

LENKIES

PEIX

AMANIDA

COLIFLEUR

ABIERTO






















VERDURAS

CANALONES

DELLUNSI, DIMARTI
DIZOISSI, DIVENDRE



ELS ENTRANTS • LOS ENTRANTES






| | |
|---|---------|
|  Bunyols de bacallà Buñuelos de bacalao | 10,50 € |
|   Anxoves de L'Escala amb pa amb tomàquet Anchoas de L'Escala con pan con tomate | 16,50 € |
| 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 | 16,85 € |
|  Amanida Estevet Ensalada Estevet | 9,50 € |
|   Amanida de cap i pota Ensalada de "cap i pota" | 12,50 € |
|   Espàrrecs de marge a la planxa i pernil serrà Espárragos trigueros a la plancha y jamón serrano | 11,50 € |
|  Amanida de porros i gambes Ensalada de puerros y gambas | 11,85 € |
|  Saltat d'espínacs, cigrons i botifarra negra Salteado de espinacas, garbanzos y butifarra negra | 9,85 € |
|   Espínacs a la catalana (saltades amb passes i pinyons) Espinacas a la catalana (salteadas con pasas y piñones) | 9,85 € |
|   Escalivada amb formatge de cabra Escalivada con queso de cabra | 10,50 € |
|  Sopa del dia | 9,25 € |
|  Canelons de la casa Canelones de la casa | 13,50 € |
|  Macarrons gratinats Macarrones gratinados | 9,75 € |
| <i>Servei de pa, i arbequines</i> (Si no volen que els hi serveixin han d'informar-nos) <i>Servicio de pan, y arbequinas</i> (Si no quieren que les sirvan deben informarnos) | 2,20 € |

 Cuina Catalana / Cocina Catalana  Sense gluten / Sin gluten












L'ARRÒS • EL ARROZ

| | |
|--|------------|
|   Paella Parellada (mínim 2 pax) | 21,00 € 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 | 26,00 € |
|  Cervellets de xai a la romana Sesos de cordero a la romana | 16,50 € |
|  Cap i pota amb cigrons "Cap i pota" con garbanzos | 15,50 € |
|  Tripa de la casa | 14,85 € |
|  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€) | 25,50 € |
|  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 | 10,50 € |
| 🍷🌿 | Anchois de Costa Brava et pain à la tomate Acciughe di Costa Brava e pane al pomodoro | 16,50 € |
| | 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 | 16,85 € |
| 🌿 | 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) | 12,50 € |
| 🍷🌿 | Asperges vertes au jambon Grigliata di asparagi verdi con prosciutto | 11,50 € |
| 🌿 | Salade de poireaux et crevettes Insalata di porri e gamberi | 11,85 € |
| 🍷🌿 | Épinards, les pois chiches et boudin noir Spinaci, ceci e salsiccia nero | 9,85 € |
| 🍷🌿 | Épinards à la catalane (aux raisins secs et aux pignons) Spinaci alla catalana (con pinoli e uva passa) | 9,85 € |
| 🍷🌿 | Escalivada gratinée au fromage de chèvre (légumes rôtis) Escalivada gratinata con formaggio di capra (ortaggi arrostiti) | 10,50 € |
| 🍷 | Soupe du jour · Zuppa del giorno | 9,25 € |
| 🍷🌿 | Cannellonis maison Cannelloni caserecci | 13,50 € |

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) | 21,00 € 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 | 26,00 € |
| 🍷 | Cervelles panées Cervella infarinata e fritte | 16,50 € |
| 🍷 | Cap i pota (ragoût de tête de veau) aux pois chiches Cap i pota con ceci | 15,50 € |
| 🍷 | Tripes maison · Trippa della casa | 14,85 € |
| 🍷 | 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 París (3€) Entrecôte di manzo alla griglia o con salsa Café de París (3€) | 21,00 € |
| 🌿 | Filet de veau grillé ou avec sauce Café de París (3€) Filetto di vitello alla griglia o con salsa Café de París (3€) | 25,50 € |
| 🍷 | 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 | 10,50 € |
|  Anchovies from Costa Brava and tomato bread Anchovis aus Costa Brava mit Tomatenbrot | 16,50 € |
| 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 | 16,85 € |
|  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) | 12,50 € |
|  Grilled green asparagus with cured ham Grüner Spargel mit Schinken | 11,50 € |
|  Leeks and prawn salad Lauchsalat mit langostinen | 11,85 € |
|  Chickpeaks with spinach and black sausage Spinat, Kichererbsen und schwarze Wurst | 9,85 € |
|  Spinach Catalan style (with raisins and pine nuts) Spinat auf katalanische Art (mit Rosinen und pinienkernen) | 9,85 € |
|  Escalivada au gratin with goat cheese (roast vegetables) Gratinierte Escalivada mit Ziegenkäse (geröstetes Gemüse) | 10,50 € |
|  Soup of the day · Tagessuppe | 9,25 € |
|  Home-made cannelloni Hausgemachte Cannelloni | 13,50 € |
| <i>Bread service, and arbequines (If you do not want them served, you must inform us)</i> <i>Brötchenservice und Arbequines (Wenn Sie keinen Service wünschen, müssen Sie uns dies mitteilen)</i> | 2,20€ |
|  Local food / lokale lebensmittel |  Gluten free / Gluten-frei |











RICE • REIS

| | |
|---|------------|
|  Paella Parellada (without any fishbone or shell) (Minimum 2 pax) | 21,00 € 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 | 26,00 € |
|  Brains in batter · Paniertes Hirn | 16,50 € |
|  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) | 15,50 € |
|  House tripe · Innereien nach Art des Hauses | 14,85 € |
|  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€) | 25,50 € |
|  Oxtail stew · Ochsenragout | 22,00 € |
|  Botifarra with sautéed white kidney beans (Catalan pork sausage) Botifarra mit sautierten weißen Bohnen (große katalanische Bratwurst) | 14,85 € |