

ENTRANTS FREDS ENTRANTES FRÍOS COLD STARTERS

- ⊗ Amanida "xató", d'escarola amb romesco i ventresca de tonyina
. Ensalada "xató", de escarola con salsa romesco y ventresca de atún
. "Xató" salad with escarole lettuce, romesco sauce and tuna belly 12,50 €
- ⊗ Amanida tèbia amb pit de pollastre, verduretes i bolets en escabetx suau
. Ensalada templada con pechuga de pollo, verduritas y setas en escabeche suave
. Warm salad with chicken breast, vegetables and mushrooms, in soft marinade 12,50 €
- ⊗ Empedrat de caneló de bacallà, amb mongetes de Santa Pau i verduretes
. Ensalada de canelón de bacalao, con alubias de Sta. Pau y verduritas
. Santa Pau beans salad inside a sheet of raw cod and vegetables 11,00 €
- ⊗ Amanida Sr. Joaquim, de carpaccio de tomàquet, formatge de cabra ratllat i orenga
. Ensalada Sr. Joaquim, 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 10,50 €
- ⊗ Amanida tèbia amb formatge de cabra semifós
. Ensalada templada con queso de cabra semi fundido
. Tempered salad with fondant goat cheese 9,90 €
- ⊗ Ensaladilla Rusa de la Font, amb patates, tonyina i maionesa
. Ensaladilla Rusa de la Font, con patatas, atún y mahonesa
. Potatoes salad with, tuna fish and mayonnaise 8,50 €
- ⊗ Escalivada " Quatre Barres", amb anxoves
. Escalivada "Cuatro barras" con anchoas
. Escalivada " Four Catalan Bars", roast vegetables and anchovies 12,50 €
- ⊗ Amanida "Primavera", enciams assortits, cruditès i tonyina
. Ensalada "Primavera", lechugas variadas, crudites y atún
. "Spring salad", assorted 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, baked 9,90 €



ENTRANTS CALENTS

ENTRANTES CALIENTES

HOT STARTERS

- Canelons clàssics de Sant Esteve, gratinats
- Canelones clásicos de Sant Esteve, gratinado
- Classic cannelloni of Sant Esteve, au gratin 10,50 €

- Canelons d'espínacs i pinyons gratinats
- Canelones de espinacas y piñones gratinados
- Spinach cannelloni with pine nuts au gratin 9,75 €

- ⊗ . Remenat de Ceps amb botifarra, bledes minis i patates
- Revuelto de boletus con butifarra, acelgas minis y patata
- Scrambled eggs with boletus edulis, sausage, chards and potatoes 13,00 €

- ⊗ . Pastís de bolets amb salsa de ceps
- Pastel de setas con salsa de boletus
- Wild mushroom pie with wild mushrooms sauce 11,00 €

- Pastís de verdures amb salsa de pebrots escalivats
- Pastel de verduras con salsa de pimientos asados
- Vegetable pie with roast pepper sauce 9,00 €

- ⊗ . Brandada de bacallà, gratinada amb formatge Emmental
- Brandada de bacalao, gratinada con queso Emmental
- Cod fish brandade, au gratin with Emmental cheese 11,00 €

- ⊗ . Truita de l'Empordà, patates, mongetes de Santa Pau i botifarra del Perol
- Tortilla del Ampurdán , patatas, alubias b. de Sta. Pau y butifarra del Perol
- Ampurdán Omelette, potatoes, white beans Santa Pau and "Perol" sausage 11,00 €

- ⊗ . Sopa de ceba, gratinada
- Sopa de cebolla, gratinada
- Onion soup, au gratin 9,80 €

- Crema de gaspatxo Andalus
- Crema de gazpacho Andaluz
- Cream of Andalusian gazpacho 8,80 €



Paelles i Fideuades - Paellas y Fideuadas

Paellas and Noodles

⊗ Paella Marinera		
· Paella Marinera		
· Seafood paella (fish)		18,50 €*
⊗ Paella Valenciana	(mixta de carn i peix)	
· Paella Valenciana	(mixta de carne y pescado)	
· Valencian Paella	(mixed meat and seafood)	18,50 €*
⊗ Paella Parellada		
· Paella Parellada	(paella mixta especial sin huesos ni espina)	
· Paella Parellada	(fish and meat, without bones and shells)	18,50 €*
⊗ Paella de verdures	(vegetariana)	
· Paella de verduras	(vegetariana)	
· Vegetable paella	(vegetarian)	18,50 €*
⊗ Arròs caldós de gambes amb allada		
· Arroz caldoso de gambes al ajillo		
· Rice broth with garlic prawns		20,00 €*
⊗ Arròs negre	(paella negra amb tinta de calamar)	
· Arroz negro	(paella negra con tinta de calamar)	
· Black rice	(black paella in squid ink)	18,50 €*
⊗ Fideuada		
· Fideuada	(especialidad marinera con fideos y pescado)	
· Fideuada	(Noodles paella with fish)	18,50 €*
⊗ Fideuada negra		
· Fideuada negra	(fideos, pescado y tinta de calamar)	
· Black Fideuada	(Noodles with fish and squid ink)	18,50 €*

