

TAPES a tota hora TAPAS a todas horas TAPAS all day

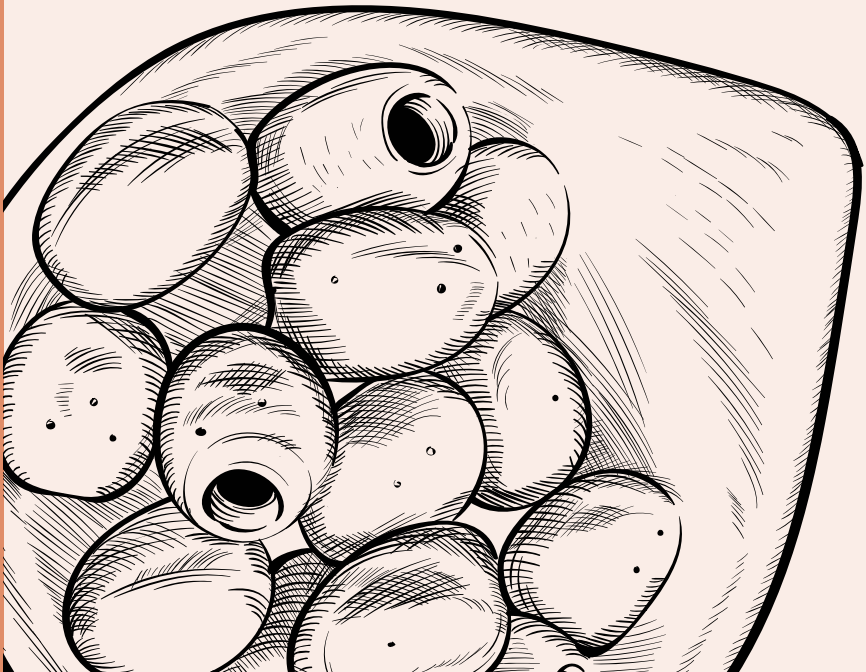
Tapa d'anxoves "00", pa amb tomàquet (4 filets) Tapa de anchoas "00" con pan con tomate (4 filetes) Tapa of anchovies in oil "00" with bread and tomato (4 fillets)	12,00€
Tapa d'olives farcides d'anxova Tapa de aceitunas rellenas de anchoa Tapa of olives stuffed with anchovies	3,80€
Bossa de patates xips "Bonilla a la vista" Bolsa de patatas chips "Bonilla a la vista" Bag of "Bonilla a la vista" potato chips	3,00€
Pernil ibèric (½ ració) Jamón ibérico (½ ración) Iberian ham (½ portion)	19,50€
Tapa de xoriç Vela "Joselito" Tapa de chorizo Vela "Joselito" Tapa of "Joselito" iberian chorizo	12,50€
Tapa de llangonissa Vela "Joselito" Tapa de salchichón Vela "Joselito" Tapa of "Joselito" iberian salami	12,50€
Taula de formatges variats (per 2/4 pers.) Tabla de quesos variados (2/4 pers.) Assorted cheeses (2/4 people)	18,50€

ESPARDENYES TOSTAS TOASTS

Espardenya de pa de pagès torrat amb tomàquet i pernil ibèric Rebanada de pan de payés tostado con tomate y jamón ibérico Slice of toasted country bread with tomato and iberian ham	14,50€
Espardenya de pa de pagès torrat amb tomàquet i llangonissa "Joselito" Rebanada de pan de payés tostado con tomate y salchichón "Joselito" Slice of toasted country bread with tomato and salami "Joselito"	11,00€
Espardenya de pa de pagès torrat amb tomàquet i xoriç "Joselito" Rebanada de pan de payés tostado con tomate y chorizo "Joselito" Slice of toasted country bread with tomato and chorizo "Joselito"	11,00€
Espardenya de pa de pagès torrat amb formatge Idiazabal fos Rebanada de pan de payés tostado con queso Idiazabal fundido Slice of toasted country bread with melted "Idiazabal" cheese	11,00€

