

# ENTRANTS FREDS

## ENTRANTES FRIOS

### COLD STARTERS

- ⊗ Amanida "xató", d'escarola amb salsa xató i tonyina
- ⊗ Ensalada "xató", de escarola con salsa xató y atún
- ⊗ "Xató" salad with escarole lettuce, xató sauce and tuna fish 13,50 €
  
- ⊗ Amanida tricolor: tomàquet, alvocat i mozzarella
- ⊗ Ensalada tricolor: tomate, aguacate y mozzarella
- ⊗ Tricolor salad: tomato, avocado and mozzarella 13,50 €
  
- ⊗ Amanida tèbia amb formatges de cabra de 3 sabors i semifós
- ⊗ Ensalada templada con quesos de cabra de 3 sabores y semi fundido
- ⊗ Tempered salad with three types of fondant goat cheese 12,00 €
  
- ⊗ Amanida "capritx", amb tomaquet de temporada ceba tendra i tonyina
- ⊗ Ensalda "Capricho", con tomate de temporada debolla tierna y atún
- ⊗ "Whimsical" salad, with seasonal tomatoes, tender onion and tuna 12,50 €
  
- ⊗ Ensaladilla de la Font, amb patates, tonyina i maionesa
- ⊗ Ensaladilla de la Font, con patatas, atún y mahonesa
- ⊗ Potatoes salad with, tuna fish and mayonnaise 9,00 €
  
- ⊗ Escalivada " quatre barres", amb anxoves
- ⊗ Escalibada " cuatro barras" con anchoas
- ⊗ Escalivada " Four Catalan Bars", roast vegetables, and anchovies 14,50 €
  
- ⊗ Amanida "Primavera", ensiams assortits, cruditès i tonyina
- ⊗ Ensalada "Primavera", lechugas variadas, crudites i atún
- ⊗ "Spring salad", wild lettuces, crudités and tuna fish. 10,90 €
  
- Gaspaxo Andalús (PRIMAVERA - ESTIU)
- Gazpacho Andaluz (PRIMAVERA - VERANO)
- Andalusian gazpacho (SPRING - SUMMER) 10,00 €

# ENTRANTS CALENTS

## ENTRANTES CALIENTES

### HOT STARTERS

Canelons clàssics de Sant Esteve, gratinats  
Canelones clásicos de Sant Esteve, gratinados  
Classic cannelloni of Sant Esteve, au gratin

11,50 €

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

10,00 €

Pastís de verdures amb salsa de pebrots escalivats  
Pastel de verduras con salsa de pimientos asados  
Vegetable pie with roast pepper sauce

10,00 €

- ⊗ · Pastís de bolets amb salsa de ceps
- ⊗ · Pastel de setas con salsa de boletus
- ⊗ · Wild mushroom pie with wild mushrooms sauce

13,00 €

- ⊗ · Brandada de bacallà, gratinada
- ⊗ · Brandada de bacalao, gratinada
- ⊗ · Cod fish brandade, au gratin

13,00 €

- ⊗ · Truita del Empordà, patates, montg. de Sta.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

12,00 €

## PEIXOS - PESCADOS - FISHES

ⓧ Peix fresc del dia a la graella o al forn amb guarnició  
ⓧ Pescado fresco del dia 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 la Andaluza  
ⓧ Calamares a la Andaluza  
ⓧ Squid rings to the "Andalusian Style" 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 19,50€

ⓧ Bacallà al perfúm dels alls confitats,  
cuit a baixa temperatura amb escalibada i alioli suau.  
ⓧ Bacalao al perfume de los ajos confitados,  
cocido a baja temperatura con escalibada i alioli suave  
ⓧ Cod fish to the scent of candied garlic, cooked at low temp. 19,50€

ⓧ Bacallà a la mel amb espàrrecs verds  
ⓧ Bacalao a la miel con espárragos verdes  
ⓧ Cod fish in honey sauce with green asparagus 19,50€

ⓧ Bacallà amb salsa de ceps i guarnició  
ⓧ Bacalao a la salsa de ceps con guarnición  
ⓧ Cod fish with mushrooms sauce and garnish 19,50€

# ARROSSOS

## PAELLES FIDEUAS NOODLES

LA NOSTRA PROPOSTA AL MÓN DEL ARROSSOS  
NUESTRA PROPUESTA AL MUNDO DE LOS ARROCES  
OUR PROPOSAL TO THE WORLD OF RICE

Arròs caldós de llagostins amb allada  
Arroz caldoso de gambes al ajillo  
Rice broth with garlic prawns 20,00

