



Quina il·lusió que siguis aquí! El Sidral és un espai concebut perquè puguis venir tant a dinar o sopar com a fer-hi una sidra, suc, combinat o algun dels nostres còctels deliciosos.

A la carta hi trobaràs els nostres clàssics, però també opcions fresques i desenfadades. Benvingut/da!

How exciting that you're here! Sidral is a space designed for you to come for lunch or dinner, or just to enjoy a cider, juice, mixed drink, or one of our delicious cocktails.

On the menu, you'll find our classics, but also fresh and casual options. Welcome, enjoy!

Plats de temporada

Seasonal dishes

Croqueta de garoina guanyadora del 2n premi del Concurs Peix de Roca de Begur 3,80/unitat

Croqueta de erizo de mar ganadora del 2º premio del Concurso Peix de Roca de Begur

Sea urchin croquette, winner of the 2nd prize at the Begur Rock Fish Contest

Croquette d'oursin, gagnante du 2ème prix du Concours Peix de Roca de Begur

Tallarines amb all i julivert 15

Tallarinas con ajo y perejil

Razor clams with garlic and parsley

Coques de mer à l'ail et au persil

Navalles a la brasa 19

Navajas a la brasa

Grilled razor clams

Couteaux grillés

Carpaccio de figues amb nous, parmesà, pernil ibèric i rúcula 14,50

Carpaccio de higos con nueces, parmesano, jamón ibérico y rúcula

Fig carpaccio with walnuts, Parmesan, Iberian ham and arugula

Carpaccio de figues aux noix, parmesan, jambon ibérique et roquette

Si teniu alguna intolerància i/o al·lèrgia informeu-ne el cambrer/a. Trobareu la carta d'al·lèrgens al final.
Si tiene alguna intolerancia y/o alergia informe al camarero/a. Encontrará la carta de alérgenos al final.
If you have any intolerance and/or allergie please inform the waiter. You'll find the allergen menu at the end.
Si vous avez une intolérance ou une allergie, n'hésitez pas à informer un serveur.
Vous trouverez le tableau des allergènes à la fin.

Les salses tenen un cost addicional de 0,90€. Las salsas tienen un coste adicional de 0,90€.
Sauces have an additional cost of 0,90€. Les sauces ont un coût supplémentaire de 0,90€.

 Plat vegetarià. Plato vegetariano. Vegetarian dish. Plat végétarien.

Amanides Salads



Amanida de formatge de cabra amb poma Granny Smith 13,30 ✓

Ensalada de queso de cabra con manzana Granny Smith

Goat cheese salad with Granny Smith apple

Salade au fromage de chèvre et pommes Granny Smith

Amanida de formatge blau, pera, panses, nous i espinacs amb vinagreta de mel 14,70 ✓

Ensalada de queso azul, pera, pasas, nueces y espinacas con vinagreta de miel

Blue cheese, pear, raisins, walnuts and spinach salad with honey vinaigrette

Salade au fromage bleu, poire, raisins secs, noix et épinards avec vinaigrette au miel

Tàrtar de tomata amb ceba i ventresca 14,20

Tartar de tomate, cebolleta y ventresca

Tomato tartare with spring onion and tuna

Tartare de tomate, oignons et thon

Crema de carbassa i taronja 11,5 ✓

Crema de calabaza y naranja

Pumpkin and orange soup

Soupe de potiron et orange

Croquetes Croquettes

Formatge blau ceretà amb nous (4 unitats) 7,20 ✓

Queso azul ceretano con nueces

Ceretan blue cheese with walnuts

Fromage bleu cerdan avec des noix

Sobrassada de Menorca (4 unitats) 7,20

Sobrassada de Menorca

Menorcan sobrassada

Sobrassada Minorquine

Rostit tradicional (4 unitats) 7,20

Asado tradicional

Traditional roast

Rôti traditionnel

Sípia amb tinta (4 unitats) 7,20

Sepia con tinta

Cuttlefish with ink

Sépia avec l'encre



Per picar

To share



Les patates braves del Sidral 8,50 V

Las patatas bravas del Sidral

Sidral's fried potatoes with spicy sauce

Pommes de terre sauce brava du Sidral

Anxoves de l'Escala amb pa amb tomata (5 u.) 10

Anchoas de l'Escala con pan con tomate (5 u.)

