

# Sidral

essència moma

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

### **Gamba vermella a la sal i a la brasa** 6,30/unitat

Gamba roja a la sal y a la brasa

Red prawn with salt and grilled over embers

Crevette rouge au sel et grillée à la braise

### **Croqueta de garoina guanyadora del 2n premi del Concurs Peix de Roca de Begur 5u.** 12,50

Croqueta de erizo de mar ganadora del 2o premio del Concurso Peix de Roca de Begur 5u.

Sea urchin croquette, winner of the 2nd prize at the Begur Rock Fish Contest 5u.

Croquette d'oursin, gagnante du 2ème prix du Concours Peix de Roca de Begur 5u.

### **Burrata amb carxofes cuites a baixa temperatura, sobrassada i pinyons** 16,50

Burrata con alcachofas cocinadas a baja temperatura, sobrasada y piñones

Burrata with low-temperature cooked artichokes, sobrasada and pine nuts

Burrata avec artichauts cuits à basse température, sobrasada et pignons de pin

### **Musclos de roca a la brasa amb salsa marinera** 12

Mejillones de roca a la brasa con salsa marinera

Grilled rock mussels with marinara sauce

Moules de roche grillées avec sauce marinara

### **Arròs de calamars i gamba vermella** 29/persona

Arròs de calamars i gamba vermella

Rice with squid and red prawn

Riz aux calamars et crevettes rouges

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.

# Amanides

## Salads



**Amanida de formatge de cabra amb poma Granny Smith** 13,90 ✓

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

**Espinacs amb pera, formatge blau cerdà, nous, panses i vinagreta de mel** 15,30 ✓

Espinacas con pera, queso azul ceretano, nueces, pasas y vinagreta de miel

Spinach with pear, blue cheese, walnuts, raisins, and honey vinaigrette

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

**Tàrtar de tomata amb ceba, crema d'alvocat i ventresca** 14,80

Tartar de tomate con cebolla, crema de aguacate y ventresca

Tomato tartare with onion, avocado cream, and tuna belly

Tartare de tomate avec oignon, crème d'avocat et ventrèche de thon

**Crema de temporada: de carxofes amb ou poché** 11,50

Crema de temporada: de alcachofas con huevo poché

Seasonal artichoke cream soup with poached egg

Crème d'artichauts de saison avec œuf poché

# Cròquetes

## Croquettes

**Formatge blau ceretà amb nous (5 unitats)** 9,50 ✓

Queso azul ceretano con nueces

Ceretan blue cheese with walnuts

Fromage bleu cerdan avec des noix

**Sobrassada d'aquí (5 unitats)** 9,50

Sobrassada de la zona

Local sobrasada

Sobrasada locale

**Pollastre a l'ast (5 unitats)** 9,50

Pollo asado

Roast chicken

Poulet rôti

**Sípia (5 unitats)** 9,50

Sepia

Cuttlefish

Seiche



# 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 13,50**

Anchoas de l'Escala con pan con tomate

L'Escala anchovies with tomato bread

Anchois de l'Escala avec pain à la tomate

**La nostra ensaladilla de lluç i cranc 14,50**

Nuestra ensaladilla de merluza y cangrejo

Our hake and crab "ensaladilla"

Notre "ensaladilla" de merlu et crabe

**Assortiment de formatges gironins (no pasteuritzats) 19,50**

Surtido de quesos gerundenses (no pasteurizados)

Girona cheese selection (unpasteurized)

Assortiment de fromages de Gérone (non pasteurisés)

**Bunyols de bacallà i piquillo 5u. 14,70**

Buñuelos de bacalao y piquillo 5u.

Cod fritters with piquillo peppers 5u.

Beignets de morue et piquillo 5u.

**Xipirons a l'andalusa 17,90**

Chipirones a la andaluza

Fried andalusian style squid

Calamars frits à la andalouse

**Calamars a la romana 16,50**

Calamares a la romana

Fried squid (Roman-style)

