

LENKIES

PEIX

AMANIDA

COLIFLEUR

ABIERTO





VERDURAS

CANALONES

DELLUNSI, DIMARTI
DIZOULSI, DIVENDRE



ELS ENTRANTS • LOS ENTRANTES

 Bunyols de bacallà (8u.) Buñuelos de bacalao (8u.)	12,50 €
 Croquetes d'olla (6u.) Croquetas de cocido (6u.)	12,00 €
 Anxoves de L'Escala amb pa amb tomàquet (6 filets) Anchoas de L'Escala con pan con tomate (6 filetes)	18,00 €
Calamars a la romana Calamares a la romana	21,85 €
 Pernil de Gla amb pa amb tomàquet Jamón de Bellota con pan con tomate	24,25 €
 Cargols de L'Estevet (sal, pebre i farigola) Caracoles de L'Estevet (sal, pimienta y tomillo)	16,85 €
 Gambes a l'allet Gambas al ajillo	18,50 €
 Vichyssoise (crema de porros freda · crema de puerros fría)	11,00 €
 Amanida Estevet Ensalada Estevet	12,50 €
 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	14,85 €
 Escalivada amb anxoves Escalivada con anchoas	12,85 €
 Empedrat (ensalada de judía blanca y bacalao)	13,25 €
 Saltat d'espínacs, cigrons i botifarra negra Salteado de espinacas, garbanzos y butifarra negra	11,50 €
 Espínacs a la catalana (saltats amb panses i pinyons) Espinacas a la catalana (salteadas con pasas y piñones)	11,50 €
 Canelons de la casa Canelones de la casa	16,00 €
 Macarrons gratinats Macarrones gratinados	11,85 €






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)	22,85 € pp
--	------------

ELS PEIXOS • LOS PESCADOS

 Bacallà a la llauna Bacalao "a la llauna"	23,85 €
 Rapet a la marinera o amb all i bitxo Rapito a la marinera o con ajo y guindilla	25,85 €
 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 CARNES • LAS CARNES

 Espatlla de cabrit al forn Paletilla de cabrito al horno	33,00 €
 Cervellets de xai a la romana Sesos de cordero a la romana	17,50 €
 Cap i pota amb cigrons "Cap i pota" con garbanzos	16,85 €
 Fricandó de vedella amb moixernons Fricandó de ternera con senderuelas	16,85 €
 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€)	22,85 €
 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 judía blanca	16,00 €

ENTRÉES • PRIMI PIATTI

Beignets de morue (8 pcs.) · Frittelle di baccalà (8 pz.)	12,50 €
Croquettes de viande de pot-au-feu (6 pcs.) Crocchette di carne del bollito (6 pz.)	12,00 €
Anchois de Costa Brava et pain à la tomate (6 filets) Acciughe di Costa Brava e pane al pomodoro (6 filetti)	18,00 €
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	24,25 €
Escargots L'Estevet (sel, poivre et thym) Lumache L'Estevet (sale, pepe e timo)	16,85 €
Crevettes roses à l'aillade · Gamberetti con salsa all'aglio	18,50 €
Vichyssoise (soupe froide aux poireaux) · Vichyssoise (zuppa fredda di porri)	11,00 €
Salade mixte · Insalata mista	12,50 €
Salade tiède de "cap i pota" (ragoût catalan de tête et pieds de veau) Insalata tiepida di "cap i pota" (stufato catalano di testa e piedini di vitello)	13,85 €
Salade de fèves nes à la morue e lochée Insalata di favette con baccalà s lacciato	14,85 €
Escalivada (légumes rôtis) aux anchois Escalivada (ortaggi arrostiti) con acciughe	12,85 €
Empedrât (salade d'haricots et de morue) Empedrât (insalata di fagioli e baccalà)	13,25 €
Épinards, les pois chiches et boudin noir Spinaci, ceci e salsiccia nero	11,50 €
Épinards à la catalane (aux raisins secs et aux pignons) Spinaci alla catalana (con pinoli e uva passa)	11,50 €
Cannellonis maison · Cannelloni caserecci	16,00 €
Gratin de macaronis · Maccheroni gratinati	11,85 €

Service de pain au levain du Forn Vilamala 1927. Si vous ne le souhaitez pas, veuillez nous en informer. 2,00 € pp
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)	22,85 € pp
---	------------

