

LENKIES

PEIX

AMANIDA

COLIFLEUR

ABIERTO
























VERDURAS

CANALONES

DELLUNSI, DIMARTI
DIZOULSI, DIVENDRU



ELS ENTRANTS • LOS ENTRANTES

 Bunyols de bacallà Buñuelos de bacalao	10,75 €
  Anxoves de L'Escala amb pa amb tomàquet Anchoas de L'Escala con pan con tomate	16,85 €
Calamars a la romana Calamares a la romana	19,85 €
 Pernil de Glà amb pa amb tomàquet Jamón de Bellota con pan con tomate	22,00 €
  Cargols de L'Estevet (sal, pebre i farigola) Caracoles de L'Estevet (sal, pimienta y tomillo)	15,00 €
 Gambes a l'allet Gambas al ajillo	17,50 €
 Vichysoisse	8,85 €
 Amanida Estevet Ensalada Estevet	9,50 €
  Amanida de cap i pota Ensalada de "cap i pota"	12,85 €
 Amanida de favetes, bacallà i pebrot escalivat Ensalada de habitas, bacalao y pimiento asado	12,85 €
  Esqueixada (ensalada de bacalao desmigado, tomate y cebolla)	12,00 €
 Amanida de porros i gambes Ensalada de puerros y gambas	11,85 €
  Escalivada amb anxoves Escalivada con anchoas	10,85 €
  Empedrat (ensalada de judías y bacalao)	11,00 €
 Saltat d'espínacs, cigrons i botifarra negra Salteado de espinacas, garbanzos y butifarra negra	9,95 €
  Espínacs a la catalana (saltades amb passes i pinyons) Espinacas a la catalana (salteadas con pasas y piñones)	9,95 €
 Canelons de la casa Canelones de la casa	15,00 €

Servei de pa, i arbecuines (Si no volen que els hi serveixin han d'informar-nos) 2.20 €






Servicio de pan, y arbecuinas (Si no quieren que les sirvan deben informarnos)

 Cuina Catalana / Cocina Catalana  Sense gluten / Sin gluten














L'ARRÒS • EL ARROZ

  Paella Parellada (mínim 2 pax)	22,00 € pp
--	------------

ELS PEIXOS • LOS PESCADOS

 Bacallà a la llauna Bacalao a la llauna	20,50 €
 Rapet a la marinera o amb all i bitxo Rapito a la marinera o con ajo y guindilla	23,85 €
 Calamarcets de la costa a la planxa amb all i julivert Calamarcitos de la costa a la plancha con ajo y perejil	17,85 €
 Saltejat de calamarcets i gambes Salteado de calamarcitos y gambas	17,85 €
 Mandonguilles amb sípia i gambes Albóndigas con sepia y gambas	15,85 €

LES CARNES • LAS CARNES

 Espatlla de cabrit al forn Espalda de cabrito al horno	27,00 €
 Cervellets de xai a la romana Sesos de cordero a la romana	16,85 €
  Cap i pota amb cigrons "Cap i pota" con garbanzos	15,85 €
 Fricandó de vedella amb moixernons Fricandó de ternera con senderuelas	16,00 €
  Ànec del Lluçanes a la taronja Pato del Lluçanes a la naranja	17,00 €
 Entrecot de vedella a la graella o Café de París (3€) Entrecot de ternera a la parrilla o Café de París (3€)	21,00 €
 Filet de vedella a la graella o Café de París (3€) Solomillo de ternera a la parrilla o Café de París (3€)	25,85 €
  Estofat de cua de bou Estofado de rabo de buey	22,00 €
  Butifarra a la graella amb mongetes Butifarra a la parrilla con judías	14,85 €