* **DEMANIALS NOSTRES CAMBRERS LA PAELLA APTA PER A CELÍACS**

* **PIDA A NUESTROS CAMAREROS LA PAELLA APTA PARA CELÍACOS**

* **ASK THE WAITERS 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 18,50€
- ⊗. Llagostins a la graella
. Langostinos a la plancha
. Grilled prawns 24,00€
- ⊗. Calamars a l'Andalusa
. Calamares a la Andaluza
. Squid Andalusian style 14,00€
- ⊗. Carpaccio de bacallà amb olivada
. Carpaccio de bacalao con 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 18,50€
- ⊗. Bacallà "4Barres", cuit a baixa temperatura, amb escalivada saltejada amb alls negres
. Bacalao "4Barres", cocido a baja temperatura con escalivada salteada con ajos negros
. Cod fish "4B", cooked at low temp. with salted vegetables with black garlic 18,50€
- ⊗. Bacallà a la mel amb espàrrecs verds
. Bacalao a la miel con espárragos verdes
. Cod fish in honey sauce with green asparagus 18,50€
- ⊗. Bacallà amb salsa de ceps i guarnició
. Bacalao a la salsa de *ceps* con guarnición
. Cod fish with mushrooms sauce and garnish 18,50€



La cuina de proximitat, de Xup xup i el Mercat d'avui, ens proposen

⊗ Calçots a la brasa de carbó d'alzina **PRODUCTE DE TEMPORADA**		
. 20 Unitats	1 Ració	15,00 €
. 10 Unitats	½ Ració	9,00 €
⊗ 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 (Catalan pork sausage), with white beans from Santa Pau		12,50 €
. Croquetes de carn d'olla amb autèntiques patates fregides		
. Croquetas de cocido con auténticas patatas fritas		
. Home made meats croquettes with authentic french frites		12,50 €
⊗ Ous estrellats DE PAGÈS, amb autèntiques patates fregides i encenalls d'ibèric		
. Huevos estrellados DE PAYÉS con auténticas patatas fritas y virutas de ibérico		
. Fried FARM eggs with authentic french fries and Iberian ham shavings		14,50 €
⊗ Cua de bou, a l'estil de la Font		
. Rabo de buey, al estilo de la Font		
. Oxtail beef, 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		
. Grilled pork feet, with white beans of 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		
. Grilled ibérico pork jaws with Santa Pau beans		14,50 €
⊗ Peix fresc del dia a la graella, al forn o brasa amb guarnició		
. Pescado fresco del dia a la parrilla, al horno o brasa con guarnición		
. Fish of the day, grilled or baked with garnish		18,50 €
⊗ Ració de mongetes de Santa Pau saltejades amb cansalada ibèrica		
. Ración de alubias blancas de Santa Pau salteadas con panceta ibérica		
. Portion of sautéed white beans with streaked bacon		8,00 €
⊗ Ració de patates fregides casolanes		
. Ración de patatas fritas caseras		
. Home-made French frites		6,00 €



CARNS - CARNES - MEATS

CUINEM AMB CARBÓ D'ALZINA / COCINAMOS CON CARBÓN DE ENCINA
WE COOK WITH OAK CHAR

⊗ "Chuletón" de vaca 30 dies de maduració, 600 grams amb guarnició · Chuletón de vaca 30 días de maduración, 600 gramos con guarnición · Cow T-bone steak, 30 day of maturation, 600 grams with garnish	29,50€
⊗ Entrecot de vedella, 350 grams a la brasa amb guarnició · Entrecot de ternera, 350 gramos a la brasa con guarnición · Charcoal-grilled veal entrecote, 350 grams with garnish	18,60 €
⊗ Filet de vedella a la brasa amb guarnició · Solomillo de ternera a la brasa con guarnición · Charcoal-grilled veal tenderloin with garnish	<i>½ Ració 14,00 €</i> 19,50 €
⊗ Carpaccio de filet de vedella amb Parmesà filat · Carpaccio de solomillo de ternera con Parmesano hilado · Veal tenderloin carpaccio with Parmesan shavings	16,00 €
⊗ Costelles i mitjanes de xai imperial a la brasa amb guarnició · Chuletas de lechal imperial a la brasa con guarnición · Charcoal-grilled imperial lamb with garnish	14,50 €
⊗ Magret d'ànec al pebre verd, amb arròs pilaf · Magret de pato a la pimienta verde con arroz pilaf · Magret of duck with green pepper sauce and pilaff rice	16,50 €
⊗ Pit de pollastre desossat a la brasa amb guarnició · Pechuga de pollo deshuesada a la brasa con guarnición · Chicken breast boneless, grilled, with garnish	11,50 €
⊗ Hamburguesa de Black Angus, 220 grams, amb guarnició · Hamburguesa de Black Angus, 220 gramos, con guarnición · Black Angus Burger, 220 grams, with garnish	12,50 €
⊗ Espatlletes de cabrit, +/- 450 grams, a la brasa amb guarnició · Espalditas de cabrito, +/- 450 gramos, a la brasa con guarnición · Charcoal-grilled shoulders goat kid, +/- 450 grams, with garnish	25,50 €
⊗ Conill a la brasa (espatlletes) amb guarnició · Conejo a la brasa (espalditas) con guarnición · Charcoal-grilled rabbit (shoulders) with garnish	16,50 €