Anchovies from l'Escala and bread with tomato (5 u.)

Anchois de l'Escala avec du pain et des tomates (5 u.)

Espatlla de pernil 100% ibèric (100 g) 17

Paleta de jamón 100% ibérico (100 g)

100% Ibérico ham shoulder (100 g)

Épaule de jambon 100 % ibérique (100 g)

La nostra ensaladilla de lluç i cranc 12,50

Nuestra ensaladilla de merluza y cangrejo

Our hake and crab "ensaladilla"

Notre "ensaladilla" de merlu et crabe

Assortiment de formatges gironins (no pasteuritzats) 18,50 V

Surtido de quesos gerundenses (no pasteurizados)

Girona cheese selection (unpasteurized)

Assortiment de fromages de Gérone (non pasteurisés)

Xipirons a l'andalusa 16

Chipirones a la andaluza

Fried andalusian style squid

Calamars frits à la andalouse

Cloïsses amb all i julivert 16,50

Almejas con ajo y perejil

Clams with garlic and parsley

Palourdes à l'ail et au persil

Bikini de brandada de bacallà i pebrot escalivat 12,90

Bikini de brandada de bacalao y pimiento asado

Cod brandade bikini with roasted pepper

Bikini de brandade de morue et poivron rôti

Albergínies rostides amb formatge de cabra, sobrassada, sèsam i mel 14,50

Berenjenas asadas con queso de cabra, sobrasada, sésamo y miel

Roasted eggplants with goat cheese, sobrassada, sesame and honey

Aubergines rôties au fromage chèvre, sobrassada, sésame et miel

Tires de pollastre arrebossades amb confitura de poma Golden i salsa de mostassa 12,50

Tiras de pollo rebozadas con confitura de manzana Golden y salsa de mostaza

Chicken sticks with Golden apple jam and mustard sauce

Bâtonnets de poulet avec confiture de pommes Golden et moutarde sauce

Musclos de roca a la brasa amb salsa marinera 14

Mejillones de roca a la brasa con salsa marinera

Grilled rock mussels with marinara sauce

Moules de roche grillées avec sauce marinara

Ous ferrats, llobregant i milfulls de patata 24

Huevos fritos, bogavante y milhojas de patata

Fried eggs, lobster, and potato millefeuille

Œufs frits, homard et millefeuille de pomme de terre

Truita oberta de xipirons amb alls tendres 16

Tortilla abierta de chipirones con ajos tiernos

Open omelet with baby squid and tender garlic

Omelette ouverte aux petits calamars et à l'ail tendre

Steak tàrtar de filet de vaca Frisona de Girona 22,50

Steak tàrtar de filete de vaca Frisona de Girona

Friesian beef steak tartare from Girona

Steak tartare de bœuf "Frisone" de Gérone

Carpaccio de gamba amb la seva salsa 18,50

Carpacho de gamba con su salsa

Prawn carpaccio with its sauce

Carpaccio de gambas avec sa sauce

Brioix de tàrtar de tonyina vermella i maduixa picant 13,50

Brioche de tartar de atún rojo y fresa picante

Spicy red tuna and strawberry tartare brioche

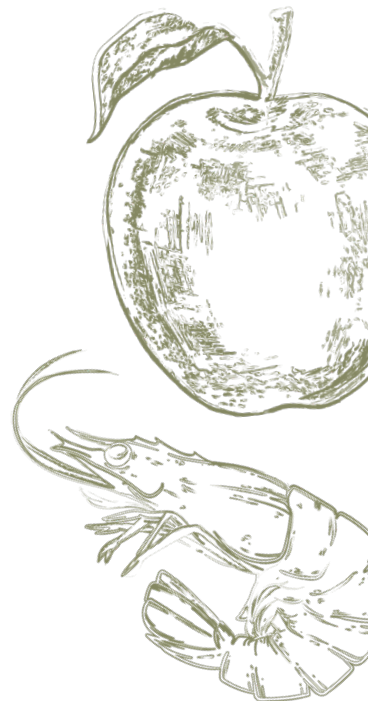
Brioche au tartare de thon rouge et fraise épicée

