

D'acord amb el Reglament (UE) 1169/2011, del Parlament Europeu i del Consell, sobre la informació alimentària, es facilita una referència d'al·lèrgens de les nostres elaboracions.

De acuerdo con el Reglamento (UE) 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la información alimentaria, se facilita una referencia de alérgenos de nuestras elaboraciones.

[1] Api – Apio	[5] Gluten – Gluten	[9] Ou – Huevo	[13] Sulfits – Sulfitos
[2] Cacauet – Cacahuete	[6] Lactis – Lácteos	[10] Peix – Pescado	[14] Tramús – Altramucos
[3] Crustacis – Crustáceos	[7] Mol·luscs – Moluscos	[11] Sèsam – Sésamo	
[4] Fruita seca – Fr. secos	[8] Mostassa – Mostaza	[12] Soja – Soja	

L'amanida de llagostins amb fruita natural. [3][6][8][13] La ensalada de langostinos con fruta natural.	12,00
L'amanida de formatge <i>Roquefort</i> amb encenalls de bacó i cruixent d'ametlles. [4][6][8][12][13] La ensalada de queso <i>Roquefort</i> con virutas de beicon y crujiente de almendras.	11,00
L'amanida de favetes amb pernil. [8][13] La ensalada de habitas con jamón.	12,00
El pernil ibèric de glà, servit amb el seu pa amb tomàquet. [5] El jamón ibérico de bellota, servido con su <i>pa amb tomàquet</i> .	26,00
El <i>foie mi-cuit</i> artesà, elaborat amb fetge fresc d'ànec. [13] El <i>foie mi-cuit</i> artesano, elaborado con hígado fresco de pato.	20,00
Les anxoves de la mar Cantàbrica. [10][13] Las anchoas del mar Cantábrico.	23,00
Els espàrrecs verds amb salmó fumat. [8][10][13] Los espárragos verdes con salmón ahumado.	15,00
El salmó, fumat per nosaltres amb romaní de Montserrat i acompanyat dels seus picats. [6][10] El salmón, ahumado por nosotros con romero de Montserrat y acompañado de sus picadillos.	20,00
El pa de coca, sucats amb tomàquet i un bon raig d'oli d'Olesa. [5] El pan de coca, untado con tomate y un buen chorro de aceite de Olesa.	4,50
Els pebrots del piquillo, escalivats i farcits de bacallà i llagostins. [3][5][6][10][13] Los pimientos del piquillo, asados y rellenos de bacalao y langostinos.	10,00
Els canelons de la casa: tradicionals, de rostit amb beixamel. [5][6] Los canelones de la casa: tradicionales, de <i>rostit</i> con bechamel.	10,50
Els canelons a la <i>fiorentina</i> : d'espinaacs amb crema de ceps. [5][6][9] Los canelones a la <i>fiorentina</i> : de espinacas con crema de hongos.	12,50
La paella Parellada, preparada sense feina: amb costella de porc ibèric desossada i llagostins i gambes pelades. [3][7][10] La paella Parellada, preparada sin faena: con costilla de cerdo ibérico deshuesada y langostinos y gambas pelados.	20,00
El nostre arròs de bolets, preparat amb bolets de temporada i cloïsses. [3][7][10] Nuestro Arroz de setas, preparado con setas de temporada y almejas.	21,60
L'arròs de <i>foie</i> d'ànec amb llagostins. [3][7][10] El Arroz de <i>foie</i> de pato con langostinos.	24,00
L'arròs fumats amb petxines de peregrí. [3][7][10] El arroz ahumado con vieiras.	24,00
(Els arrossos només es prepararan per encàrrec i per un mínim de dues persones) (Los arroces solo se prepararan por encargo y para un mínimo de dos personas)	

El bacallà a la portuguesa: confitat en oli d'oliva verge extra amb ceba i alls. [10]	
El bacalao a la portuguesa: confitado en aceite de oliva virgen extra con cebolla y ajos.	22,00
El bacallà al perfum d'alls. [6][10]	
El bacalao al perfume de ajos.	22,00
Un clàssic: el bacallà amb samfaina natural. [10]	
Un clásico: el bacalao con <i>sanfaina</i> natural.	22,00
El lluç a la donostiarra: amb patates confitades i acabat amb un refregit d'alls al damunt. [10][13]	
La merluza a la donostiarra: con patatas confitades y terminado con un refrito de ajos por encima.	20,00
El lluç a la castellana: preparat al forn i acompanyat de patates, ceba i tomàquet. [10]	
La merluza a la castellana: preparado al horno y acompañado de patatas, cebolla y tomate.	20,00
Els calamars frescos a la romana. [5][7][9]	
Los calamares frescos a la romana.	21,00
La sípia de la costa a la planxa. [7]	
La sepia de la costa a la plancha.	19,00
Els llagostins al pil-pil. [3]	
Los langostinos al pil-pil.	18,50
El filet de vedella al <i>Café de París</i> . [1][4][6][8][10][13]	
El solomillo de ternera al <i>Café de París</i> .	24,00
El filet de vedella amb salsa de ceps. [6]	
El solomillo de ternera con salsa de hongos.	20,00
El filet de vedella fumat amb romaní.	
El solomillo de ternera ahumado con romero.	27,00
El filet de vedella amb <i>foie</i> i reducció de mistela. [13]	
El solomillo de ternera con <i>foie</i> y reducción de mistela.	25,00
El llom de vaca vella, madurat, acompanyat de patates fregides casolanes i una amanida d'enciam i ceba de Figueres. (Per a dues persones mínim)	
El <i>txuletón</i> de vaca vieja, madurado, acompañado de patatas fritas caseras y una ensalada de lechuga y cebolla de Figueres. (Para dos personas mínimo)	(kg) 69,00
Una cuixa d'ànec en confit amb reducció de mistela. [13]	
Un muslo de pato confitado con reducción de mistela.	20,00
El cabrit a la milanesa. [5][9]	
El cabrito a la milanesa.	17,50
La ploma de porc ibèric. [13]	
La pluma de cerdo ibérico.	22,00
El garrí sense feina. (Segons temporada) [13]	
El cochinitillo sin faena. (Según temporada)	21,00

Durant els serveis de cap de setmana, també disposem d'un menú degustació, a proposta del xef i basat en els productes de temporada. Es serveix sempre a taules senceres i el seu preu varia segons el mercat. (El restaurant es reserva el dret a no oferir aquest menú en ocasions determinades.)

Durante los servicios de fin de semana, también disponemos de un menú degustación, a propuesta del chef y masado en los productos de temporada. Se sirve siempre a mesas enteras y su precio varia según el mercado. (El restaurante se reserva el derecho a no ofrecer este menú en ocasiones determinadas.)

Tots els preus de la carta inclouen un IVA del 10%. Todos los precios de la carta incluyen un IVA del 10%.