

TAPES - PER PICAR - TAPAS

PER A COMPARTIR - PARA COMPARTIR - TO SHARE

<i>Tapa de calamars a la romana</i> <i>Tapa de calamares a la romana</i> <i>Tapa of squid rings in batter</i>	8,00 €
<i>Tapa de 3 croquetes casolanes de carn d'olla</i> <i>Tapa de 3 croquetas caseras de cocido</i> <i>Tapa of 3 home-made meat (Catalan style) croquettes</i>	6,00 €
<i>Tapa de 3 croquetes d'espínacs i pinyons</i> <i>Tapa de 3 croquetas de espínacas y piñones</i> <i>Tapa of 3 spinach and nuts croquettes</i>	6,00 €
<i>Tapa de patates braves</i> <i>Tapa de patatas bravas</i> <i>Tapa of fried potatoes in spicy sauce</i>	8,00 €
<i>Tapa d'anxoves i pa amb tomàquet (4 filets)</i> <i>Tapa de anchoas con pan con tomate (4 filetes)</i> <i>Tapa of anchovies in oil with bread and tomato (4 fillets)</i>	8,00 €
<i>Tapa de pebrots del Padró</i> <i>Tapa de pimientos de Padrón</i> <i>Tapa of Padrón peppers (small, green, and hot peppers some of them)</i>	8,00 €
<i>Tapa de mini truita de patates</i> <i>Tapa de mini tortilla de patatas</i> <i>Tapa of mini potatoes omelette</i>	6,00 €
<i>Tapa d'olives farcides d'anxova</i> <i>Tapa de aceitunas rellenas de anchoa</i> <i>Tapa of olives stuffed with anchovies</i>	3,50 €
<i>Bossa de patates xips</i> <i>Bolsa de patatas chips</i> <i>Bag of crisps potatoes</i>	2,50 €
<i>½ Gaspaxo amb got</i> <i>½ Gazpacho en vaso</i> <i>½ Gazpacho in glass</i>	3,50 €
<i>Amanida russa</i> <i>Ensaladilla rusa</i> <i>"Russian" salad with potatoes, vegetables, tuna and mayonnaise</i>	7,00 €
<i>Tapa de pernil ibèric (½ ració)</i> <i>Tapa de jamón ibérico (½ ración)</i> <i>Tapa of Iberian ham (½ portion)</i>	15,50 €
<i>Tapa de xoriço ibèric "qualitat joselito"</i> <i>Tapa de chorizo ibérico "calidad joselito"</i> <i>Tapa of Iberian chorizo "Joselito's quality"</i>	8,50 €
<i>Tapa de llangonissa ibèrica "qualitat joselito"</i> <i>Tapa de langoniza ibérica "calidad joselito"</i> <i>Tapa of Iberian salami "Joselito's quality"</i>	8,50 €
<i>Teula de formatge curat</i> <i>Teja de queso curado</i> <i>Cured cheese</i>	9,50 €



AMANIDES

ENSALADAS

SALADS

- Amanida "xató de la casa", escarola salsa romesco i ventresca de tonyina
- Ensalada "xató de la casa", escarola salsa romesco y ventresca de atún
- "Xató" salad with escarole lettuce, romesco sauce and tuna belly 10,90€

- ⊗ · Amanida de carpaccio de tomàquet, formatge de cabra ratllat i orenga
- ⊗ · Ensalada de carpaccio de tomate, queso de cabra rayado y orégano
- ⊗ · Tomato carpaccio with goat cheese and oregano 9,90€

- ⊗ · Amanida tricolor: tomàquet, alvocat i mozzarella
- ⊗ · Ensalada tricolor: tomate, aguacate y mozzarella
- ⊗ · Tricolor salad: tomato, avocado and mozzarella 9,90€

- Amanida tèbia amb formatge de cabra semifós
- Ensalada templada con queso de cabra semi fundido
- Warm salad with fondant goat cheese 9,90€

- Amanida de pasta amb fruits secs i daus de formatge fresc, amb oli d'olivada
- Ensalada de pasta con frutos secos y dados de queso fresco, con aceite de olivada
- Pasta salad with nuts and fresh chesse, dressed with olivada oil 9,90€

- Ensalada russa
- Ensaladilla rusa
- Potatoes salad with vegetables, tuna and mayonnaise 8,50€

- ⊗ · Amanida "Niu", amb tomàquets xerri de 5 varietats, mozzarella i orenga
- ⊗ · Ensalada "Nido" de tomates cherry de 5 variedades mozzarella y orégano
- ⊗ · "Nest" salad, with 5 varieties of cherry tomatoes, mozzarella, and oregano oil 9,90€

