



SIDRALET

la Fosca

Quina il·lusió que siguis aquí! El Sidralet és un espai concebut perquè hi puguis venir a dinar, sopar o emportar-te el que et vingui de gust de les nostres opcions de menjar per emportar.

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

How exciting that you're here! Sidralet is a space designed for you to come and enjoy lunch, dinner, or take away whatever you fancy from our selection of takeaway options. On the menu, you'll find our classics, but also fresh and casual choices. Welcome, enjoy!

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

Tomata i ceba de temporada amb anxoves 14,50

Tomate i cebolla de temporada con anchoas

Seasonal tomato and onion with anchovies

Tomate et oignon de saison aux anchois

Gaspatxo de temporada 10

Gazpacho de temporada

Seasonal gazpacho

Gazpacho de saison

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 allergy 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.

Croquetes a escollir

Croquettes to choose

 Formatge amb nous Queso con nueces Cheese with walnuts Fromage aux noix 1,8/unitat	Sobrassada de Menorca Sobrassada de Menorca Menorcan sobrassada Sobrassada Minorquine 1,8/unitat
Rostit tradicional Asado tradicional Traditional roast Rôti traditionnel 1,8/unitat	Sípia amb tinta Sepia con tinta Cuttlefish with ink Sépia avec l'encre 1,8/unitat

Per picar To share



Patates braves 7,50 

Patatas bravas
Fried potatoes with spicy sauce
Pommes de terre sauce brava

Anxoves de l'Escala amb pa amb tomata 10,00

Anchoa de l'Escala con pan con tomate
Anchovies from l'Escala and bread with tomato
Anchois de l'Escala avec pain aux tomates

Espatlla de pernil ibèric amb pa amb tomata 19,50

Paletilla de jamón ibérico con pan con tomate
Iberian ham shoulder and bread with tomato
Épaule de jambon ibérique avec pain aux tomates

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

Calamars a l'andalusa 16

Calamares a la andaluza
Fried andalusian style squid
Calamars frits à la andalouse

Albergínia rostida amb formatge de cabra, sobrassada, sèsam i mel 14,50

Berenjena asada con queso de cabra, sobrasada, sésamo y miel
Roasted eggplant 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 12,50

Tiras de pollo rebozadas con confitura de manzana Golden
Chicken sticks with Golden apple jam
Bâtonnets de poulet avec confiture de pommes Golden

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

Cloïsses amb all i julivert 16,50

Almejas con ajo y perejil
Clams with garlic and parsley
Palourdes à l'ail et au persil

Ou ferrat amb carn de perol i milfulls de patata 14,90

Huevo frito con carne de perol y milhojas de patata
Fried egg with "carn de perol" and potato mille-feuille
Œuf au plat avec "carn de perol" et millefeuille de pomme de terre

Truita oberta de brandada de bacallà, chutney de pebrot escalivat i crustons 16

Tortilla abierta de brandada de bacalao, chutney de pimiento asado y picatostes
Open omelette with cod brandade, roasted pepper chutney, and croutons
Omelette ouverte à la brandade de morue, chutney de poivron grillé et croûtons

Pa de coca amb tomata 3,50

Pan de coca con tomate
Local bread with tomato
Pain de coca aux tomates



Imprescindibles

Must-have

1/4 o 1/2 pollastre a l'ast amb patates 9 | 12,50

1/4 o 1/2 pollo asado con patatas fritas

1/4 or 1/2 rotisserie chicken with fries

1/4 ou 1/2 poulet rôti avec frites

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

Canelons de peix i marisc 16,20

Canelones de pescado y marisco

Fish and seafood cannelloni

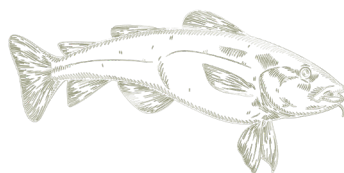
Cannellonis de poisson et fruits de mer

Canelons d'ànec, foie-gras i beixamel de poma 16,90

Canelones de pato, foie-gras y bechamel de manzana

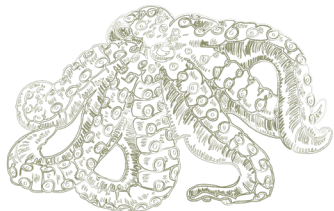
Duck, foie gras, and apple béchamel cannelloni