TAPES horari cuina TAPAS horario cocina TAPAS kitchen open

Tapa d'amanida "xató", escarola amb romesco i tonyina Tapa de ensalada "xató", escarola con romesco y atún Tapa of "Xató" salad, escarole lettuce, "romesco" sauce and tuna fish	9,50€
Ensaladilla de La Font, amb patates, verdures, tonyina i maionesa Ensaladilla de La Font, con patatas, verduras, atún y mayonesa "La Font" potato salad with vegetables, tuna fish, olives and mayo	9,50€
Tapa de patates braves (per 2) Tapa de patatas bravas (para 2) "Patatas bravas", fried potatoes with spicy sauce (for 2)	12,00€
Tapa de llagostins a la graella (4) Tapa de langostinos a la parrilla (4) Tapa of grilled prawns (4)	13,00€
Tapa de calamarsets a l'Andalusa Tapa de calamarritos a la Andaluza Tapa of "Andalusian Style" baby squid	12,00€
Tapa de pebrots de Padrón Tapa de pimientos de Padrón Tapa of "Padrón" green peppers	9,00€
Mini truita de patates Mini tortilla de patatas Mini "spanish" omelette	8,50€
"Chupito" de gaspatxo Andalus Chupito de gazpacho Andaluz "Chupito" of Andalusian gazpacho	5,50€
Tapa de croquetes de carn d'olla (3 unitats) Tapa de croquetas de cocido (3 unidades) Tapa of meat croquettes (3 pieces)	5,40€
Tapa de croquetes d'espínacs (3 unitats) Tapa de croquetas de espinacas (3 unidades) Tapa of spinach croquettes (3 pieces)	4,50€



Si ets celiac/a, si us plau, avisa al cambrer, tot i demanar un plat sense gluten.

Si eres celiaco/a, por favor, avisa al camarero aunque se pida un plato sin gluten.

If you are celiac, please notify the waiter, even if you order a gluten-free dish.

ENTRANTS FREDS ENTRANTES FRIOS
COLD STARTERS

 Amanida “xató”, d’escarola amb salsa xató i tonyina	14,50€
 Ensalada “xató”, de escarola con salsa xató y atún	
 “Xató” salad with escarole lettuce, xató sauce and tuna fish	
 Amanida Sr. Joaquim, carpaccio de tomàquet de temporada i feta ratllat	14,50€
 Ensalada Sr. Joaquim, carpaccio de tomate de temporada y feta rallado	
 Mr. Joaquim salad, seasonal tomato carpaccio, and grated feta cheese	
 Amanida tricolor, amb alvocats, tomàquets de temporada i mozzarella	14,50€
 Ensalada tricolor con aguacates, tomates de temporada y mozzarella	
 Tricolor salad with avocado, seasonal tomato and mozzarella	
 Amanida tèbia amb formatges de cabra de 3 sabors i semifós	14,50€
 Ensalada templada con quesos de cabra de 3 sabores y semi fundido	
 Tempered salad with three types of fondant goat cheese	
 Amanida “capritx”, amb tomàquet de temporada ceba tendra i tonyina	14,50€
 Ensalada “capritx”, con tomate de temporada cebolla tierna y atún	
 “Capritx” salad, with seasonal tomatoes, tender onions and tuna	
 Amanida “ensaladilla” de La Font	9,50€
 Ensaladilla de La Font	
 “Ensaladilla”, potato salad with tuna fish and mayonnaise	
 Escalivada “quatre barres”, amb anxoves	16,00€
 Escalivada “cuatro barras” con anchoas	
 “Escalivada”, roast vegetables and anchovies	
 Amanida “Primavera”, enciams assortits, cruditès i tonyina	12,00€
 Ensalada “Primavera”, lechugas variadas, crudités y atún	
 “Spring salad”, wild lettuces, crudités and tuna fish	
 Gaspaxo Andalus (primavera - estiu)	10,90€
 Gazpacho Andaluz (primavera - verano)	
 Andalusian gazpacho (spring - summer)	



La Font de Prades, és sensible a les recomanacions de la Direcció General de Salut Pública i l’acreditació AMED:

- * Utilització d’oli d’oliva per amanir i preparar els plats.
- * Àmplia oferta de verdures, hortalisses i llegums.
- * Prioritat de peixos i carns magres.
- * Fruita fresca.
- * Postres elaborades a casa.
- * Màxim esforç i respecte pels plats aptes per celíacs.

Pa de pagès amb tomàquet (llesca)
Pan de payés con tomate (rebanada)
Country bread with tomato (slice)

2,70€

 **Si ets celíac/a, si us plau, avisa al cambrer, tot i demanar un plat sense gluten.**
 Si eres celíaco/a, por favor, avisa al camarero aunque se pida un plato sin gluten.
 If you are celiac, please notify the waiter, even if you order a gluten-free dish.

