

## PICA-PICA PER COMPARTIR | PICA-PICA PARA COMPARTIR

Sardina fresca marinada amb crema de remolatxa, ceba tendra, olives i maduixes

Sardina fresca marinada con crema de remolacha, cebolleta, aceitunas y fresas

Les nostres croquetes casolanes de peix i marisc

Nuestras croquetas caseras de pescado y marisco

Farcellets cruixents de llagostins amb salsa romesco

Atadillos crujientes de langostinos con salsa romesco

Sípia a la planxa amb ceba caramel·litzada i mantega d'all rostit

Sepia a la plancha con cebolla caramelizada y mantequilla de ajo asado

Musclos del Delta de l'Ebre al vapor | Mejillones del Delta del Ebro al vapor

## SEGON A ESCOLLIR | SEGUNDO A ESCOGER

OPCIÓ ARRÒS - OPCIÓN ARROZ

Paella marinera | Paella marinera

Fideuà amb sípia i gambes | Fideuá con sepia y gambas

Arròs de popets i carxofes | Arroz de pulpitos y alcachofas

Arròs negre de sípia i gambes a l'estil tradicional

Arroz negro de sepia y gambas al estilo tradicional

OPCIÓ PEIX - OPCIÓN PESCADO

Bacallà confitat amb salsa de pebrot piquillo sobre ceba caramel·litzada

Bacalao confitado con salsa de pimiento piquillo sobre cebolla caramelizada

OPCIÓ CARN - OPCIÓN CARNE

Llom alt de vedella de Girona amb salsa de Ceps

Lomo alto de ternera de Gerona con salsa de Ceps

## POSTRES | POSTRES

Escuma de crema catalana | Espuma de crema catalana

Varietat de gelats Sandro Dessi | Variedad de helados Sandro Dessi

## BEGUDES | BEBIDAS

Vi blanc o negre de la casa | Vino blanco o negro de la casa

Aigües minerals | Aguas minerales

### TO SHARE | APÉRITIF

**Marinated fresh sardines with cream of beet, spring onions, olives and strawberries**  
Sardine fraîche marinée avec crème de betterave, oignons nouveaux, olives et fraises

#### **Homemade seafood croquettes**

Croquettes de poisson et fruites de mer faites maison

#### **Crispy prawn bundles with romesco sauce**

Fagots de crevettes croustillantes à la sauce romesco

#### **Grilled cuttlefish with caramelized onion and roasted garlic butter**

Seiche grillé avec gratin d'oignons caramélisés au beurre à l'ail

**Steamed mussels from Delta de l'Ebre | Moules du Delta de l'Ebre à la vapeur**

### MAIN COURSE TO CHOOSE | PLAT PRINCIPAL À CHOISIR

#### FISH OPTION - OPTION POISSON

**Confit cod with "piquillo" pepper sauce on caramelized onion**

Cabillaud confit sauce piquillo sur oignons caramélisés

#### MEAT OPTION - OPTION VIANDE

**Girona beef loin steak with mushrooms sauce**

Longe de veau de Gérone avec sauce aux champignons

#### RICE OPTION - OPTION RIZ

**Seafood Paella | Paella aux fruits de mer**

**"Fideuá" with cuttlefish and prawns | "Fideuá" avec seiche, crevettes et mayonnaise à l'ail**

**Octopus and artichoke rice | Riz de poulpe et d'artichauts**

**Black rice with cuttlefish and prawns traditional style**

Riz noir aux seiches et crevettes à la traditionnelle

### DESSERTS | DESSERTS

**Mousse crème catalan | Mousse de crème catalane brûlée**

**Sandro Dessi's ice cream | Glace Sandro Dessi**

### BEGUDES | BEBIDAS

**White or red wine | Vinc blanc, vin rouge**

**Mineral water | Eau minérale**