Cannellonis de canard, foie gras et béchamel de pomme



A la brasa

Mibrasa



Pop de Llança amb Parmentier trufat 21

Pulpo de Llança con Parmentier trufado

Llança octopus with truffle parmentier

Poulpe de Llança au parmentier à la truffe

Verdures a la brasa amb romesco 14,50

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

Sardines a la brasa 12,50

Sardinas a la brasa

Grilled sardines

Sardines grillées

Espatlla de xai cuita a baixa temperatura i

acabada a la brasa amb allioli suau 23,50

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'ailoli doux

Hamburguesa de vaca de Girona de 200 g amb formatge fos, ou, ceba caramel·litzada, cansalada ibèrica, pa i patates 16,50

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

huevo, cebolla caramelizada, tocino ibérico, pan y patatas

200 g Girona cow burger with melted cheese, egg,

caramelized onion, Iberian bacon, served with bread and fries

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

œuf, oignon caramélisé, bacon ibérique, pain et frites

Entrecot amb os de vedella de Girona reposat 20 dies 24,50

Entrecot con hueso de ternera de Girona reposado 20 días

Girona entrecote with bone steak aged 20 days

Entrecôte à l'os de veau de Gérone maturée 20 jours

Arrossos Rice

Tots els arrossos estan fets amb arròs de Pals per un mínim de dues persones.

All the rices are made with Pals rice for a minimum of two people.

Quin sidral d'arròs a la cassola! 22 pp

Qué sidral de arroz a la cazuela!

Sidral-style casserole rice

Riz en cocotte Sidral

Arròs negre de sepionets, llagostins i allioli suau 20,50 pp

Arroz negro de chipirones, langostinos y alioli suave

Black rice paella with langoustine, squid and soft allioli

Riz noire de seiche, gambas et aioli doux

Arròs de sèpia, salsitxes i escamarlans 21 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

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



Per als més petits

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 la Fosca

Primers a compartir Primeros a compartir

Gaspatxo de temporada
Gazpacho de temporada

Anxoves amb pa amb tomata
Anchoas con pan con tomate

La nostra ensaladilla de lluç i cranc
Nuestra ensaladilla de merluza y cangrejo

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

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

Pa de coca amb tomata
Pan de coca con tomate

Segons a escollir Segundos a escoger

Entrecot amb os de vedella de Girona reposat 20 dies
Entrecot con hueso de ternera de Girona reposado 20 días

Espatlla de xai cuïta a baixa temperatura i acabada a la brasa amb allioli suau
Paletilla de cordero a baja temperatura y terminada a la brasa con alioli suave

Bacallà amb poma, ceba i allioli de mel gratinat
Bacalao con manzana, cebolla y alioli de miel

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

43

Preu per persona. Inclou aigua, sidra o vi DO Recomenat Mooma i cafè. Mínim dues persones i taula completa. IVA inclòs. Inclou un màxim de 1/2 ampolla per persona de sidra o vi. Els pastissos per encàrrec, aperitius, refrescos, licors i cava es cobren a part. **Precio por persona. Incluye agua, sidra o vino DO Recomendado Mooma y café.** Mínimo dos personas y mesa completa. IVA incluido. Incluye un máximo de 1/2 botella por persona de sidra o vino. Los pasteles por encargo, aperitivos, refrescos, licores y cava se cobran aparte.