ENTRANTS CALENTS ENTRANTES CALIENTES
HOT STARTERS

 Canelons clàssics de Sant Esteve, gratinats	13,50€
 Canelones clásicos de Sant Esteve, gratinados	
 Classic cannelloni of “Sant Esteve”, au gratin	
 Canelons d’espínacs i pinyons, gratinats	12,00€
 Canelones de espinacas y piñones, gratinados	
 Spinach cannelloni with pine nuts, au gratin	
 Pastís de verdures amb salsa de pebrots escalivats	12,00€
 Pastel de verduras con salsa de pimientos asados	
 Vegetable pie with roast pepper sauce	
 Trinxat de la Cerdanya amb rosta	14,00€
 “Trinxat de la Cerdanya”, refrito de col y patatas hervidas con panceta crujiente	
 “Trinxat de la Cerdanya”, stir-fried boiled cabbage and potatoes with bacon	
 Sopa de ceba, gratinada (tardor - hivern)	12,00€
 Sopa de cebolla, gratinada (otoño - invierno)	
 French onion soup, au gratin (autumn - winter)	
 Pastís de bolets amb salsa de ceps	14,00€
 Pastel de setas con salsa de boletus	
 Wild mushroom pie with wild mushroom sauce	
 Brandada de bacallà, gratinada	16,00€
 Brandada de bacalao, gratinada	
 Cod fish brandade, au gratin	
 Truita de l’Empordà, patates, mongeta de Santa Pau i botifarra del perol	13,50€
 Tortilla del Empordà, patatas, alubias de Santa Pau y butifarra de perol	
 “Empordà” omelette, potatoes, “Santa Pau” white beans and “perol” sausage	
 Ous estrellats de pagès amb pernil i patates fregides casolanes	14,50€
 Huevos estrellados de payés con jamón y patatas fritas caseras	
 Farmer’s fried eggs with ham and homemade french fries	

PLATS DE TEMPORADA PLATOS DE TEMPORADA
SEASONAL DISHES

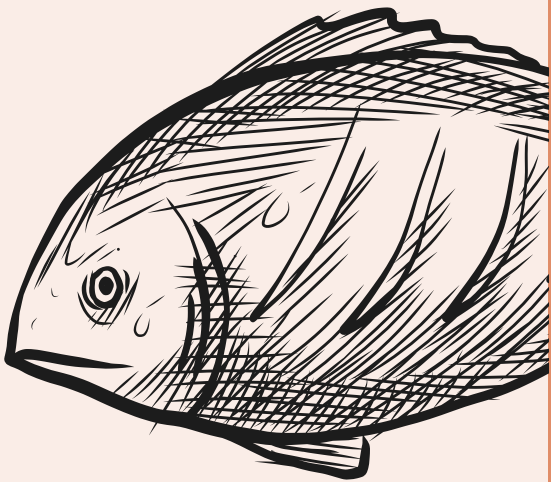


PEIXOS PESCADOS FISH

 Peix fresc del dia, fet a la proposta del xef, amb guarnició	18,50€
 Pescado fresco del día, hecho a la propuesta del chef, con guarnición	
 <i>Fish of the day, chef's style, with garnish</i>	
 Llagostins a la graella (8 unitats)	25,20€
 Langostinos a la plancha (8 unidades)	
 <i>Grilled prawns (8 pieces)</i>	
 Calamarsets a l'Andalusa	18,00€
 Calamarcitos a la Andaluza	
 <i>"Andalusian Style" baby squid</i>	

BACALLANERIA BACALANERIA COD FISH

 Bacallà dels confitats, melmelada de tomàquet i allioli d'all negre confitat	20,50€
 Bacalao de los confitados, mermelada de tomate y alioli de ajo negro confitado	
 <i>Confit cod fish, tomato jelly and candied black garlic aioli</i>	
 Bacallà a la llauna amb mongetes de Santa Pau	20,50€
 Bacalao a la "llauna" con alubias blancas de Santa Pau	
 <i>Cod fish "a la llauna", (local style) with "Santa Pau" white beans</i>	
 Bacallà "quatre barres", amb escalivada i allioli suau	20,50€
 Bacalao "cuatro barras", con escalivada de verduras y alioli suave	
 <i>Cod fish "quatre barres", with roasted vegetables and soft aioli</i>	
 Bacallà amb salsa de ceps i guarnició	20,50€
 Bacalao a la salsa de boletus con guarnición	
 <i>Cod fish with boletus edulis sauce and garnish</i>	