ENTRÉES • PRIMI PIATTI

🍷	Beignets de morue · Frittelle di baccalà	10,75 €
🍷🌿	Anchois de Costa Brava et pain à la tomate Acciughe di Costa Brava e pane al pomodoro	16,85 €
	Calmars à la romaine · Calamari infarinati e fritti	19,85 €
🍷🌿	Jambon ibérique de gland et pain à la tomate Prosciutto iberico di ghianda con pane al pomodoro	22,00 €
🍷🌿	Escargots L'Estevet (Sel, poivre et thym) lumache L'Estevet (Sale, pepe e timo)	15,00 €
🌿	Crevettes roses à l'aillade · Gamberetti con salsa all'aglio	17,50 €
🌿	Vichysoisse	8,85 €
🌿	Salade mixte · Insalata mista	9,50 €
🍷🌿	Salade tiède de "cap i pota" (ragoût de tête de boeuf) Insalata tiepida di "cap i pota" (stufato con testa e piedidi bue)	12,85 €
🍷🌿	Salade de fèves nes à la morue e lochée Insalata di favette con baccalà s lacciato	12,25 €
🍷🌿	Esqueixada (salade de morue e lochée, tomates et olives) Esqueixada (insalata di baccalà s lacciato, pomodoro e olive)	12,00 €
🌿	Salade de poireaux et crevettes Insalata di porri e gamberi	11,85 €
🍷🌿	Escalivada (légumes rôtis) aux anchois Escalivada (ortaggi arrostiti) con acciughe	10,85 €
🍷🌿	Empedrat (salade d'haricots et de morue) Empedrat (insalata di fagioli e baccalà)	11,00 €
🍷🌿	Épinards, les pois chiches et boudin noir Spinaci, ceci e salsiccia nero	9,95 €
🍷🌿	Épinards à la catalane (aux raisins secs et aux pignons) Spinaci alla catalana (con pinoli e uva passa)	9,95 €
🍷	Cannellonis maison · Cannelloni caserecci	15,00 €

Service pain, et arbequines (Si vous ne souhaitez pas qu'ils soient servis, vous devez nous en informer) 2.20€
Servizio di pane e arbequines (Se non vuoi che vengano serviti, devi informarci)

🍷 Cuisine locale / Cibo locale 🌿 A Sans gluten / Senza glutine

RIZ • RISO

🍷🌿	Paella Parellada (sans arêtes ni coquilles) (minimum 2 pax)	22,00 € pp
----	---	------------

POISSONS • PESCE

🍷	Morue à la llauna (frite et passée au four) Baccalà a la llauna (fritto e al forno)	20,50 €
🍷	Lotte de mer à la marinière ou à l'ail et piment Rana pescatrice alla marinara o con aglio e peperoncino	23,85 €
🌿	Petits calmars grillés à la persillade Calamaretti alla piastra con aglio e prezzemolo	17,85 €
🌿	Sauté de petits calmars et crevettes Calamaretti saltati con gamberetti	17,85 €
🍷	Boulettes à la seiche · Polpette con seppie	15,85 €

VIANDES • CARNE

🌿	Épaule de chevreau au four Spalla di capretto al forno	27,00 €
🍷	Cervelles panées Cervella infarinata e fritte	16,85 €
🍷🌿	Cap i pota (ragoût de tête de veau) aux pois chiches Cap i pota con ceci	15,85 €
🍷	Fricandeau de veau aux mousserons Fricandò di vitello ai prugnoli	16,00 €
🍷🌿	Canard "català" à l'orange Anatra "català" all'arancia	17,00 €
🌿	Entrecôte de boeuf grillée ou avec sauce Café de Paris (3€) Entrecôte di manzo alla griglia o con salsa Café de Paris (3€)	21,00 €
🌿	Filet de veau grillé ou avec sauce Café de Paris (3€) Filetto di vitello alla griglia o con salsa Café de Paris (3€)	25,85 €
🍷🌿	Ragoût de queue de boeuf · Stufato di coda di manzo	22,00 €
🍷🌿	Botifarra aux haricots blancs sautés (saucisse de porc catalane) Botifarra con cannellini saltati (salsiccia di maiale catalana)	14,85 €