Pa de coca amb tomata 3,70

Pan de coca con tomate

Local bread with tomato

Pain de coca aux tomates



Imprescindibles

Must-haves

Bacallà amb poma, ceba i allioli de mel gratinat 18

Bacalao con manzana, cebolla y alioli de miel

Cod with baked apple, onion and honey allioli

Morue aux pommes, oignons et allioli au miel

Escamarlans a la sidra 20

Cigalas a la sidra

Langoustine cooked in cider

Langoustine au cidre

“Cachopo” de vaca, cecina, pebrot del piquillo i formatge fumat de 700 g 31

“Cachopo” de vaca, cecina, pimiento del piquillo y queso ahumado de 700 g

700 g beef “cachopo” with cecina, piquillo pepper, and smoked cheese

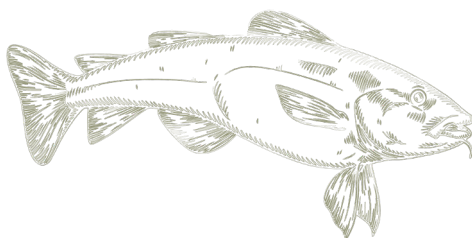
Cachopo de bœuf avec cecina, poivron de piquillo et fromage fumé 700 g

Canelons de peix i marisc 16,20

Canelones de pescado y marisco

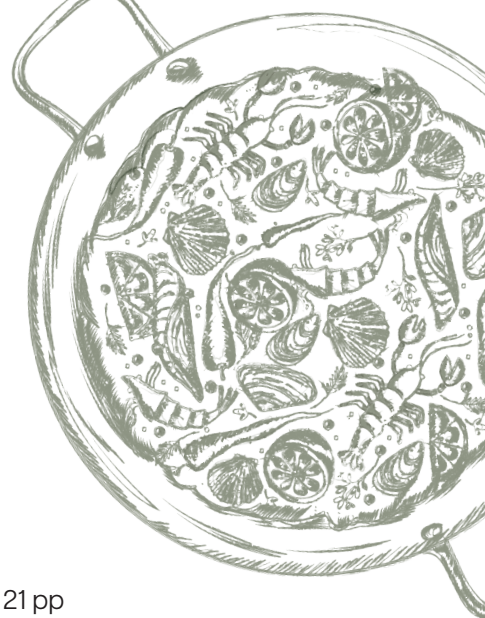
Fish and seafood cannelloni

Cannellonis de poisson et fruits de mer



Arrossos

Rice



Quin sidral d'arròs a la cassola! 22,50 pp

Qué sidral de arroz a la cazuela!

Sidral-style casserole rice

Riz en cocotte Sidral

Arròs negre amb sepionets, llagostins i allioli suau 21 pp

Arroz negro con sepietas, langostinos y alioli suave

Black rice with small cuttlefish, prawns and mild aioli

Riz noir aux petites seiches, gambas et aioli doux

Arròs de sípia, salsitxes i escamarlans 21,50 pp

Arroz de sepia, salchichas y cigalas

Cuttlefish, sausage, and langoustine rice

Riz à la seiche, saucisses et langoustine

Arròs de verduretes de temporada 18,50 pp

Arroz de verduras de temporada

Seasonal vegetable paella

Riz aux légumes de saison

Arròs de peix de roca i allioli de gambes 24 pp

Arroz de pescado de roca y alioli de gambas

Rockfish rice with prawn aioli

Riz au poisson de roche et aioli de crevettes

Rossejat de fideus amb allioli suau 19 pp

"Rossejat" de fideos con alioli suave

"Rossejat de fideus", noodle paella with soft aioli

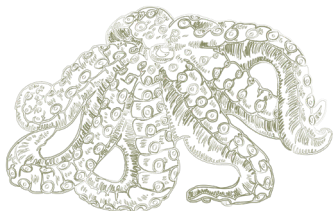
"Rossejat de fideos", fideuà avec aioli léger

Tots els arrossos estan fets amb arròs de Pals per un mínim de dues persones. Todos los arroces estan elaborados con arroz de Pals para un mínimo de dos personas. All the rices are made with Pals rice for a minimum of two people.

Tous les riz sont à base de riz Pals pour un minimum de deux personnes.