POSTRES – DESSERTS - 5,50 €

⊗ · Crema catalana

- Crema catalana
- Catalan custard

⊗ · Iogurt casolà amb mermelada de maduixa

- Yogur casero con mermelada de fresa
- House-made yogurt with strawberries 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

Pâtisserie del dia
Pastelería 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

- Mousse de xocolata
- Mousse de chocolate
- Chocolate mousse

⊗ · Copa de gelat de: vainilla-xocolata-straciatella-torró o iogurt

- Copa de helado de: vainilla-chocolate-straciatella-turrón o yogur
- Ice cream of: vanilla-chocolate-straciatella-nougat or yogurt

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

⊗ · Xarrup de llimona amb orujo d'herbes o sol

- Sorbete de limón con orujo de hierbas o solo
- Lemon sorbet //with orujo of herbs or without

⊗ · Trufes gelades amb nata o soles

- Trufas heladas con nata o solas
- Frozen truffles of chocolate with cream or without

⊗ · “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



TAPES - TAPAS

⊗ Tapa d'amanida "xató", escarola amb romesco i ventresca Tapa de ensalada "xató", escarola salsa romesco y ventresca Tapa of "xato salad", with escarole, romesco sauce and tuna belly	9,00 €
⊗ Ensaladilla russa de <i>La Font</i> , amb patata, tonyina i maionesa Ensaladilla rusa de <i>La Font</i> con patata, atún y mahonesa Russian salad " <i>La Font</i> style" with potatoes, tuna fish and mayonnaise	8,50 €
½ Porció de Gaspaxo amb got ½ porción de Gazpacho en vaso ½ portion of Gazpacho in glass	4,50 €
⊗ Tapa de patates braves Tapa de patatas bravas Tapa of patates braves (<i>fried potatoes in spicy sauce</i>)	9,00 €
⊗ Mini muntadet de filet de vedella amb patates y pebrots Mini montadito de solomillo de ternera con patatas y pimientos Mini "montadito" de veal tenderloin with chips and mini peppers	14,00€
Tapa de 2 croquetes de carn d'olla Tapa de 2 croquetas de cocido Tapa of 2 meat Catalan croquettes	4,00 €
Tapa de 2 croquetes d'espínacs Tapa de 2 croquetas de espinacas Tapa of 2 spinach croquettes	3,00 €
⊗ Tapa de llagostins a la planxa Tapa de langostinos a la plancha Tapa of grilled prawns	12,00 €
⊗ Tapa de calamars a l'andalusa Tapa de calamares a la andaluza Tapa of squid, andalusian style	9,00 €



TAPAS - TAPES

⊗ Tapa d'anxoves i pa amb tomàquet 4 filets Tapa de anchoas con pan con tomate, 4 filetes Tapa of anchovies in oil with bread and tomato, 4 fillets	9,00 €
⊗ Tapa de pebrots del padró Tapa de pimientos del padrón Tapa of padrón peppers	8,00 €
⊗ Tapa de mini truita de patates Tapa de mini tortilla de patatas Tapa of mini potatoes omelette	7,00 €
⊗ Tapa d'olives farcides d'anxova Tapa de aceitunas rellenas de anchoa Tapa of olives stuffed with anchovies	3,50 €
⊗ Bossa de patates xips Bolsa de patatas chips Bag of crisps potatos	2,50 €
⊗ Tapa de pernil ibèric ½ racció Tapa de jamón ibérico ½ ración Tapa of Iberian ham ½ portion	16,00 €
⊗ Tapa de xoriço vela ibèric "qualitat Joselito" Tapa de chorizo vela ibérico "calidad Joselito" Tapa of Iberian chorizo vela "Joselito quality"	8,50 €
⊗ Tapa de llongonissa vela ibèrica "qualitat Joselito" Tapa de langoniza vela ibérica "calidad Joselito" Tapa of Iberian salami vela "Joselito quality"	8,50 €
⊗ Teula de formatge curat (2/4 persones) Teja de queso curado (2/4 personas) Cured cheese tile (2/4 persons)	15 €