- ⊗ · Escalivada "Quatre barres"
- ⊗ · Escalibada "Cuatro barras"
- ⊗ · Escalivada "Four Catalan Bars" roast vegetables 9,90€

- ⊗ · Amanida "Primavera", enciams assortits, crudités i tonyina
- ⊗ · Ensalada "Primavera", lechugas variadas, crudités y atún
- ⊗ · "Spring salad", wild lettuces, crudités and tuna fish 9,90€

- ⊗ · Mil fulls de tomàquet, mozzarella i tonyina, gratinat
- ⊗ · Mil hojas de tomate, mozzarella y atún, gratinado
- ⊗ · Millefeuille of tomato, mozzarella and tuna fish, au gratin 9,90€

- Llesca de pa de pagès torrat amb tomàquet
- Rebanada de pan de payés tostado con tomate
- Toast peasant's bread with tomato 2,30 €

ENTRANTS

ENTRANTES

STARTERS

<ul style="list-style-type: none">· Canelons clàssics gratinats· Canelones clásicos gratinados· Classic cannelloni au gratin	9,75€
<ul style="list-style-type: none">· Canelons d'espínacs i pinyons gratinats· Canelones de espinacas y piñones gratinados· Spinach cannelloni with pine nuts au gratin	9,75€
<ul style="list-style-type: none">⊗. Ous remenats amb ceps i bledes tendres⊗. Huevos revueltos con ceps y acelgas tiernas⊗. Scrambled eggs with ceps and tender chards	11,00€
<ul style="list-style-type: none">⊗. Pastís d'escòrpora amb salsa de marisc⊗. Pastel de cabracho con salsa de marisco⊗. Scorpion fish pie with seafood sauce	11,00€
<ul style="list-style-type: none">⊗. Pastís de bolets amb salsa de ceps⊗. Pastel de setas con salsa de ceps⊗. Wild mushroom pie with wild mushrooms sauce	11,00€
<ul style="list-style-type: none">· Pastís de verdures amb salsa de pebrots escalivats· Pastel de verduras con salsa de pimientos asados· Vegetable pie with roast pepper sauce	9,00€
<ul style="list-style-type: none">· Brandada de bacallà· Brandada de bacalao· Cod fish brandade	11,00€
<ul style="list-style-type: none">· Sopa de ceba amb ou i pa, gratinada· Sopa de cebolla con huevo y pan, gratinada· Onion soup with eggs and bread, au gratin	8,80€
<ul style="list-style-type: none">· Crema de gaspatxo Andalús· Crema de gazpacho Andaluz· Cream of Andalusian gazpacho	8,80€
<ul style="list-style-type: none">· Sopa de peix· Sopa de pescado· Fish soup	8,80€
<ul style="list-style-type: none">· Truita de patates· Tortilla de patatas· Potatoes omelette	8,00€
<ul style="list-style-type: none">· Truita de l'Empordà, patates, mongetes de Santa Pau i botifarra del perol· Tortilla del Empordà, patatas, alubias blancas de Santa Pau y butifarra del perol· Omelette Empordà style, potatoes, white beans of Santa Pau and "perol" sausage	11,00€

Pot gaudir els nostres arrossos des d'una ració
Puede disfrutar de nuestros arroces desde una ración
You can enjoy our paellas from one portion

PAELLES i FIDEUADES PAELLAS y FIDEUAS PAELLAS and NOODLES

· Paella Marinera		
· Paella Marinera		
· Paella Marinera	(seafood paella)	17, 90€*
· Paella Valenciana	(mixta de carn i peix)	
· Paella Valenciana	(mixta de carne y pescado)	
· Valencian Paella	(mixed meat and seafood)	17, 90€*
· Paella Parellada		
· Paella Parellada	(paella mixta especial sin huesos ni espinas)	
· Paella Parellada	(mixed meat and seafood, with all bones and shells removed)	17, 90€*
· Paella de verdures	(vegetariana)	
· Paella de verduras	(vegetariana)	
· Vegetable paella	(special vegetarian)	17, 90€*
· Arròs caldós de conill amb cargols		
· Arroz caldoso de conejo con caracoles		
· Rice broth with rabbit and snails		17, 90€*
· Arròs caldós de gambes amb allada		
· Arroz caldoso de gambes al ajillo		
· Rice broth with shrimps in garlic sauce		17,90€*
· Arròs negre	(paella negra amb tinta de calamar)	
· Arroz negro	(paella negra con tinta de calamar)	
· Black rice	(paella cooked in squid ink)	17, 90€*
· Fideuada		
· Fideuada	(especialidad marinera con fideos y pescado)	
· Fideuada	(noodles paella with fish)	17, 90€*
· Fideuada negra		
· Fideuada negra	(fideos, pescado y tinta de calamar)	
· Black fideuada	(noodles paella with fish and cooked in squid ink)	17, 90€*