RACIONS RACIONES PORTIONS

 Mongetes de Santa Pau, saltejades amb cansalada	10,00€
 Alubias de Santa Pau, salteadas con panceta	
 <i>"Santa Pau" white beans, sautéed with bacon</i>	
 Patates fregides casolanes	7,50€
 Patatas fritas caseras	
 <i>Homemade french fries</i>	

 Si ets celiac/a, si us plau, avisa al cambrer, tot i demanar un plat sense gluten.
 Si eres celiaco/a, por favor, avisa al camarero aunque se pida un plato sin gluten.
 If you are celiac, please notify the waiter, even if you order a gluten-free dish.

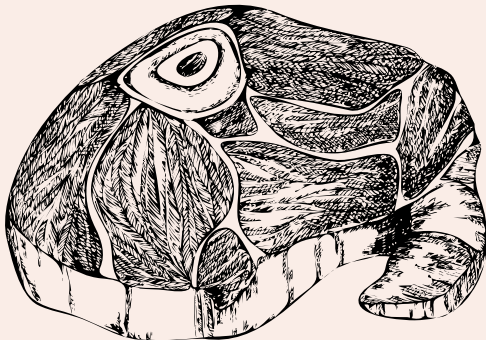
ARROSSOS ARROCES PAELLAS

 Arròs caldós de llagostins amb allada	21,00€
 Arroz caldoso de gambas al ajillo	
 <i>Rice broth with garlic prawns</i>	
 Arròs melós de cap i pota	19,50€
 Arroz meloso de "cap i pota" (cabeza de ternera)	
 <i>Sticky rice with "cap i pota" (veal head)</i>	
 Arròs melós de cua de bou	19,50€
 Arroz meloso de rabo de buey	
 <i>Sticky rice with oxtail beef</i>	
 Arròs melós de cargols "Bover" de Lleida	19,50€
 Arroz meloso de caracoles "Bover" de Lleida	
 <i>Sticky rice with "Bover" snails from Lleida</i>	
 Arròs de verdures de temporada i escalivades (vegetariana)	19,50€
 Arroz de verduras de temporada y escalivadas (vegetariana)	
 <i>Vegetable rice with seasonal grilled vegetables (vegetarian)</i>	
 Arròs negre	19,50€
 Arroz negro (con tinta de calamar)	
 <i>Black paella (with squid ink)</i>	
 Paella Marinera	19,50€
 Paella Marinera	
 <i>Paella Marinera (seafood)</i>	
 Paella Valenciana (carn i peix)	19,50€
 Paella Valenciana (carne y pescado)	
 <i>Paella Valenciana (meat and seafood)</i>	
 Paella Parellada (carn i peix, sense ossos ni espines)	19,50€
 Paella Parellada (carne y pescado, sin huesos ni espinas)	
 <i>Paella Parellada (meat and seafood without bones and shells)</i>	
 Fideuada	19,50€
 Fideuá	
 <i>Fideuá (noodle paella with fish)</i>	
 Fideuada negra	19,50€
 Fideuá negra	
 <i>Fideuá (noodle paella with fish and squid ink)</i>	



