

LENTILLES

PEIX

AMANIDA

COLIFLEUR

ABIERTO

VERDURAS

















CANALONES

DELLUNSI, DIMARTI  
DIZOULSI, DIVENDRE





## ELS ENTRANTS • LOS ENTRANTES

 Bunyols de bacallà Buñuelos de bacalao	12,00 €
 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	21,85 €
 Pernil de Glà amb pa amb tomàquet Jamón de Bellota con pan con tomate	23,50 €
 Cargols de L'Estevet (sal, pebre i farigola) Caracoles de L'Estevet (sal, pimienta y tomillo)	16,00 €
 Gambes a l'allet Gambas al ajillo	17,85 €
 Vichysoisse	10,00 €
 Amanida Estevet Ensalada Estevet	11,00 €
 Amanida de cap i pota Ensalada de "cap i pota"	13,85 €
 Amanida de favetes, bacallà i pebrot escalivat Ensalada de habitas, bacalao y pimiento asado	13,85 €
 Esqueixada (ensalada de bacalao desmigado, tomate y cebolla)	13,00 €
 Escalivada amb anxoves Escalivada con anchoas	12,85 €
 Empedrat (ensalada de judías y bacalao)	12,00 €
 Saltat d'espínacs, cigrons i botifarra negra Salteado de espinacas, garbanzos y butifarra negra	11,00 €
 Espínacs a la catalana (saltades amb passes i pinyons) Espinacas a la catalana (salteadas con pasas y piñones)	11,00 €
 Canelons de la casa Canelones de la casa	15,00 €
 Macarrons gratinats Macarrones gratinados	11,00 €






*Servei de pa, i arbecuines* (Si no volen que els hi serveixin han d'informar-nos)  
*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)	22,50 € pp
--	------------

## ELS PEIXOS • LOS PESCADOS

 Bacallà a la llauna Bacalao a la llauna	21,50 €
 Rapet a la marinera o amb all i bitxo Rapito a la marinera o con ajo y guindilla	24,85 €
 Calamarcets de la costa a la planxa amb all i julivert Calamarcitos de la costa a la plancha con ajo y perejil	18,75 €
 Saltejat de calamarcets i gambes Salteado de calamarcitos y gambas	18,75 €
 Mandonguilles amb sípia i gambes Albóndigas con sepia y gambas	16,50 €

## LES CARNES • LAS CARNES

 Espatlla de cabrit al forn Espalda de cabrito al horno	30,00 €
 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	18,85 €
 Entrecot de vedella a la graella o Café de París (3€) Entrecot de ternera a la parrilla o Café de París (3€)	22,00 €
 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	23,85 €
 Butifarra a la graella amb mongetes Butifarra a la parrilla con judías	15,85 €

## ENTRÉES • PRIMI PIATTI

🍷	Beignets de morue · Frittelle di baccalà	12,00 €
🍷🌿	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	21,85 €
🌿	Jambon ibérique de gland et pain à la tomate Prosciutto iberico di ghianda con pane al pomodoro	23,50 €
🍷🌿	Escargots L'Estevet (Sel, poivre et thym) lumache L'Estevet (Sale, pepe e timo)	16,00 €
🌿	Crevettes roses à l'aillade · Gamberetti con salsa all'aglio	17,85 €
🌿	Vichysoisse	10,00 €
🌿	Salade mixte · Insalata mista	11,00 €
🍷🌿	Salade tiède de "cap i pota" (ragoût de tête de boeuf) Insalata tiepida di "cap i pota" (stufato con testa e piedidi bue)	13,85 €
🌿	Salade de fèves nes à la morue e lochée Insalata di favette con baccalà s lacciato	13,85 €
🍷🌿	Esqueixada (salade de morue e lochée, tomates et olives) Esqueixada (insalata di baccalà s lacciato, pomodoro e olive)	13,00 €
🍷🌿	Escalivada (légumes rôtis) aux anchois Escalivada (ortaggi arrostiti) con acciughe	12,85 €
🍷🌿	Empedrat (salade d'haricots et de morue) Empedrat (insalata di fagioli e baccalà)	12,00 €
🍷🌿	Épinards, les pois chiches et boudin noir Spinaci, ceci e salsiccia nero	11,00 €
🍷🌿	Épinards à la catalane (aux raisins secs et aux pignons) Spinaci alla catalana (con pinoli e uva passa)	11,00 €
🍷	Cannellonis maison · Cannelloni caserecci	15,00 €
🍷	Gratin de macaronis · Maccheroni gratinati	11,00 €