A la brasa

Mibrasa



Pop de Llançà amb Parmentier trufat 21

Pulpo de Llançà con Parmentier trufado

Llançà octopus with truffle parmentier

Poulpe de Llançà au parmentier à la truffe

Pollastre de pagès marinat a la brasa amb patates 15

Pollo de payés marinado a la brasa con patatas

Grilled marinated farmer's chicken with potatoes

Poulet fermier mariné grillé et pommes de terre

Verdures a la brasa amb romesco 15,70

Verduras a la brasa con romesco

Grilled vegetables with romesco sauce

Légumes grillés et sauce Romesco

Rapet a la brasa amb el seu pilpil i verdures 19,50

Rape a la brasa con su pilpil y verduras

Grilled monkfish with it's pil-pil and vegetables

Lotte grillé avec son pil-pil et légumes.

Turbot de peça amb verdures a la brasa 24

Rodaballo de pieza con verduritas

Turbot piece with grilled vegetables

Pièce turbot aux légumes grillés

Espatlla de xai cuita a baixa temperatura i

acabada a la brasa amb allioli suau 24,50

Paletilla de cordero cocinada a baja temperatura

y terminada a la brasa con alioli suave

Low temperature cooked lamb shoulder

grilled and finished with soft allioli

Épaule d'agneau cuite à basse température

et finie grillée à l'aioli doux

Hamburguesa de vaca de Girona de 200 g amb formatge fos,

rovell d'ou, tomata, espinacs, ceba caramel·litzada, pa i patates 16,50

Hamburguesa de vaca de Girona de 200 g con queso fundido,

yema de huevo, tomate, espinacas y cebolla caramelizada, pan y patatas

200 g Girona cow burger with melted cheese, egg yolk, tomato,

spinach and caramelized onion, served with bread and fries

Hamburger de vache de Gérone de 200 g avec fromage fondu,

jaune d'œuf, tomate, épinards, oignon caramélisé, pain et frites

Mitjana de de vaca de Girona madurada 45 dies 32,50/500g 65,00/1kg

Mediana de vaca de Gerona madurada 45 días

Girona cow steak aged 45 days

Côte de bœuf de Gérone, maturée 45 jours

Filet de vedella de Girona reposada 25

Filete de ternera de Girona reposada

Aged Girona beef fillet

Filet de veau de Gérone maturée



Totes les carns de boví són de la nostra cambra de maduració.

Todas las carnes de vacuno son de nuestra cámara de maduración.

All beef comes from our dry aging room.

Toute la viande bovine provient de notre chambre de maturation.

Per als més petits

For the little ones

Macarrons a la bolonyesa 14,50

Macarrones a la boloñesa

Macaroni bolognese

Pâtes à la bolognaise

Tires de pollastre amb patates fregides 14,50

Tiras de pollo con patatas fritas

Chicken sticks with fries

Bâtonnets de poulet avec frites

Croquetes amb patates fregides 14,50

Croquetas con patatas fritas

Meat croquettes with fries

Croquettes avec frites

Hamburguesa amb pa, formatge fos i patates 16,50

Hamburguesa con pan, queso fundido y patatas

Hamburger with bread, melted cheese and fries

Hamburger avec pain, fromage fondu et frites

Inclou un got de suc i una bola de gelat de postres. Incluye un vaso de zumo y una bola de helado de postre. The dish includes a glass of juice and one scoop of ice cream for dessert. Le plat comprend un verre de jus et une boule de glace pour le dessert.

Menú Sidral

Primers a compartir Primeros a compartir

Crema de carbassa i taronja
Crema de calabaza y naranja

Anxoves de l'Escala amb pa amb tomata
Anchoas de l'Escala con pan con tomate

Croqueta de sípia amb tinta i allioli suau
Croqueta de sepia con tinta y alioli suave

Albergínia rostida amb formatge de cabra, sèsam i mel
Berenjena asada con queso de cabra, sésamo y miel

Brioix de tàrtar de tonyina vermella i maduixa picant
Brioche de tartar de atún rojo y fresa picante

Pa de coca amb tomata
Pan de coca con tomate

Segons a escollir Segundos a escoger

Mitjana amb os de vaca de Girona madurada 500 g
Mediana con hueso de ternera de Girona madurada 500 g

Rapet a la brasa amb el seu pilpil i verdures
Rape a la brasa con su pilpil y verduras

Turbot de peça amb verduretes
Rodaballo de pieza con verduritas

Pop de Llançà a la brasa amb Parmentier trufat
Pulpo de Llançà a la brasa con Parmentier trufado

Qualsevol arròs de la carta per a un mínim de 2 persones
Cualquier arroz de la carta para un mínimo de 2 personas