*** Demanin als nostres cambrers la paella apta per a celíacs**

*** Pidan a nuestros camareros la paella apta para celíacos**

*** Ask our servers about gluten free paella**

PEIXOS

PESCADOS

FISHES

⊗. Peix fresc del dia a la graella o al forn amb guarnició	
⊗. Pescado fresco del día a la parrilla o al horno, con guarnición	
⊗. Fish of the day, grilled or baked with garnish	18,00€
⊗. Llagostins a la graella	
⊗. Langostinos a la plancha	
⊗. Grilled prawns	24,00€
. Calamars a la romana	
. Calamares a la romana	
. Squid rings to the "Romana Style"	12,00€
⊗. Musclos a la marinera o al vapor	
⊗. Mejillones a la marinera o al vapor	
⊗. Mussels "Marinera style" or Steamed	11,00€
⊗. Musclos al vapor	
⊗. Mejillones al vapor	
⊗. Stemed mussels	11,00€
⊗. Carpaccio de bacallà amb oli d'olivada	
⊗. Carpaccio de bacalao con aceite de olivada	
⊗. Cod fish carpaccio with black olives oil	16,00€
⊗. Bacallà a la llauna amb mongetes de Santa Pau	
⊗. Bacalao a la llauna con alubias blancas de Santa Pau	
⊗. Cod fish "a la llauna" (local Style) with white beans of Santa Pau	16,00€
⊗. Bacallà al pil-pil amb guarnició	
⊗. Bacalao al pil-pil con guarnición	
⊗. Cod fish "pil-pil style" (local Style) with garnish	16,00€
⊗. Bacallà "4B" cuit a baixa temperatura amb escalibada saltejada amb alls negres	
⊗. Bacalao "4B" cocido a baja temperatura con escalibada salteada con ajos negros	
⊗. Cod fish "4B" cooked at low temperature with salted vegetables with black garlic	16,00€
⊗. Bacallà a la mel amb espàrrecs verds	
⊗. Bacalao a la miel con espárragos verdes	
⊗. Cod fish in honey sauce with green asparagus	16,00€
⊗. Bacallà amb salsa de ceps i guarnició	
⊗. Bacalao a la salsa de ceps con guarnición	
⊗. Cod fish with mushrooms sauce and garnish	16,00€

CARNS

CARNES

MEATS

⊗	<i>Costelles i mitjanes de xai imperial a la brasa amb guarnició</i>	
⊗	<i>Chuletas de lechal imperial a la brasa con guarnición</i>	
⊗	<i>Charcoal-grilled imperial lamb with garnish</i>	14,50€
⊗	<i>Conill a la brasa (espatlletes) amb guarnició</i>	
⊗	<i>Conejo a la brasa (espalditas) con guarnición</i>	
⊗	<i>Charcoal-grilled rabbit (shoulders) with garnish</i>	16,50€
⊗	<i>Bistec de vedella amb guarnició</i>	
⊗	<i>Bistec de ternera con guarnición</i>	
⊗	<i>Veal steak with garnish</i>	11,50€
⊗	<i>Cuixa de pollastre desossada a la brasa amb guarnició</i>	
⊗	<i>Muslo de pollo deshuesado a la brasa con guarnición</i>	
⊗	<i>Chicken leg boneless, grilled, with garnish</i>	11,50€
⊗	<i>Carpaccio de filet de vedella amb encenalls de parmesà</i>	
⊗	<i>Carpaccio de solomillo de ternera con virutas de queso parmesano</i>	
⊗	<i>Veal tenderloin Carpaccio with Parmesan cheese shavings</i>	16,00€
⊗	<i>Espatlletes de cabrit a la brasa amb guarnició</i>	
⊗	<i>Espalditas de cabrito a la brasa con guarnición</i>	
⊗	<i>Charcoal-grilled shoulders of goat kid with garnish</i>	25,50€
⊗	<i>Filet de vedella a la brasa amb guarnició</i>	
⊗	<i>Solomillo de ternera a la brasa con guarnición</i>	
⊗	<i>Charcoal-grilled veal tenderloin with garnish</i>	18,60€
⊗	<i>Entrecot de vedella a la brasa amb guarnició</i>	
⊗	<i>Entrecot de ternera blanca a la brasa con guarnición</i>	
⊗	<i>Charcoal-grilled veal entrecote with garnish</i>	18,60€
⊗	<i>Mitjana de vedella de 600 g amb guarnició</i>	
⊗	<i>Chuletón de ternera de 600 g con guarnición</i>	
⊗	<i>Charcoal-grilled veal T-bone steak 600 g with garnish</i>	25,50€
⊗	<i>Salsa de ceps per acompanyar les carns</i>	
⊗	<i>Salsa de ceps para acompañar las carnes</i>	
⊗	<i>Mushrooms sauce with meats</i>	3,00€