Service pain, et arbequines (Si vous ne souhaitez pas qu'ils soient servis, vous devez nous en informer) 2.00€  
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)	22,50 € pp
----	---	------------

## POISSONS • PESCE

🍷	Morue à la llauna (frite et passée au four) Baccalà a la llauna (fritto e al forno)	21,50 €
🍷	Lotte de mer à la marinière ou à l'ail et piment Rana pescatrice alla marinara o con aglio e peperoncino	24,85 €
🌿	Petits calmars grillés à la persillade Calamaretti alla piastra con aglio e prezzemolo	18,75 €
🌿	Sauté de petits calmars et crevettes Calamaretti saltati con gamberetti	18,75 €
🍷	Boulettes à la seiche · Polpette con seppie	16,50 €

## VIANDES • CARNE

🌿	Épaule de chevreau au four Spalla di capretto al forno	30,00 €
🍷	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	18,85 €
🌿	Entrecôte de boeuf grillée ou avec sauce Café de París (3€) Entrecôte di manzo alla griglia o con salsa Café de París (3€)	22,00 €
🌿	Filet de veau grillé ou avec sauce Café de París (3€) Filetto di vitello alla griglia o con salsa Café de París (3€)	25,85 €
🍷	Ragoût de queue de boeuf · Stufato di coda di manzo	23,85 €
🍷🌿	Botifarra aux haricots blancs sautés (saucisse de porc catalane) Botifarra con cannellini saltati (salsiccia di maiale catalana)	15,85 €

## STARTERS • VORSPEISEN

	Cod fritters · Stockfischkräpfen	12,00 €
🌿	Anchovies from Costa Brava and tomato bread Anchovis aus Costa Brava mit Tomatenbrot	16,85 €
	Squid rings in batter · Im Teigmantel frittierte Tintenfischringe	21,85 €
🌿	Acorn-fed Iberian ham with tomato bread Eichelschinken mit Tomatenbrot	23,50 €
🌿	Ca L'Estevet snails. Salt, pepper and thyme Ca L'Estevet Schnecken. Salz, Pfeffer und Thymian	16,00 €
🌿	Shrimps in garlic sauce · Garnelen mit Knoblauchsauce	17,85 €
🌿	Vichysoisse	10,00 €
🌿	Mixed salad · Gemischter Salat	11,00 €
🌿	“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)	13,85 €
🌿	Salad of baby broad beans with shredded salt cod Salat mit jungen Saubohnen und zerstoßenem Stock sch	13,85 €
🌿	Esqueixada (shredded cod, tomato and olive salad) Esqueixada (Salat aus zerstoßenem Stock sch, Tomaten und Oliven)	13,00 €
🌿	Escalivada (roast vegetables. Sweet pepper, and aubergine) with anchovies Escalivada (geröstetes Gemüse) mit Anchovis	12,85 €
🌿	Empedrât (bean and cod salad) Empedrât (Bohnen-Kabeljau-Salat)	12,00 €
🌿	Chickpeaks with spinach and black sausage Spinat, Kichererbsen und schwarze Wurst	11,00 €
🌿	Spinach Catalan style (with raisins and pine nuts) Spinat auf katalanische Art (mit Rosinen und pinienkernen)	11,00 €
	Home-made cannelloni · Hausgemachte Cannelloni	15,00 €
	Macaroni gratin · Gratinierte makkaroni	11,00 €

*Bread service, and arbequines (If you do not want them served, you must inform us)* 2.00€  
*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)	22,50 € pp
---	---	------------

## FISH • FISCH

	Cod a la llauna (fried and baked) Stockfisch a la llauna (angebraten und im Ofen gegart)	21,50 €
	Monkfish fish à la marinère or with garlic and chilli Seeteufel nach Seemanns art oder mit Knoblauch und Chili	24,85 €
🌿	Grilled small squids with garlic and parsley Kleine Tintenfische vom Blech mit Knoblauch und Petersilie	18,75 €
🌿	Sautéed baby squid and shrimp Kleine Tintenfische und Garnelen geschwenkt	18,75 €
	Meatballs with cuttlefish Fleischbällchen mit tintenfisch	16,50 €

## MEATS • FLEISCH

🌿	Baked shoulder of baby lamb Zickelschulter aus dem Ofen	30,00 €
	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	18,85 €
🌿	Grilled beef entrecôte or with Café de París sauce (3€) Entrecôte vom Rind vom Grill oder mit sauce Café de París (3€)	22,00 €
🌿	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	23,85 €
🌿	Botifarra with sautéed white kidney beans (Catalan pork sausage) Botifarra mit sautierten weißen Bohnen (große katalanische Bratwurst)	15,85 €