



SIDRAL

mooma

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

Navallas a la brasa 18

Navajas a la brasa
Grilled razor clams
Couteaux grillés

Sardines a la brasa 17

Sardinas a la brasa
Grilled sardines
Sardines grillées

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.

 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

Tomata i ceba de temporada amb sardines fumades 14,50

Tomate i cebolla de temporada con sardinas ahumadas

Seasonal tomato and onion with smoked sardines

Tomate et oignon de saison aux sardines fumées

Gaspatxo de temporada 10 ✓

Gazpacho de temporada

Seasonal gazpacho

Gazpacho de saison

Croquetes a escollir

Croquettes to choose

1,8/unitat

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

Calçots ✓

Calçots

Calçots

Calçots

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



Per picar To share

Les patates braves del Sidral 8,50 

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 10

Anchoas de l'Escala con pan con tomate

Anchovies from l'Escala and bread with tomato

Anchois de l'Escala avec du pain et des tomates

Pa amb confitura de pebrot i sardina fumada 11

Pan con confitura de pimiento y sardina ahumada

Bread with pepper jam and smoked sardine

Pain avec confiture de poivron et sardine fumée

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

Assortiment de formatges gironins 17,50 

Surtido de quesos gerundenses

Girona cheese selection

Assortiment de fromages de Gérone

Xipirons a l'andalusa 16

Chipirones a la andaluza

Fried andalusian style squid

Calamars frits à la andalouse

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

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



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 a la planxa amb salsa marinera 14

Mejillones a la plancha con salsa marinera

Grilled mussels with marinara sauce

Moules 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 15,50

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 de Girona 21,50

Steak tàrtar de filete de vaca de Girona

Friesian beef steak tartare from Girona

Steak tartare de bœuf "Frisone" de Gérone

Carpaccio de gamba amb la seva salsa 17

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

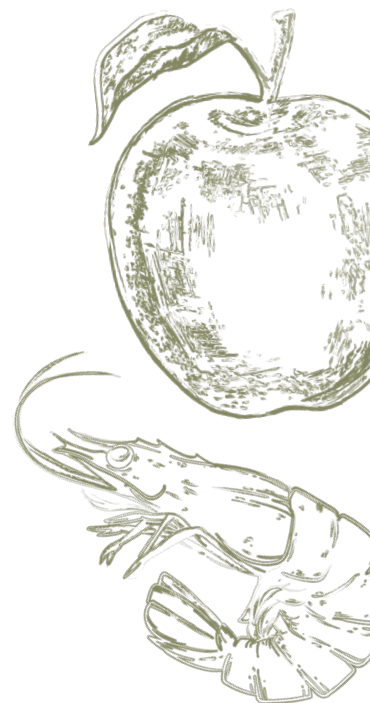
Brioche au tartare de thon rouge et fraise épicée

Pa de coca amb tomata 3,50 

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 allioli 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

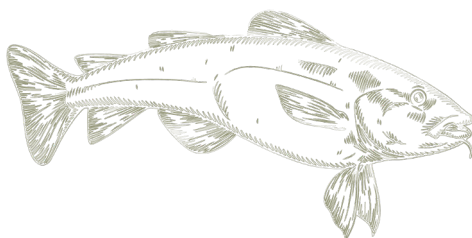
Cachopo de bœuf avec cecina, poivron de piquillo et fromage fumé 700 g

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 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 pp

Arroz de verduras de temporada

Seasonal vegetable paella

Riz aux légumes de saison

Arròs de peix de roca 24 pp

Arroz de pescado de roca

Rockfish rice

Riz au poisson de roche

Rossejat de fideus 18 pp

"Rossejat" de fideos

"Rossejat de fideus", noodle paella

"Rossejat de fideos", fideuà

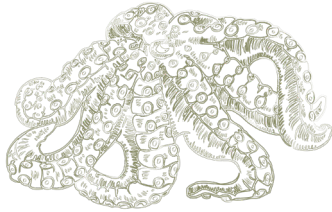


Tots els arrossos estan fets amb arròs de Pals per un mínim de dues persones. Todos los arroces estan elaborados con arroz de Pals para un mínimo de dos personas. All the rices are made with Pals rice for a minimum of two people.