POISSONS • PESCE

Morue "a la llauna" (frite et passée au four) Baccalà "a la llauna" (fritto e al forno)	23,85 €
Lotte de mer à la marinière ou à l'ail et piment Rana pescatrice alla marinara o con aglio e peperoncino	25,85 €
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	33,00 €
Cervelles panées Cervella infarinata e fritte	17,50 €
"Cap i pota" aux pois chiches (ragoût catalan de tête et pieds de veau) "Cap i pota" con ceci (stufato catalano di testa e piedini di vitello)	16,85 €
Fricandeau de veau aux mousserons Fricandò di vitello ai prugnoli	16,85 €
Canard catalan à l'orange Anatra catalana all'arancia	18,85 €
Entrecôte de boeuf grillée ou avec sauce Café de Paris (3€) Entrecôte di manzo alla griglia o con salsa Café de Paris (3€)	22,85 €
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	23,85 €
Botifarra aux haricots blancs sautés (saucisse de porc catalane) Botifarra con cannellini saltati (salsiccia di maiale catalana)	16,00 €


STARTERS • VORSPEISEN

 Cod fritters (8 pcs.) · Stockfischkrapfen (8 Stk.)	12,50 €
 Traditional stew meat croquettes (6 pcs.) Fleischkroketten aus Eintopf (6 Stk.)	12,00 €
  Anchovies from Costa Brava and tomato bread (6 fillets) Anchovis aus Costa Brava mit Tomatenbrot (6 Filets)	18,00 €
Squid rings in batter · Im Teigmantel frittierte Tintenfischringe	21,85 €
 Acorn-fed Iberian ham with tomato bread Eichelschinken mit Tomatenbrot	24,25 €
  Ca L'Estevet snails (salt, pepper and thyme) Ca L'Estevet Schnecken (salz, Pfeffer und Thymian)	16,85 €
 Shrimps in garlic sauce · Garnelen mit Knoblauchsauce	18,50 €
 Vichyssoise (cold leeks soup) · Vichyssoise (kalte Lauchsuppe)	11,00 €
 Mixed salad · Gemischter Salat	12,50 €
  "Cap i pota" warm salad (Catalan stew of veal head and trotters) Lauwarmer Salat mit "Cap i pota" mit (Katalanischer Eintopf aus Kalbskopf und Kalbsfüßen)	13,85 €
 Salad of baby broad beans with shredded salted cod Salat mit jungen Saubohnen und zerstoßenem Stock sch	14,85 €
  Escalivada (roasted red pepper and aubergine) with anchovies Escalivada (geröstetes Gemüse) mit Anchovis	12,85 €
  Empedrât (white bean and shredded salted cod salad) Empedrât (Bohnen-Kabeljau-Salat)	13,25 €
  Chickpeaks with spinach and black sausage Spinat, Kichererbsen und schwarze Wurst	11,50 €
  Spinach Catalan style (with raisins and pine nuts) Spinat auf katalanische Art (mit Rosinen und pinienkernen)	11,50 €
 Homemade cannelloni · Hausgemachte Cannelloni	16,00 €
 Macaroni gratin · Gratinierte makkaroni	11,85 €






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 bones or shells) (Minimum 2 pax)	22,85 € pp
---	------------

FISH • FISCH

 Cod "a la llauna" (baked salted cod with garlic and paprika) Stockfisch "a la llauna" (angebraten und im Ofen gegart)	23,85 €
 Monkfish à la marinère or with garlic and chilli Seeteufel nach Seemanns art oder mit Knoblauch und Chili	25,85 €
 Grilled baby squid 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 and shrimp Fleischbällchen mit tintenfisch	16,85 €

MEATS • FLEISCH

 Roasted kid goat shoulder Zickelschulter aus dem Ofen	33,00 €
 Brains in batter · Paniertes Hirn	17,50 €
  "Cap i pota" with chickpeas (Catalan stew of veal head and trotters) "Cap i pota" mit Kichererbsen (Katalanischer Eintopf aus Kalbskopf und Kalbsfüßen)	16,85 €
 Fricandeau of veal with wild mushrooms Kalbsfricandeau mit Maipilzen	16,85 €
  Catalan duck with orange Katalanische Ente mit Orange	18,85 €
 Grilled beef entrecôte or with Café de Paris sauce (3€) Entrecôte vom Rind vom Grill oder mit sauce Café de Paris (3€)	22,85 €
 Grilled beef tenderloin or with Café de Paris sauce (3€) Kalbsfilet vom Grill oder mit sauce Café de Paris (3€)	25,85 €
 Oxtail stew · Ochsenragout	23,85 €
  Botifarra with sautéed white beans (Catalan pork sausage) Botifarra mit sautierten weißen Bohnen (große katalanische Bratwurst)	16,00 €