CUINA DE PROXIMITAT I XUP-XUP

- ⓧ *Botifarra de Cal Xullat a la brasa amb mongetes de Santa Pau*
- ⓧ *Butifarra de Cal Xullat a la brasa con alubias blancas de Santa Pau*
- ⓧ *Botifarra (pork sausage) from "Cal Xullat" with white beans from Santa Pau* 12,50€

- . *Croquetes de carn d'olla amb autèntiques patates fregides*
- . *Croquetas de cocido con auténticas patatas fritas*
- . *Homemade meats croquettes with authentic French fries* 12,50€

- ⓧ *Ous estrellats amb autèntiques patates fregides i encenalls d'ibèric*
- ⓧ *Huevos estrellados con auténticas patatas fritas y virutas de ibérico*
- ⓧ *Fried eggs with authentic French fries and Iberian cured ham shavings* 14,50€

- ⓧ *Cua de bou a l'estil de la Font*
- ⓧ *Rabo de buey al estilo de la Font*
- ⓧ *Oxtail beef La Font style* 16,00€

- ⓧ *Peus de porc a la brasa amb mongetes de Santa Pau*
- ⓧ *Pies de cerdo a la brasa con alubias blancas de Santa Pau*
- ⓧ *Charcoal-grilled pig's trotters with white beans from Santa Pau* 14,50€

- ⓧ *Galta de porc ibèric a la brasa amb mongetes de Santa Pau*
- ⓧ *Quijada de cerdo ibérico a la brasa con alubias de Santa Pau*
- ⓧ *Charcoal-grilled Iberian pork cheek with white beans from Santa Pau* 14,50€

- ⓧ *Cargols amb salseta a l'estil de la Font*
- ⓧ *Caracoles con salsa al estilo de la Font*
- ⓧ *Snails with sauce La Font style* 14,50€

- ⓧ *El xup-xup de la setmana*
- ⓧ *El chup chup de la semana*
- ⓧ *The slow stew of the week* 14,50€

- ⓧ *Ració de mongetes de Santa Pau saltejades amb cansalada de porc ibèric*
- ⓧ *Ración de alubias blancas de Santa Pau salteadas con panceta de cerdo ibérico*
- ⓧ *Portion of sautéed white beans from Santa Pau with Iberian pork bacon* 7,00€

- ⓧ *Ració de patates fregides*
- ⓧ *Ración de patatas fritas*
- ⓧ *French fries* 6,00€

- ⊗ · Crema catalana
- ⊗ · Crema catalana
- ⊗ · Catalan custard

- ⊗ · Iogurt casolà amb mermelada
- ⊗ · Yogur casero con mermelada
- ⊗ · Home-made yogurt with marmalade

- ⊗ · Flam casolà amb nata
- ⊗ · Flan casero con nata
- ⊗ · Home-made crème caramel with cream

- ⊗ · Fruita natural de temporada
- ⊗ · Fruta natural de temporada
- ⊗ · Fresh seasonal fruit

- Profiteroles amb xocolata
- Profiteroles con chocolate
- Profiteroles with chocolate

- Pastissos del dia
- Pasteles del día
- Cakes of the day

- ⊗ · Taronja amb mermelada de taronja amarga
- ⊗ · Naranja con mermelada de naranja amarga
- ⊗ · Fresh orange with bitter orange marmalade

- ⊗ · Suc de taronja natural
- ⊗ · Zumo de naranja natural
- ⊗ · Natural orange juice

- ⊗ · “Valencià” suc de taronja natural amb vainilla i Cointreau
- ⊗ · “Valenciano” zumo de naranja natural con vainilla y Cointreau
- ⊗ · “Valencià” natural orange juice with vanilla and Cointreau

- Mousse de xocolata
- Mousse de chocolate
- Chocolate mousse

- Coulant cremós de xocolata
- Coulant cremoso de chocolate
- Chocolate coulant

- ⊗ · Xarrup de llimona amb orujo d'herbes
- ⊗ · Sorbete de limón con orujo de hierbas
- ⊗ · Lemon sorbet with orujo of herbs

- ⊗ · Copa de gelat del dia
- ⊗ · Copa de helado del día
- ⊗ · Ice cream of the day

- ⊗ · Trufes gelades amb nata o soles
- ⊗ · Trufas heladas con nata o solas

- ⊗ · Frozen chocolate truffles with cream or without