Postre individual a escollir de la carta Postre individual a escoger de la carta

46

Sidral Menu

Starters to share Premier à partager

Pumpkin and orange soup
Soupe de potiron et orange

Anchovies from l'Escala and bread with tomato
Anchois de l'Escala avec du pain et des tomates

Cuttlefish croquette with ink and mild aioli
Croquette de seiche à l'encre et aioli doux

**Roasted eggplant with goat cheese,
sobrassada, sesame and honey**
Aubergines rôties au fromage chèvre,
sobrassada, sésame et miel

**Spicy red tuna and strawberry
tartare brioche**
Brioche au tartare de thon
rouge et fraise épicée

Local bread with tomato
Pain de coca aux tomates

Main to choose Deuxième à choisir

Girona cow steak matured 500 g
Côte de bœuf de Gérone maturée 500 g

**Grilled monkfish with it's
pil-pil and vegetables**
Rapet grillé avec son
pil-pil et légumes.

Turbot piece with grilled vegetables
Pièce turbot aux légumes grillés

**Llança octopus with
truffle parmentier**
Poulpe de Llança au
parmentier à la truffe

**Any rice from the menu
for a minimum of 2 people**
N'importe quel riz du menu
pour minimum 2 personnes

Individual dessert to choose from the menu Dessert individuel au choix dans la carte

46

Sidres Ciders

Demaneu per les nostres
sidres de temporada!

¡Preguntad por nuestras
sidras de temporada!

Ask for our seasonal ciders!

Demandez nos cidres de saison!



Posa'm una Mooma 33 cl 4,00

Ponme una Mooma 33 cl

Give me a Mooma 33 cl

Mets-moi une Mooma 33 cl

Posa'm una Mooma 50 cl 6,00

Ponme una Mooma 50 cl

Give me a Mooma 50 cl

Mets-moi une Mooma 50 cl

Posa'm una Mooma 1l 11,90

Ponme una Mooma 1l

We share a Mooma 1l

Partageons Mooma 1l

Copa de sidra envellida 4,40

Copa de sidra envejecida

Aged cider glass

Coupe de cidre âgé

Sidra envellida 75 cl 16,50

Sidra envejecida 75 cl

Aged cider bottle 75 cl

Bouteille de cidre âgé 75 cl

Copa de sidra de pera 4,60

Copa de sidra de pera

Pear cider glass

Coupe de cidre poire

Sidra de pera 75 cl 17,50

Sidra de pera 75 cl

Pear cider bottle 75 cl

Bouteille de cidre poire 75 cl

Ancestral criança 75 cl 19,00

Ancestral crianza 75 cl

Ancestral criança 75 cl

Bouteille ancestral (Pet Nat) 75 cl

Ancestral reserva 75 cl 29,00

Ancestral reserva 75 cl

Ancestral reserva 75 cl

Bouteille réserve ancestral 75 cl

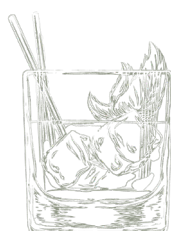
Sangria de sidra 1l 17,50

Sangría de sidra 1l

Mooma cider "sangria" 1l

"Sangria" de Mooma 1l

Altres Others



Aigua 50 cl o 1l 2,50 | 3,20

Agua 50 cl o 1l

Water 50 cl or 1l

Eau 50 cl ou 1l

Aigua amb gas 50 cl 2,60

Agua con gas 50 cl

Sparkling water 50 cl

Eau gazeuse 50 cl

Gasosa 50 cl 2,60

Gaseosa

Soda 50 cl

Soda

Cola o cola zero comercial 2,40

Cola o cola zero comercial

Commercial cola or cola zero

Cola ou cola zero commercial

Sucs Juices

Sucs 100% naturals,
sense conservants,
colorants, sucres
o aigua afegida.
100% natural juices,
without preservatives,
colorings, added
sugars or water.

Demana pels nostres
sucs de temporada!
Ask for our
seasonal juices!

