousseline de ajos y tomate confitado

Codfish with garlic mousseline and tomato confit

Rap a la Marinera amb Gambes i Escamarlans

Rape a la marinera con Gambas i Cigalas

Monkish, Norway Lobster and Prawns with seafood sauce

Peus de porc sense feina amb gamba de Palamós

Pies de cerdo sin trabajo con gamba de Palamós

Pork feet without work with prawn from Palamós

El nostre caneló XL de pasta fresca amb rostit de pagès, beixamel i formatge gratinat

Nuestro canelón XL de pasta fresca con rustido de payés, bechamel y queso gratinado

Our typical Meat Cannellonii XL with gratin cheese

Confit de Braó d'espàtlla de xai de l'Aragó amb poma i salsa Oporto

Codillo de cordero aragonés confitado con manzanas y salsa de Oporto

Aragonese lamb shank confit with apples and Porto sauce

LES POSTRES / LOS POSTRES / DESERTS

Pecat de xocolata amb coca de vidre

Pecado de chocolate con coca de cristal

"Coca de vidre" with chocolate cream

Raviolis de pinya i coco amb sopeta de mango

Raviolis de piña y coco con sopita de mango

Pineapple and coconut raviolis with mango cream

Cheesecake de maduixa amb coullís de gerds i sorbet de violetes

Cheesecake de fresa con culís de frambuesa y sorbete de violetas

Strawberry cheesecake with violet sorbet

CELLER / BODEGA / WINERY

Vi Negre, Gómez de Segura, Rioja (La Guardia)

Mont Rubi White 2019 - Heretat Mont Rubi , Penedes

Aigües Minerals i Cafès

*Consultar bodega (amb suplement)

Aguas Minerales y Cafés

* *Consultar bodega (con suplemento)*

Mineral Water and Coffee

* Check winery (surcharge)