

LENKIES

PEIX

AMANIDA

COLIFLEUR

ABIERTO























VERDURAS

CANALONES

DILLUNSI, DIMART
DITZOUSSI, DIVENDRE



ELS ENTRANTS • LOS ENTRANTES






 Bunyols de bacallà Buñuelos de bacalao	10,95 €
  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	23,00 €
  Cargols de L'Estevet (sal, pebre i farigola) Caracoles de L'Estevet (sal, pimienta y tomillo)	15,85 €
 Gambes a l'allet Gambas al ajillo	17,85 €
 Amanida Estevet Ensalada Estevet	10,00 €
  Amanida de cap i pota Ensalada de "cap i pota"	12,85 €
  Espàrrecs de marge a la planxa i pernil serrà Espárragos trigueros a la plancha y jamón serrano	12,85 €
 Amanida de favetes i bacallà Ensalada de habitas y bacalao	12,85 €
  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 €
  Escalivada amb formatge de cabra Escalivada con queso de cabra	11,85 €
 Sopa del dia	10,00 €
 Canelons de la casa Canelones de la casa	15,00 €
 Macarrons gratinats Macarrones gratinados	10,50 €
<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)	22,00 € pp
--	------------

ELS PEIXOS • LOS PESCADOS

 Bacallà a la llauna Bacalao a la llauna	20,85 €
 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	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 €
 Tripa de la casa	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	23,00 €
  Butifarra a la graella amb mongetes Butifarra a la parrilla con judías	14,85 €

ENTRÉES • PRIMI PIATTI

🍷	Beignets de morue · Frittelle di baccalà	10,95 €
🍷🌿	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	23,00 €
🍷🌿	Escargots L'Estevet (Sel, poivre et thym) lumache L'Estevet (Sale, pepe e timo)	15,85 €
🌿	Crevettes roses à l'aillade Gamberetti con salsa all'aglio	17,85 €
🌿	Salade mixte · Insalata mista	10,00 €
🍷🌿	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 €
🍷🌿	Asperges vertes au jambon Grigliata di asparagi verdi con prosciutto	12,85 €
🌿	Salade de fèves nes à la morue Insalata di favette con baccalà	12,85 €
🍷🌿	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 €
🍷🌿	Escalivada gratinée au fromage de chèvre (légumes rôtis) Escalivada gratinata con formaggio di capra (ortaggi arrostiti)	11,85 €
🍷	Soupe du jour · Zuppa del giorno	10,00 €
🍷	Cannellonis maison Cannelloni caserecci	15,00 €
🍷	Gratin de macaronis Maccheroni gratinati	10,50 €

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)	22,00 € pp
----	---	------------

POISSONS • PESCE

🍷	Morue à la llauna (frite et passée au four) Baccalà a la llauna (fritto e al forno)	20,85 €
🍷	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	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 €
🍷	Tripes maison · Trippa della casa	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	23,00 €
🍷🌿	Botifarra aux haricots blancs sautés (saucisse de porc catalane) Botifarra con cannellini saltati (salsiccia di maiale catalana)	14,85 €

STARTERS • VORSPEISEN


 Cod fritters · Stockfischkräpfen	10,95 €
 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	23,00 €
 Ca L'Estevet snails. Salt, pepper and thyme Ca L'Estevet Schnecken. Salz, Pfeffer und Thymian	15,85 €
 Shrimps in garlic sauce · Garnelen mit Knoblauchsauce	17,85 €
 Mixed salad · Gemischter Salat	10,00 €
 “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)	12,85 €
 Grilled green asparagus with cured ham Grüner Spargel mit Schinken	12,85 €
 Salad of baby broad beans with shredded salt cod Salat aus jungen dicken Bohnen und Kabeljau	12,85 €
 Chickpeas 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 €
 Escalivada au gratin with goat cheese (roast vegetables) Gratinierte Escalivada mit Ziegenkäse (geröstetes Gemüse)	11,85 €
 Soup of the day · Tagessuppe	10,00 €
 Home-made cannelloni Hausgemachte Cannelloni	15,00 €
 Macaroni gratin Gratinierte makkaroni	10,50 €

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)	20,85 €
 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	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 chickpeas (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 €
 House tripe · Innereien nach Art des Hauses	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	23,00 €
 Botifarra with sautéed white kidney beans (Catalan pork sausage) Botifarra mit sautierten weißen Bohnen (große katalanische Bratwurst)	14,85 €