Got de suc de poma Gala 2,40
Vaso de zumo de manzana Gala
Gala apple juice glass
Verre de jus de pomme Gala

Got de suc de poma Fuji 2,40
Vaso de zumo de manzana Fuji
Fuji apple juice glass
Verre de jus de pomme Fuji

Got de suc de poma Pink 2,40
Vaso de zumo de manzana Pink
Pink apple juice glass
Verre de jus de pomme Pink

Got de suc de poma Granny 2,40
Vaso de zumo de manzana Granny
Granny apple juice glass
Verre de jus de pomme Granny

Suc en ampolla d'1 l 4,90
Zumo en botella de 1 l
1 l bottle juice
Jus en bouteille de 1 l

Got de suc de pera 2,50
Vaso de zumo de pera
Pear juice glass
Verre de jus de poire

Ampolla de suc de pera 1 l 5,10
Botella de zumo de pera 1 l
Pear juice 1 L bottle
Jus de poire en bouteille 1 l

Got de suc de mandarina 2,75
Vaso de zumo de mandarina
Tangerine juice glass
Verre de jus de mandarine

Ampolla de suc de mandarina 5,60
Botella de zumo de mandarina
Tangerine juice 1 L bottle
Jus de mandarine en bouteille 1 l

Taronjada comercial 2,40
Naranjada comercial
Commercial orange
Orange commercial

Llimonada comercial 2,40
Limonada comercial
Commercial lemon
Citron commercial

Tònica comercial 2,40
Tónica comercial
Commercial tonic
Tonique commercial

Cervesa artesanal Doskiwis 6,90
Cerveza artesanal Doskiwis
Craft beer Doskiwis
Bière artisanale Doskiwis

Cervesa o clara comercial 3,40
Cerveza o clara comercial
Commercial beer or shandy
Bière ou panaché commercial

Cervesa comercial tirador 3,30
Cerveza comercial tirador
Tap commercial beer
Bière pression commercial

Llista d'al·lèrgens

Allergens list

1. Api	1. Celeri
1. Apio	1. Céleri
2. Cacauets i derivats	2. Peanut and derivatives
2. Cacahuets y derivados	2. Arachides et dérivés
3. Cereals amb gluten	3. Cereals containig gluten
3. Cereales con gluten	3. Céréales contenant du gluten
4. Crustacis i derivats	4. Crustaceans and derivatives
4. Crustáceos y derivados	4. Crustacés et dérivés
5. Fruits amb clova	5. Nuts
5. Frutos con cáscara	5. Fruits à coques
6. Llet i derivats	6. Milk and derivatives
6. Leche y derivados	6. Lait et dérivés
7. Mol·luscs	7. Molluscs
7. Moluscos	7. Mollusques
8. Mostassa i derivats	8. Mustard et derivatives
8. Mostaza y derivados	8. Moutarde et dérivés
9. Ous i derivats	9. Eggs and derivatives
9. Huevos y derivados	9. Ouefs et dérivés
10. Peix i derivats	10. Fish and derivatives
10. Pescado y derivados	10. Poissons et dérivés
11. Sèsam i derivats	11. Sesam seeds and derivatives
11. Sésamo y derivados	11. Grains de sésame et dérivés
12. Soja i derivats	12. Soya and derivatives
12. Soja y derivados	12. Soja et dérivés
13. Diòxid de sofre i sulfits	13. Sulphur dioxide and sulphites
13. Dióxido de azufre y sulfitos	13. Anhydride sulfureux et sulfites
14. Tramussos i derivats	14. Lupin and products thereof
14. Altramuces y derivados	14. Lupins et dérivés