Arrós melós de cap i pota  
Arroz meloso de "cap i pota", cabeza de ternera  
Sticky rice with "capo i pota", veal head 18,50

Arròs de verdures de temporada i escalivades (vegetariana)  
Arroz de verdures de temporada i escalivadas (vegetariana)  
Vegetable rice with seasonal grilled vegetables (vegetarian) 18,50

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

### LES CLÀSSIQUES PAELLES DE SEMPRES

Paella Marinera  
Paella Marinera  
Paella Marinera rice and 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 espinas)

Paella Parellada (fish and meat, without bones and shells). 18,50

Fideuada (especialidad marinera con fideos y pescado)  
Noodles (Noodles paella with fish) 18,50

Fideuada negra  
Fideuada negra (fideos, pescado y tinta de calamar)  
Noodles (Noodles with fish and squid ink) 18,50

**SI DESEAN LA PAELLA APTA PARA CELIACOS DEBE ORDENARLO AL CAMARERO**

**IF YOU WANT THE PAELLA SUITABLE FOR CELIACS,  
YOU SHOULD ORDER IT TO THE WAITER**

# CARNS - CARNES - MEATS

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

- ⓧ Botifarra de Cal Xullat, a la brasa, , amb mongetes de Santa Pau
  - ⓧ Botifarra de Cal Xullat, a la brasa, , con lubias blancas de Santa Pau
  - ⓧ Botifarra (pork sausage), with white beans from Santa Pau 12,50 €
  
  - ⓧ Botifarra de Cal Xullat, DOBLE PEBRE a la brasa, , amb mongetes de Santa Pau
  - ⓧ Botifarra de Cal Xullat, DOBLE PIMIENTA a la brasa, , con lubias blancas de Santa Pau
  - ⓧ Botifarra (pork sausage), DOBLE PEPPER with white beans from Santa Pau, 12,50 €
  
  - ⓧ .Chuletón de vaca 24 dies de maduració, 600/700 grms. amb guarnició
  - ⓧ .Chuletón de vaca 24 dias de maduración, 600/700 grms. con guarnición
  - ⓧ .Big Entrecote, 24 days of maturation, 600/700 grms. with garnish 36,50€
  
  - ⓧ .Chuletón de vedella, 600/700 grms, amb guarnició
  - ⓧ .Chuletón de ternera 600/700 grms. Con guarniciónç
  - ⓧ .Big entrecote of beal 600/700 grms. With garnish 31,00€
  
  - ⓧ . Entrecot de vedella, 350 grms. a la brasa amb guarnició
  - ⓧ . Entrecot de ternera, 350 grms a la brasa con guarnición
  - ⓧ . Charcoal-grilled veal entrecote, 350 grms 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 19,50€
  
  - ⓧ . 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 16,00€
- POLLASTRES CRIATS SENSE ANTIBIOTICS / POLLOS CRIADOS SIN ANTIBIOTICOS**
- ⓧ . 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 feta a casa, 200 grms amb guarnició
  - ⓧ . Hamburguesa hecha en casa, 200 grms con guarnición
  - ⓧ . Homemade Burger, 200 grms with garnish 12,50€

# CUINA DE MERCAT

## CUINA DE PROXIMITAT

### SLOW FOOD

Croquetes de carn d'olla amb autèntiques patates fregides.

Croquetas de cocido, con autenticas patatas fritas

Home made chicken croquettes with authentic French frites 12,50

⊗ Ous estrellats de pagès amb pernil i autèntiques patates fregides

⊗ Huevos estrellados de Payés con jamón y autenticas patatas fritas

⊗ Fried eggs with ham and authentic French frites 14,50

⊗ Cua de bou, al 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 montgetes de Santa Pau

⊗ Pies de cerdo a la brasa, con alubias de Santa Pau

⊗ Grilled pork feet, whit white beans Santa Pau quality 14,50

⊗ Galta de porc ibèric a la brasa, amb montgetes de Santa Pau

⊗ Quijada de cerdo iberico a la brasa, con alubias de Santa Pau

⊗ Grilled ibèric pork jaws with white beans Santa Pau quality 14,50

#### PER ACOMPANYAR - PARA ACOMPAÑAR

⊗ Montgetes de Santa Pau, saltejades amb cansalana

⊗ Alubias de Santa Pau, salteadas con panceta

⊗ White beans Santa Pau, sautéed with bacon 8,00

⊗ Patates fregides

⊗ Patatas fritas

⊗ French frites 6,00