

LENKIES

PEIX

ANANIDA

COLIFLEUR

ABIERTO

VERDURAS

CANALONES

DELLUNS, DIMARTY
DITOLS, DIVENDRE



ELS ENTRANTS • LOS ENTRANTES

	Bunyols de bacallà Buñuelos de bacalao	12,25 €
	Anxoves de L’Escala amb pa amb tomàquet Anchoas de L’Escala con pan con tomate	17,50 €
	Calamars a la romana Calamares a la romana	21,85 €
	Pernil de Glà amb pa amb tomàquet Jamón de Bellota con pan con tomate	23,85 €
	Cargols de L’Estevet (sal, pebre i farigola) Caracoles de L’Estevet (sal, pimienta y tomillo)	16,30 €
	Gambes a l’allet Gambas al ajillo	17,85 €
	Amanida Estevet Ensalada Estevet	11,50 €
	Amanida de cap i pota Ensalada de “cap i pota”	13,85 €
	Espàrrecs de marge a la planxa i pernil serrà Espárragos trigüeros a la plancha y jamón serrano	13,85 €
	Amanida de favetes i bacallà Ensalada de habitas y bacalao	13,85 €
	Saltat d’espínacs, cigrons i botifarra negra Salteado de espinacas, garbanzos y butifarra negra	11,00 €
	Espínacs a la catalana (saltades amb panses i pinyons) Espinacas a la catalana (salteadas con pasas y piñones)	11,00 €
	Escalivada amb formatge de cabra Escalivada con queso de cabra	12,85 €
	Sopa del dia	11,00 €
	Canelons de la casa Canelones de la casa	15,50 €
	Macarrons gratinats Macarrones gratinados	11,50 €

Servei de pa de massa mare del Forn Vilamala 1927. Si no ho desitja, si us plau, informi'ns. 2,00 € pp
Servicio de pan de masa madre del Forn Vilamala 1927. Si no lo desea, por favor, infórmenos.

 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	21,85 €
	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	18,85 €
	Saltejat de calamarcets i gambes Salteado de calamarcitos y gambas	18,85 €
	Mandonguilles amb sípia i gambes Albóndigas con sepia y gambas	16,85 €

LES CARNS • LAS CARNES

	Espatlla de cabrit al forn Espalda de cabrito al horno	31,00 €
	Cervellets de xai a la romana Sesos de cordero a la romana	17,00 €
	Cap i pota amb cigrons “Cap i pota” con garbanzos	16,50 €
	Tripa de la casa	16,50 €
	Fricandó de vedella amb moixernons Fricandó de ternera con senderuelas	16,00 €
	Ànec del Lluçanès a la taronja Pato del Lluçanès a la naranja	18,85 €
	Entrecot de vedella a la graella o Cafè de París (3€) Entrecot de ternera a la parrilla o Café de París (3€)	22,50 €
	Filet de vedella a la graella o Cafè 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 €
	Botifarra a la graella amb mongetes Butifarra a la parrilla con judías	15,85 €

ENTRÉES • PRIMI PIATTI

	Beignets de morue · Frittelle di baccalà	12,25 €
	Anchois de Costa Brava et pain à la tomate Acciughe di Costa Brava e pane al pomodoro	17,50 €
	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	23,85 €
	Escargots L'Estevet (Sel, poivre et thym) lumache L'Estevet (Sale, pepe e timo)	16,30 €
	Crevettes roses à l'aillade Gamberetti con salsa all'aglio	17,85 €
	Salade mixte · Insalata mista	11,50 €
	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 €
	Asperges vertes au jambon Grigliata di asparagi verdi con prosciutto	13,85 €
	Salade de fèves nes à la morue Insalata di favette con baccalà	13,85 €
	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 €
	Escalivada gratinée au fromage de chèvre (légumes rôtis) Escalivada gratinata con formaggio di capra (ortaggi arrostiti)	12,85 €
	Soupe du jour · Zuppa del giorno	11,00 €
	Cannellonis maison Cannelloni caserecci	15,50 €
	Gratin de macaronis Maccheroni gratinati	11,50 €

Service de pain au levain du Forn Vilamala 1927. Si vous ne le souhaitez pas, veuillez nous en informer.
Servizio di pane a lievitazione naturale del Forn Vilamala 1927. Se non lo desiderate, vi preghiamo di comunicarcelo.

 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)	21,85 €
	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	18,85 €
	Sauté de petits calmars et crevettes Calamaretti saltati con gamberetti	18,85 €
	Boulettes à la seiche · Polpette con seppie	16,85 €

VIANDES • CARNE

	Épaule de chevreau au four Spalla di capretto al forno	31,00 €
	Cervelles panées Cervella infarinate e fritte	17,00 €
	Cap i pota (ragoût de tête de veau) aux pois chiches Cap i pota con ceci	16,50 €
	Tripes maison · Trippa della casa	16,50 €
	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€)	22,50 €
	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 · Stockfischkrapfen	12,25 €
	Anchovies from Costa Brava and tomato bread Anchovis aus Costa Brava mit Tomatenbrot	17,50 €
	Squid rings in batter Im Teigmantel frittierte Tintenfischringe	21,85 €
	Acorn-fed Iberian ham with tomato bread Eichelschinken mit Tomatenbrot	23,85 €
	Ca L'Estevet snails. Salt, pepper and thyme Ca L'Estevet Schnecken. Salz, Pfeffer und Thymian	16,30 €
	Shrimps in garlic sauce · Garnelen mit Knoblauchsauce	17,85 €
	Mixed salad · Gemischter Salat	11,50 €
	“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)	13,85 €
	Grilled green asparagus with cured ham Grüner Spargel mit Schinken	13,85 €
	Salad of baby broad beans with shredded salt cod Salat aus jungen dicken Bohnen und Kabeljau	13,85 €
	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 €
	Escalivada (roasted red pepper and aubergine) with goat cheese Gratinierte Escalivada mit Ziegenkäse (geröstetes Gemüse)	12,85 €
	Soup of the day · Tagessuppeç	11,00 €
	Home-made cannelloni Hausgemachte Cannelloni	15,50 €
	Macaroni gratin Gratinierte makkaroni	11,50 €

Sourdough bread service from Forn Vilamala 1927. If you do not wish to receive this service, please let us know. 2,00 € pp
Sauerteigbrot-Service von Forn Vilamala 1927. Wenn Sie dies nicht wünschen, teilen Sie uns dies bitte mit.

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)	21,85 €
	Monkfish à la marinière 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	18,85 €
	Sautéed baby squid and shrimp Kleine Tintenfische und Garnelen geschwenkt	18,85 €
	Meatballs with cuttlefish Fleischbällchen mit tintenfisch	16,85 €

MEATS • FLEISCH

	Baked shoulder of baby lamb Zickelschulter aus dem Ofen	31,00 €
	Brains in batter · Paniertes Hirn	17,00 €
	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)	16,50 €
	House tripe · Innereien nach Art des Hauses	16,50 €
	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€)	22,50 €
	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 €