La Fosca Menu

Starters to share Premier à partager

Seasonal gazpacho
Gazpacho de saison

Anchovies and bread with tomato
Anchois et pain à la tomate

Our hake and crab “ensaladilla”
Notre “ensaladilla” de merlu et crabe

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

Local bread with tomato
Pain de coca aux tomates

Main to choose Deuxième à choisir

**Girona entrecote with
bone steak aged 20 days**
Entrecôte à l'os de veau
de Gérone maturée 20 jours

**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

**Cod with baked apple,
onion and honey allioli**
Morue aux pommes,
oignons et allioli au miel

**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

43

Price per person. Includes water, cider or Recommended Mooma wine and coffee. Minimum two people and complete table. VAT included. Includes a maximum of 1/2 bottle of cider or wine per person. Cakes to order, snacks, soft drinks, liqueurs and cava are charged separately. **Prix par personne. Comprend eau, cidre ou vin Mooma recommandé et café. Minimum deux personnes et table complète. TVA incluse. Comprend un maximum de 1/2 bouteille par personne de cidre ou de vin. Les gâteaux sur commande, les collations, les boissons non alcoolisées, les spiritueux et le cava sont facturés séparément.**

Sidres Ciders



Posa'm una Mooma 33 cl 3,70

Ponme una Mooma 33 cl

Give me a Mooma 33 cl

Mets-moi une Mooma 33 cl

Posa'm una Mooma 50 cl 5,50

Ponme una Mooma 50 cl

Give me a Mooma 50 cl

Mets-moi une Mooma 50 cl

Posa'm una Mooma 1 l 10,90

Ponme una Mooma 1 l

We share a Mooma 1 l

Partageons Mooma 1 l

Copa de sidra envellida 4,10

Copa de sidra envejecida

Aged cider glass

Coupe de cidre âgé

Sidra envellida 75 cl 15,50

Sidra envejecida 75 cl

Aged cider bottle 75 cl

Bouteille de cidre âgé 75 cl

Copa de sidra de pera 4,30

Copa de sidra de pera

Pear cider glass

Coupe de cidre poire

Sidra de pera 75 cl 16,50

Sidra de pera 75 cl

Pear cider bottle 75 cl

Bouteille de cidre poire 75 cl

Ancestral criança 75 cl 17,50

Ancestral crianza 75 cl

Ancestral criança 75 cl

Bouteille ancestral (Pet Nat) 75 cl

Ancestral reserva 75 cl 27,50

Ancestral reserva 75 cl

Ancestral reserva 75 cl

Bouteille réserve ancestral 75 cl

Sangria de sidra 1 l 17,50

Sangría de sidra 1 l

Mooma cider "sangria" 1 l

"Sangria" de Mooma 1 l

Altres Others



Aigua 50 cl o 1 l 2,10 | 3

Agua 50 cl o 1 l

Water 50 cl or 1 l

Eau 50 cl ou 1 l

Aigua amb gas 50 cl 2,30

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 2,20

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.

Got de suc de poma Gala 2,20
Vaso de zumo de manzana Gala
Gala apple juice glass
Verre de jus de pomme Gala

Got de suc de poma Fuji 2,20
Vaso de zumo de manzana Fuji
Fuji apple juice glass
Verre de jus de pomme Fuji

Got de suc de poma Pink 2,20
Vaso de zumo de manzana Pink
Pink apple juice glass
Verre de jus de pomme Pink

Got de suc de poma Granny 2,20
Vaso de zumo de manzana Granny
Granny apple juice glass
Verre de jus de pomme Granny

Suc en ampolla d'1 l 4,50
Zumo en botella de 1 l
1 l bottle juice
Jus en bouteille de 1 l

Got de suc de pera 2,30
Vaso de zumo de pera
Pear juice glass
Verre de jus de poire

Ampolla de suc de pera 1 l 4,70
Botella de zumo de pera 1 l
Pear juice 1 L bottle
Jus de poire en bouteille 1 l

Got de suc de mandarina 2,50
Vaso de zumo de mandarina
Tangerine juice glass
Verre de jus de mandarine

Ampolla de suc de mandarina 5,10
Botella de zumo de mandarina
Tangerine juice 1 L bottle
Jus de mandarine en bouteille 1 l

Suc de poma amb gas 75 cl 5,80
Zumo de manzana con gas 75 cl
Gasified apple juice 75 cl bottle
Jus de pomme pétillante 75 cl