CARNS CARNES MEAT

 Botifarra de Cal Xullat (normal o doble pebre) amb mongetes de Santa Pau	14,00€
 Butifarra de Cal Xullat (normal o doble pimienta) con alubias blancas de Santa Pau	
 “Botifarra”, pork sausage (regular or double pepper) with “Santa Pau” white beans	
 Cua de bou, a l’estil de La Font	21,50€
 Rabo de buey, al estilo de La Font	
 Oxtail beef, “La Font” style	
 Peus de porc a la brasa, amb mongetes de Santa Pau	16,50€
 Pies de cerdo a la brasa, con alubias de Santa Pau	
 Grilled pork feet with “Santa Pau” white beans	
 Cargols “Bover” de Lleida guisats a l’estil del xef	16,50€
 Caracoles “Bover” de Lérida, guisados al estilo del chef	
 Chef’s style “Bover” snails from Lleida	
 “Chuletón” de vaca madurat 24 dies, amb guarnició (600/700g)	48,00€
 Chuletón de vaca madurado 24 días, con guarnición (600/700g)	
 Rib-eye steak, matured 24 days, with garnish (600/700g)	
 “Chuletón” de vedella, amb guarnició (600/700g)	48,00€
 Chuletón de ternera, con guarnición (600/700g)	
 Veal rib-eye steak, with garnish (600/700g)	
 “Chuletín” de cebón irlandès a la brasa, amb guarnició (350g)	27,00€
 Chuletín de cebón irlandés a la brasa, con guarnición (350g)	
 Irish beef steak, with garnish (350g)	
 Filet de vedella a la brasa o amb salsa de ceps, amb guarnició	29,50€
 Solomillo de ternera a la brasao con salsa de boletus, con guarnición	
 Grilled veal tenderloin or with mushroom sauce, with garnish	
 Galta de porc ibèric a la brasa, amb mongetes de Santa Pau	18,50€
 Carrillera de cerdo ibérico a la brasa, con alubias de Santa Pau	
 Grilled iberian pork cheek with “Santa Pau” white beans	
 Croquetes de carn d’olla amb patates fregides casolanes	13,50€
 Croquetas de cocido con patatas fritas caseras	
 Meat croquettes with homemade french fries	
 Costelles i mitjanes de xai imperial a la brasa, amb guarnició	18,50€
 Chuletas de lechal imperial a la brasa, con guarnición	
 Grilled imperial lamb, with garnish	
 Hamburguesa feta a casa, amb guarnició (220g)	15,50€
 Hamburguesa hecha en casa, con guarnición (220g)	
 Homemade Burger, with garnish (220g)	
 Pit de pollastre desossat a la brasa, amb guarnició (criat sense antibiòtics)	14,00€
 Pechuga de pollo deshuesada a la brasa, con guarnición (criado sin antibióticos)	
 Grilled boneless chicken breast with garnish (raised without antibiotics)	



 Si ets celíac/a, si us plau, avisa al cambrer, tot i demanar un plat sense gluten.
 Si eres celíaco/a, por favor, avisa al camarero aunque se pida un plato sin gluten.
 If you are celiac, please notify the waiter, even if you order a gluten-free dish.

POSTRES POSTRES DESSERT

6,00€

 Crema catalana	
 Crema catalana	
 Catalan crème brûlée	
 logurt casolà amb melmelada de taronja amarga	
 Yogur casero con mermelada de naranja amarga	
 Homemade yogurt with bitter orange marmalade	
 Flam casolà amb nata	
 Flan casero con nata	
 Homemade crème caramel with whipped cream	
 Fruita de temporada	
 Fruta de temporada	
 Seasonal fruit	
 Profiteroles amb xocolata	
 Profiteroles con chocolate	
 Profiteroles with chocolate	
 Pastís de formatge fet a casa	
 Tarta de queso casera	
 Homemade cheesecake	
 Taronja amb melmelada de taronja amarga	
 Naranja con mermelada de naranja amarga	
 Fresh orange with bitter orange marmalade	
 Suc de taronja natural	
 Zumo de naranja natural	
 Fresh squeezed orange juice	
 Mousse de xocolata	
 Mousse de chocolate	
 Chocolate mousse	
 Copa de gelat (vainilla, xocolata, stracciatella, torró o iogurt)	
 Copa de helado (vainilla, chocolate, stracciatella, turrón o yogur)	
 Ice cream (vanilla, chocolate, stracciatella, nougat or yogurt)	
 Coulant de xocolata o de formatge manxego	
 Coulant de chocolate o de queso manchego	
 Chocolate or “manchego” cheese coulant	
 Sorbet de llimona (sol o amb orujo d’herbes)	
 Sorbete de limón (solo o con orujo de hierbas)	
 Lemon sorbet (with or without herb liqueur)	
 Trufes gelades (amb nata o soles)	
 Trufas heladas (con nata o solas)	
 Frozen truffles (with or without whipped cream)	
 Valencià (suc de taronja natural, gelat de vainilla i licor de taronja)	
 Valenciano (zumo de naranja natural, helado de vainilla y licor de naranja)	
 “Valenciano” (fresh squeezed orange juice, vanilla ice cream and orange liqueur)	
 ½ Gintònic de Tanqueray	
 ½ Gintonic de Tanqueray	
 ½ Tanqueray Gin & Tonic	



IVA inclòs · IVA incluido · TAX included