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 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
Rapet 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 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'aioli 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 Gerona de 200 g con queso fundido, huevo, cebolla caramelizada, tocino ibérico, pan y patatas
Girona cow hamburger 200 g with melted cheese, egg, caramelized onion, Iberian bacon, bread and fries
Burger de vache de Gérone 200 g avec fromage fondu, œuf, oignons caramélisés, bacon ibérique, pain et pommes de terre

Mitjana a mida de vaca de Girona madurada 45 dies 29,00/450 g 65,00/1 kg

Mediana a medida de vaca de Gerona madurada 45 días

Girona cow steak aged 45 days and cut to size

Côte de bœuf de Gérone sur mesure, 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

Gaspatxo de temporada
Gazpacho de temporada

Anxoves de l'Escala amb pa amb tomata
Anchoas de la 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

**Entrecot amb os de vaca
de Girona madurada 450 g**
Entrecot con hueso de ternera
de Girona madurada 450 g

**“Cachopo” de vaca, cecina, pebrot
del piquillo i formatge fumat de 700 g**
“Cachopo” de vaca, cecina, pimiento
del piquillo y queso ahumado de 700 g

Turbot de peça amb verduretes
Rodaballo de pieza con verduras

**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

45

Sidral Menu

Starters to share Premier à partager

Seasonal gazpacho
Gazpacho de saison

**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 450 g
Côte de bœuf de Gérone maturée 450 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

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

45

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 1l 10,90

Ponme una Mooma 1l

We share a Mooma 1l

Partageons Mooma 1l

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 1l 16,50

Sangría de sidra 1l

Mooma cider "sangria" 1l

"Sangria" de Mooma 1l

Altres Others



Aigua 50 cl o 1l 2,10 | 3

Agua 50 cl o 1l

Water 50 cl or 1l

Eau 50 cl ou 1l

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 sardines fumades Seasonal tomato and onion with smoked sardines				○			○			●			●		
Patates braves Sidral's fried potatoes	○		○					●	●		○		●		
Gaspatxo de temporada Seasonal gazpacho													●		
La nostra ensaladilla Our "ensaladilla"			●	●					●	●					■
Anxoves de l'Escala amb pa amb tomata Anchovies from l'Escala and bread with tomato			●							●					■
Pa amb confitura de pebrot i sardina fumada Bread with pepper jam and smoked sardine			●							●					■
Espatlla de pernil ibèric amb pa amb tomata Iberian ham shoulder and bread with tomato			●												■
Assortiment de formatges Cheese selection		○			●	●					○				
Xipirons a l'andalusa Chipirones a la andaluza			●				●								
Tallarines amb all i julivert Razor clams with garlic and parsley							●								
Brioix de tàrtar de tonyina Tuna tartare brioche			●						●	●			●		
Ous ferrats, llobregant i milfulls de patata Fried eggs, lobster, and potato millefeuille			●	●					●						■
Steak tàrtar de vaca Friesian beef steak tartare			●			○		●		●			●		
Musclos a la planxa amb salsa marinera Grilled mussels with marinara sauce			●				●			●					
Truita oberta de xipirons amb alls tendres Open omelet with baby squid and tender garlic							●		●						
Carpaccio de gamba Prawn carpaccio	○	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	●	○	
Albergínia rostida amb formatge de cabra, sèsam i mel Roasted eggplant with goat cheese, sobrassada, sesame and honey						●					●				
Canelons de peix i marisc Fish and seafood cannelloni			●	●		●				●			●		
Tires de pollastre arrebossades amb confitura Chicken sticks with Golden apple jam													●		
Bikini de brandada de bacallà i pebrot del piquillo Cod brandade bikini with roasted pepper			●			●									
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	○		●			●		○			○				

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	A
Croqueta de sípia Cuttlefish croquette	○		●	●		●	●	○			○				
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 d’1 kg 1 kg Beef “cachopo” with cecina, piquillo pepper, and smoked cheese			●			●									
Arròs a la cassola 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 verdures Vegetable paella	●														
Arròs de peix de roca Rockfish rice	●			●					●	●					
Rossejat de fideus 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 fos, ou, ceba caramel·litzada, cansalada ibèrica, pa i patates Cow hamburger with melted cheese, egg, caramelized onion, Iberian bacon, 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 Hamburger with bread, melted cheese and fries			●			●							●		■
Navalles a la brasa Grilled razor clams							●								
Sardines a la brasa Grilled sardines										●					