

## Entrées/Starters

Anchois de L'Escala, avec du pain-tomate grillé **4 filets/7,00 8 filets/13,00**  
Anchovies from L'Escala with toasted tomato bread

Huitres/ Oysters *Gillardeau* #2 **3,50/un**

Croquettes **1,50/un**

Seiche et encre/ Squid with ink

Viande à la bbq/ BBQ meat

Calamars à la romana (où à l'andalusienne) **½ portion 6,00 portion 11,50**  
Calamari a la romana (or andalusian style)

*Guacamole* avec sardines marinés **9,50**

*Guacamole* with marinated sardines

Tomates, burratina, olives noires et huile de basilic **9,00**

Tomato, burratina, black olives & basil oil

*Boquerones al limón*, anchois mariés et frites **9,00**

*Boquerones al limón*, lemon & garlic marinated & fried anchovies

Salade Cesar/ Cesar salad **10,00**

Pain grillé avec fromage du Molí de Ger (Gera, Blau ceretà) et soubressade de Xesc Reina **12,00**

Toasted bread with Molí de Ger's cheese (Gera, *Blau ceretà*), & Xesc Reina's *sobrassada* (raw cured pork, paprika & spices sausage)

Tartar de crevette rouge, champignons shiitake et jaune d'œuf curé **18,00**

Red prawn tartar, shiitake mushrooms & cured yolk

Provolone fumé, avec compote de tomate **14,50**

Smoked provolone, with tomato compote

*Steak tartar* **18,00**

## Entrées à la braise/ BBQ starters

Sardines à la braise, avec *all i oli* et poivrons rouges de Lodosa confitées **10,00**

Sardines, with *all i oli* & confited red Lodosa peppers **10,00**

Poulpe à la braise/ BBQ octopus **17,50**

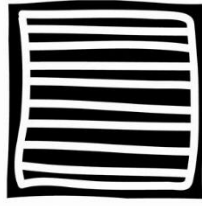
Laitue à la braise, avec pesto de pistache, tomates et maïs **8,50**

BBQ small letuces, pistaccio pesto, tomatoes, fried corn

Aubergine à la braise avec sauce de yaourt et cumin, avec citron confité **9,00**

BBQ aubergine, with yogurt & cumin sauce, & candied lemon

Moules à la barbecue/ Mussels with garlic & cayenne chili pepper **11,00**



## Burgers

avec laitue, tomate, fromage, oignons confités et sauce BBQ, et frites et poivrons frits du Padrón  
with lettuce, tomato, cheese, poached onion & BBQ sauce, with french fries & fried green Padrón peppers

Porc BIO de Ventalló/ Pork BIO, from Ventalló **9,50**

Végétalien/ Vegan **9,50**

*Pulled pork*\* cuisiné dans la bbq pendant 8 heures/ hot smoked & barbecued for 8 hours **9,50**

Génisse de Girona/ Beef from Girona **9,50**

## Viande BBQ/ BBQ meat

avec frites et poivrons frits du Padrón/ with french fries & fried small green Padrón peppers

*Chuleton*, cote de vache vieille (avec ces os)/ Rib eye steak (with bone) **47,50/kg**

*Picanha*, culotte de Black Angus / Black angus rump cap **16,50**

Pied de porc BIO de Ventalló, avec du miel et romarin **12,00**

Pork BIO from Ventalló pig's trotter, with honey & rosemary

*Entraña*, bavette de génisse de Girona/ Veal flank meat **9,50**

*Pluma* de porc ibérique/ Iberico pork *pluma* **16,00**

Magret de canard de Colomers légèrement fumé\* **15,25**

*Magret* (breast) of duck from Colomers, slightly smoked\*

*Short ribs* **15,00**

## Poisson BBQ/ BBQ fish

(du Costa Brava, où pêche durable et contrôlée) / from the Costa Brava docks, or sustainable fishing)

Lotte au Orio -ail, huile d'olive, cayenne, vinaigre- (avec pommes de terre, oignons et tomate au four) **20,75**

Monkfish, Orio style -garlic, oil, vinegar- (with baked potatoes, tomatoes & onions)

Ventrèche de thon rouge (avec pommes de terre, oignons et tomate au four) **22,50**

Red tuna belly (with baked potatoes, tomatoes & onions)

*Miso black cod*, morue noire *mariné* avec sauce miso\* (avec salade de mâche) **18,50**

*Miso black cod*\* (with corn salad)

Saumon sauvage fumé en chaud et sauce tartare \* (avec salade de mâche) **16,00**

Hot smoked Alaska wild salmon & tartare sauce\* (with corn salad)

Bonite marinée en soja et gingembre (avec purée d'aubergine barbecue) **16,00**

White tuna marinated with soy sauce & ginger (with barbequed aubergine purée)

Poissons selon le marché du jour de la Costa Brava  
Catch of the day

**Ask for it!**

**Demander**