Taronjada comercial 2,20
Naranjada comercial
Commercial orange
Orange commercial

Llimonada comercial 2,20
Limonada comercial
Commercial lemon
Citron commercial

Tònica comercial 2,20
Tónica comercial
Commercial tonic
Tonique commercial

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

Cervesa o clara comercial 3,10
Cerveza o clara comercial
Commercial beer or shandy
Bière ou panaché commercial

Cervesa comercial tirador 3
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										●			●		
Tomata i ceba amb anxoves Tomato and onion with anchovies				○			○			●			●		
Gaspatxo de temporada Seasonal gaspatxo			●										●		■
Croqueta de formatge amb nous Cheese with walnuts croquette	○		●		●	●		○			○	○			
Croqueta de rostit tradicional Traditional roast croquette			●			●		○				●			■
Croqueta de sobrossada Sobrossada croquette	○		●			●		○			○	○			
Croqueta de sípia Cuttlefish croquette	●		●	●		●	●	○				○	○		
Patates braves Fried potatoes with spicy sauce	○		○					●	●		○		●		
Anxoves de l'Escala i pa amb tomata Anchovies from l'Escala and bread with tomato			●							●					■
Espatlla de pernil ibèric amb pa amb tomata Iberian ham shoulder and bread with tomato			●												■
La nostra ensaladilla de lluç i cranc Our hake and crab "ensaladilla"			●	●					●	●					■
Calamars a l'andalusa Andalusian style squid			●				●								
Albergínia rostida amb formatge de cabra, sobrossada, sèsam i mel Roasted eggplant with goat cheese, sobrossada, sesame and honey						●					●				

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	A
Tires de pollastre arrebossades amb confitura de poma Golden Chicken sticks with Golden apple jam								●	●				●		
Musclos de roca a la brasa amb salsa marinera Grilled rock mussels with marinara sauce	●			●			●			●					
Cloïsses amb all i julivert Clams with garlic and parsley							●								
Ou ferrat amb carn de perol i milfulls de patata Fried egg with “carn de perol” and potato			○			○			●			○	○		
Truita oberta de brandada de bacallà, chutney de pebrot escalivat i crustons Open omelette with cod brandade, roasted pepper chutney, and croutons			●		○	●		○	●	●		○			
Pa de coca amb tomata Local bread with tomato			●		○	○			○		○	○			■
Pollastre amb patates Rotisserie chicken with fries															
Bacallà amb poma, ceba i allioli de mel gratinat Cod with baked apple, onion and honey allioli									●	●			●		
Canelons de peix i marisc Fish and seafood cannelloni	●		●	●		●			●	●			●		
Canelons d'ànec, foie-gras i beixamel de poma Duck, foie gras, and apple béchamel cannelloni			●			●			●						
Pop amb parmentier trufat Octopus with parmentier				○			●			○					
Verdures amb salsa romesco Vegetables with romesco sauce		○			●						○		●		
Rapet a la brasa amb el seu pilpil i verdures Grilled monkfish with it's pil-pil and vegetables										●					

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	A
Sardines a la brasa Grilled sardines										●					
Espatlla de xai cuita a baixa temperatura amb allioli suau Low temperature lamb shoulder with soft allioli						●			●				●		
Hamburguesa de vaca amb formatge fos, ou, cansalada ibèrica i ceba caramel·litzada Cow burger with melted cheese, egg, caramelized onion and Iberian bacon			●		○	●			●		○	○			■
Entrecot amb os de vedella de Girona reposat Girona entrecote with bone steak aged 20 days						●									
Quin sidral d'arròs a la cassola! Sidral-style casserole rice	●			●			●			●					
Arròs negre de sepionets, llagostins i allioli Black rice paella with langoustine, squid and soft allioli	●			●			●		●	●					
Arròs de sèpia, salsitxes i escamarlans Cuttlefish, sausage, and langoustine rice	●			●			●			●					
Arròs de verduretes de temporada Seasonal vegetable paella	●														
Rossejat de fideus Noodle paella	●		●	●			●	○	○	●		○			
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			●		○	●			●		○	○			■



@sidraletfosca