STARTERS • VORSPEISEN

🍷	Cod fritters · Stockfischkräpfen	10,75 €
🍷🌿	Anchovies from Costa Brava and tomato bread Anchovis aus Costa Brava mit Tomatenbrot	16,85 €
	Squid rings in batter · Im Teigmantel frittierte Tintenfischringe	19,85 €
🍷🌿	Acorn-fed Iberian ham with tomato bread Eichelschinken mit Tomatenbrot	22,00 €
🍷🌿	Ca L'Estevet snails. Salt, pepper and thyme Ca L'Estevet Schnecken. Salz, Pfeffer und Thymian	15,00 €
🌿	Shrimps in garlic sauce · Garnelen mit Knoblauchsauce	17,50 €
🌿	Vichysoisse	8,85 €
🌿	Mixed salad · Gemischter Salat	9,50 €
🍷🌿	“Cap i pota” warm salad (Catalan stew made with parts of head and legs of cow) Lauwarmer Salat mit “Cap i pota” mit (Eintopf mit Kopf und Füßen vom Rind, Kalb oder Schwein)	12,85 €
🍷🌿	Salad of baby broad beans with shredded salt cod Salat mit jungen Saubohnen und zerstoßenem Stock sch	12,25 €
🍷🌿	Esqueixada (shredded cod, tomato and olive salad) Esqueixada (Salat aus zerstoßenem Stock sch, Tomaten und Oliven)	12,00 €
🌿	Leeks and prawn salad · Lauchsalat mit langostinen	11,85 €
🍷🌿	Escalivada (roast vegetables. Sweet pepper, and aubergine) with anchovies Escalivada (geröstetes Gemüse) mit Anchovis	10,85 €
🍷🌿	Empedrät (bean and cod salad) Empedrät (Bohnen-Kabeljau-Salat)	11,00 €
🍷🌿	Chickpeaks with spinach and black sausage Spinat, Kichererbsen und schwarze Wurst	9,95 €
🍷🌿	Spinach Catalan style (with raisins and pine nuts) Spinat auf katalanische Art (mit Rosinen und pinienkernen)	9,95 €
🍷	Home-made cannelloni · Hausgemachte Cannelloni	15,00 €

Bread service, and arbequines (If you do not want them served, you must inform us) 2.20€
Brötchenservice und Arbequines (Wenn Sie keinen Service wünschen, müssen Sie uns dies mitteilen)

🍷 Local food / lokale lebensmittel 🌿 Gluten free / Gluten-frei

RICE • REIS

🍷🌿	Paella Parellada (without any fishbone or shell) (Minimum 2 pax)	22,00 € pp
----	---	------------

FISH • FISCH

🍷	Cod a la llauna (fried and baked) Stockfisch a la llauna (angebraten und im Ofen gegart)	20,50 €
🍷	Monkfish fish à la marinière or with garlic and chilli Seeteufel nach Seemanns art oder mit Knoblauch und Chili	23,85 €
🌿	Grilled small squids with garlic and parsley Kleine Tintenfische vom Blech mit Knoblauch und Petersilie	17,85 €
🌿	Sautéed baby squid and shrimp Kleine Tintenfische und Garnelen geschwenkt	17,85 €
🍷	Meatballs with cuttlefish Fleischbällchen mit tintenfisch	15,85 €

MEATS • FLEISCH

🌿	Baked shoulder of baby lamb Zickelschulter aus dem Ofen	27,00 €
🍷	Brains in batter · Paniertes Hirn	16,85 €
🍷🌿	Cap i pota with chickpeaks (Catalan stew made with parts of head and legs of cow) Cap i pota mit Kichererbsen (Eintopf mit Kopf und Füßen vom Rind, Kalb oder Schwein)	15,85 €
🍷	Fricandeau of veal with wild mushrooms Kalbsfricandeau mit Maipilzen	16,00 €
🍷🌿	“Català” Duck with orange “Català” Ente mit Orange	17,00 €
🌿	Grilled beef entrecôte or with Café de París sauce (3€) Entrecôte vom Rind vom Grill oder mit sauce Café de París (3€)	21,00 €
🌿	Grilled beef tenderloin or with Café de París sauce (3€) Kalbsfilet vom Grill oder mit sauce Café de París (3€)	25,85 €
🍷🌿	Oxtail stew · Ochsenragout	22,00 €
🍷🌿	Botifarra with sautéed white kidney beans (Catalan pork sausage) Botifarra mit sautierten weißen Bohnen (große katalanische Bratwurst)	14,85 €