-  **A: Opció sense gluten.** Opción sin gluten. Gluten free option. Option sans gluten.
-  **Presència de l'al·lèrgen.** Presencia del alérgeno. Presence of the allergen. Présence de l'allergène.
-  **Possibles traces.** Posibles trazas. Possible traces. Traces possibles.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	A
Amanida de formatge de cabra amb poma Goat cheese salad with Granny Smith apple		○			●	●					●				
Amanida de formatge blau, pera i espinacs Blue cheese, pear, walnuts and spinach salad		○			●	●					○		●		
Tàrtar de tomata amb ceba i ventresca Tomato tartare with spring onion and tuna										●			●		
Crema de carbassa i taronja Pumpkin and orange soup						●									
Patates braves Sidral's fried potatoes	○		○					●	●		○		●		
Anxoves de l'Escala amb pa amb tomata Anchovies from l'Escala and bread with tomato			●							●					■
Espatlla de pernil 100% ibèric 100% Ibérico ham shoulder															
Ensaladilla de lluç i cranc Our hake and crab "ensaladilla"			●	●					●	●					■
Assortiment de formatges Cheese selection		○			●	●					○				
Xipirons a l'andalusa Chipirones a la andaluza			●				●	○				○			
Cloïsses amb all i julivert Clams with garlic and parsley							●								
Bikini de brandada de bacallà i pebrot escalivat Cod brandada bikini with roasted pepper			●			●									
Albergínies rostides amb formatge de cabra, sèsam i mel Roasted eggplants with goat cheese, sobrassada, sesame and honey						●					●				
Tires de pollastre arrebossades amb confitura Chicken sticks with Golden apple jam								●	●				●		
Musclos de roca a la brasa amb salsa marinera Grilled rock mussels with marinara sauce	●			●			●			●					
Ous ferrats, llobregant i milfulls de patata Fried eggs, lobster, and potato millefeuille				●					●	●					■
Truita oberta de xipirons amb alls tendres Open omelet with baby squid and tender garlic			●				●		●						■
Steak tàrtar de vaca Friesian beef steak tartare			●			●		●	●	●			●		
Carpaccio de gamba Prawn carpaccio	●			●					●						
Brioix de tàrtar de tonyina i maduixa picant Spicy red tuna and strawberry tartare brioche			●						●	●			●		
Pa de coca amb tomata Bread with tomato			●		○	○			○		○	○			■
Croqueta de formatge amb nous Cheese with walnuts croquette	○		●		●	●		○			○	○			
Croqueta de rostit tradicional Traditional roast croquette						●		○				●			■
Croqueta de sobrassada Sobrassada croquette	○		●			●		○			○	○			
Croqueta de sípia Cuttlefish croquette	●		●	●		●	●	○			○	○			

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	A
Bacallà amb poma, ceba i allioli de mel gratinat Cod with baked apple, onion and honey allioli									●	●			●		
Escamarlans a la sidra Langoustine in cider				●	●								●		
“Cachopo” de vaca, cecina, pebrot del piquillo i formatge fumat de 450g Beef “cachopo” with cecina, piquillo pepper, and smoked cheese			●			●									
Canelons de peix i marisc Fish and seafood cannelloni	●		●	●		●			●	●			●		
Arròs a la cassola Casserole rice	●			●			●			●					
Arròs negre amb sepionets, llagostins i allioli Black rice with cuttlefish, prawns and mild aioli	●			●			●		●	●					
Arròs de sípia, salsitxes i escamarlans Cuttlefish, sausage, and langoustine rice	●			●			●			●					
Arròs de verduretes Vegetable paella	●														
Arròs de peix de roca Rockfish rice	●			●					●	●					
Rossejat de fideus amb allioli suau Noodle paella	●		●	●			●	○	○	●		○			
Pop amb parmentier trufat Octopus with parmentier				○			●			○					
Pollastre de pagès marinat a la brasa amb patates Grilled marinated farmer's chicken with potatoes			○					●							
Verdures amb romesco Vegetables with romesco		○			●						○		●		
Rapet amb el seu pilpil Monkfish with it's pil-pil										●					
Turbot de peça amb verdures a la brasa Turbot piece with grilled vegetables										●					
Espatlla de xai a baixa temperatura con allioli Low temperature lamb shoulder with soft allioli						●			●				●		
Hamburguesa de vaca amb formatge, rovell d'ou, tomata, espinacs, ceba caramel·litzada, pa i patates Beef burger with cheese, egg yolk, tomato, spinach and caramelized onion, served with bread and fries			●		○	●			●		○	○			■
Mitjana de vaca Cow steak						●									
Filet de vedella Aged Girona beef fillet															
Macarrons a la bolonyesa Macaroni bolognese			●			●		○				○			
Croquetes amb patates fregides Meat croquettes with fries			●			●		○				●			■
Tires de pollastre amb patates fregides Chicken sticks with fries													●		
Hamburguesa amb pa, formatge fos i patates Hamburguer with bread, melted cheese and fries			●		○	●			●		○	○			■
Croqueta de garoina Sea urchin croquette,	●		●	●		●	●			●					
Tallarines all i julivert Razor clams garlic and parsley							●								
Navalles a la brasa Grilled razor clams							●								
Carpaccio de figues amb nous, parmesà, pernil ibèric i rúcula Fig carpaccio with walnuts, Parmesan, Iberian ham and arugula					●	●									