



“TAPAS”, DIPS AND DISHES TO SHARE

“TAPAS”, DIPS ET ASSIETTES À PARTAGER

Mediterranean hummus with raisins, pine nuts, dried tomatoes, olives and chervil 6,95

Houmous Méditerranéen avec sauté de raisins secs, pignons, tomates sèches, olives et cerfeuil

Baked provolone with dried tomatoes 6,75

Provolone au four et tomates séchées

Platter of Iberian ham with crystal bread, freshly spread with tomato (100g) 15,95

Plateau de jambon ibérique et pain de cristal à la tomate (100g)

Our “patatas bravas” 4,95

Nos patatas bravas

Millefeuille with aubergine, cream cheese and honey-soy vinaigrette 6,45

Millefeuille d'aubergines au fromage crémeux et vinaigrette de soja et miel

FRIED AND CRISPY - FRITS ET CROUSTILLANTS

Mini roast chicken croquettes 5,95

Mini-croquettes de poulet rôti

Mini baby-cuttlefish croquettes with lime 5,95

Mini-croquettes de chipirones avec une touche de citron vert

Andalusian-style breaded calamari 6,75

Calamars à l'andalouse

GRATINS, PASTA AND RICE

GRATINÉS, PÂTES ET RIZ

Spinach cannelloni catalan style 6,95

Cannellonis d'épinards à la catalane

Macaroni with Bolognese sauce
and Parmesan cheese 7,95

*Macaroni à la sauce bolognaise
et parmesan*

Black rice with cuttle fish and its ink 10,35

Riz noir avec seiche dans son encre

Truffled porcini risotto with Parmesan 9,95

*Risotto aux champignons truffés
avec parmesan*

We also have macaroni gluten free

On a aussi des macaronis sans gluten

If you have any allergies or food
intolerance, please ask our list
of allergens.

*Si vous avez des allergies ou
d'intolérance alimentaire, se il vous plaît
demander à notre carte d'allergènes.*

SOUPS, SALADS, STARTERS...

SOUPES, SALADES, ENTRÉES...

Carrot and orange soup with cream
of yoghurt and young spinach 6,95

*Soupe de carottes à l'orange avec
mousse de yaourt et pousses d'épinard*

Japanese vegetable gyozas with
strawberry kimchi and sautéed kale 7,45

*Gyozas japonais de légumes avec
kimchi de fraises et chou kale sauté*

Mozzarella cheese, tomatoes, basil
and extra virgin olive oil 7,95

*Mozzarella di bufala avec des tomates,
basilic et huile d'olive vierge extra*

Salad with strawberries, goat
cheese and honey-soy vinaigrette 7,75

*Salade de fraises, fromage de chèvre
et la vinaigrette de miel et soja*

Girona-beef carpaccio with Parmesan,
rocket and honey-soya dressing 8,75

*Carpaccio de viande de Gérone avec
parmesan, salade roquette et
vinaigrette de soja et miel*

Grilled vegetables with romesco sauce 7,45

Légumes grillés à la sauce romesco

Fried eggs with chips and 100%
acorn-fed Iberian shoulder ham 7,75
*Oeuf frit avec pommes de terre
et épaule ibérique 100% bellota*

Spinach salad with mushrooms, bacon,
Parmesan and Modena vinaigrette 6,75
*Salade d'épinards aux champignons, bacon,
parmesan et vinaigrette de Modène*

FOR THE KIDS

Pour les PETITS ENFANTS



Ask for our Tatin Tatan menu
€9,95

*Demandez notre menu Tatin Tatan
9,95€*

MAIN DISHES

PLATS PRINCIPAUX

Tuna tataki with creamy avocado,
fresh fennel and teriyaki sauce 11,95
*Tataki de thon avec crème d'avocat,
fenouil fraiset sauce teriyaki*

Traditional monkfish stew (suquet)
with toasted almonds, nyora peppers
and fried bread 11,95
*Suquet de lotte typique avec amandes
toastées et hachées, nyoras et pain frit*

Cod au gratin with honey-rosemary
aioli 11,95
*Morue gratinée avec aioli de miel
et romarin*

Grilled salmon supreme with
asparagus 12,45
*Suprême de saumon à la plancha
avec asperges sauvages*

Grilled Girona entrecote with side 11,95
*Entrecôte de veau de Gérone à la
plancha et son accompagnement*

Girona beef entrecôte with choice
of sauce (pepper, port or cheese) 12,95
*Entrecôte de Gérone avec sauce au
choix (poivron, porto ou fromage)*

100% beef burger with black bun,
crispy bacon, goat's cheese, caramelised
onions, Jack Daniels sauce and fries 9,95
*Burger 100% veau avec pain noir,
bacon croustillant, fromage de chèvre,
oignons confits, pommes frites et
sauce BBQ Jack Daniel's*

Chicken breast with fine herbs and grilled vegetables <i>Blanc de poulet aux fines herbes avec des légumes grillés</i>	7,95
Chicken curry with Sothangon noodles <i>Poulet au curry et nouilles Sothangon</i>	8,95
Duck magret in Port sauce with mashed potatoes <i>Magret de canard à la sauce Porto et purée de pomme de terre</i>	11,95
Duck confit with sauteed apples and nuts <i>Confit de canard avec compote de pommes sautées et fruits secs</i>	11,45
Pork tenderloin with choice of sauce (pepper, Port or cheese) <i>Filet de porc avec sauce au choix (poivron, porto ou fromage)</i>	9,95

Bread 1€ for person - VAT INCLUDED

Pain 1€ par personne - TVA INCLUSE

THE SWEETEST DESSERTS

NOS DESSERTS TRÈS DOUX

Dark chocolate coulant with berries 4,95
*Fondant au chocolat noir avec
fruits rouges*

Hazelnut coulant with vanilla
ice cream 5,45
*Coulant aux noisettes avec glace
à la vanille*

Creamy cheesecake 4,95
Cheesecake crémeux

Our homemade Oreo with caramel
sauce and chocolate crumble 5,50
*Notre "Oreo" maison avec sauce au
caramel et crumble au chocolat*

La Fageda yoghurt with red berries 4,25
*Yaourt de La Fageda avec
fruits rouges*

Cinnamon carrot cake with cheese
mousse and carrot coulis 4,95
*Carrot Cake, cannelle, coulis de
carottes et mousse au fromage blanc*

Blanc Crema Catalana 4,45
Crème catalane del Blanc

The Tim Baon sundae, nougat ice cream
with creme brûlée and chocolate syrup 4,45
*Les desserts de Tim Baon, glace
au nougat avec crème brûlée catalane
et sauce au chocolat*

Pineapple carpaccio, tangerine sorbet and coconut flakes <i>Carpaccio d'ananas avec sorbet à la mandarine et copeaux de noix de coco</i>	4,50
Selection of ice cream and sorbet <i>Glaces et sorbets maison</i>	3,95

TEA SELECTION / *NOS THÉS*

English breakfast
 Red tea Pu-Erh / *Thé rouge Pu-Erh*
 Green tea Gunpowder / *Thé vert Gunpowder*
 Black tea Earl Grey / *Thé noir Earl Grey*
 Wild berries / *Aux fruits de bois*
 Cinnamon Rooibos / *Rooibos cannelle*
 Secrets of India / *Secrets de l'Inde*