Calamars à la romaine

**Cloïsses amb all i julivert 18,50**

Almejas con ajo y perejil

Clams with garlic and parsley

Palourdes à l'ail et au persil

**Alberginies 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

**Ous ferrats, tàrtar de llobregant i patata palla 19**

Huevos fritos, tartar de bogavante y patata paja

Fried eggs, lobster tartare and straw potatoes

Œufs frits, tartare de homard et pommes paille

**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 23,50**

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 20,50**

Carpacho de gamba con su salsa

Prawn carpaccio with its sauce

Carpaccio de gambas avec sa sauce

**Bikini de cua de bou, formatge neu del Cadí i trufa 15,90**

Bikini de rabo de toro, queso Neu del Cadí y trufa

Oxtail bikini sandwich with Neu del Cadí cheese and truffle


Bikini de queue de bœuf, fromage Neu del Cadí et truffe

**Brioix de tàrtar de tonyina vermella, maduixa picant i gelat de piparra 14,90**

Brioche de tartar de atún rojo, fresa picante y helado de piparra

Brioche with red tuna tartare, spicy strawberry and piparra ice cream

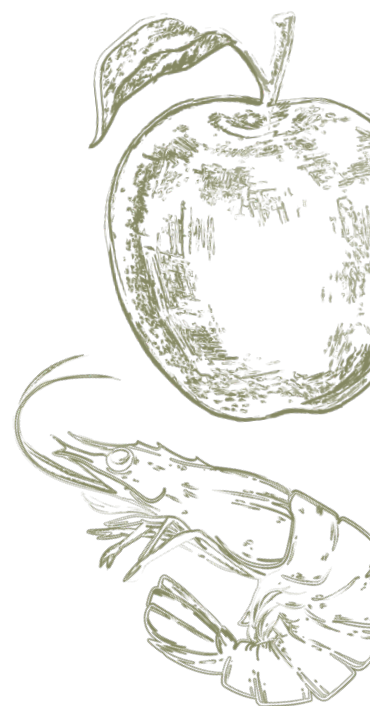
Brioche au tartare de thon rouge, fraise épicée et glace de piparra

**Pa de coca amb tomata 4,20 **

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 20,10**

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 21**

Cigalas a la sidra

Langoustine cooked in cider

Langoustine au cidre

### **Canelons de peix i marisc 16,80**

Canelones de pescado y marisco

Fish and seafood cannelloni

Cannellonis de poisson et fruits de mer

### **Penegal de 600g fregit, amb patata palla i les seves dues salses 35**

Penegal de 600 g frito, con patata paja y sus dos salsas frito

Fried 600 g penegal with shoestring potatoes and its two sauces

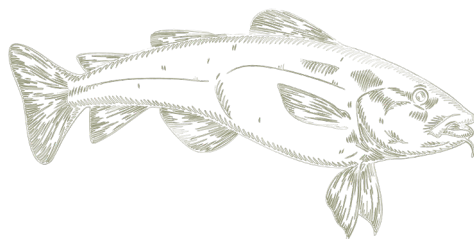
Penégal frit de 600 g, avec pommes paille et ses deux sauces

### **Mandonguilles amb sèpia 15,80**

Albóndigas con sepia

Meatballs with cuttlefish

Boulettes de viande à la seiche




# Arrossos Rice

**Quin sidral d'arròs a la cassola!** *marisc* 24 pp  
Qué sidral de arroz a la cazuela! *marisco*  
Sidral-style casserole rice *seafood*  
Riz en cocotte Sidral *fruits de mer*

**Arròs negre amb sípia, llagostins i allioli suau** 23,50 pp  
Arroz negro con sepia, langostinos y alioli suave  
Black rice with cuttlefish, prawns and mild aioli  
Riz noir aux seiches, gambas et aioli doux

**Arròs de salsitxes, sípia i escamarlans** 23 pp  
Arroz de salchichas, sepia y cigalas  
Sausage, cuttlefish and langoustine rice  
Riz aux saucisses, seiche et langoustines

**Arròs de verduretes de temporada** 21,50 pp   
Arroz de verduras de temporada  
Seasonal vegetable paella  
Riz aux légumes de saison

**Arròs de peça de peix de roca a la brasa** *racions parelles* 30 pp  
Arroz con pieza de pescado de roca a la brasa (*raciones pares*)  
Rice with a piece of grilled rock fish (*even-numbered portions*)  
Riz à la pièce de poisson de roche grillée (*portions paires*)

**Arròs de bacallà i butifarra negra** 23,5 pp  
Arroz de bacalao y butifarra negra  
Cod and black sausage rice  
Riz au cabillaud et à la saucisse noire

**Arròs melós de carpaccio de gamba vermella** 26 pp  
Arroz meloso de carpaccio de gamba roja  
Creamy red prawn carpaccio rice  
Riz crémeux au carpaccio de crevette rouge

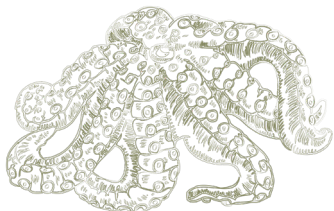
**Rossejat de fideus amb allioli suau** 19,5 pp  
"Rossejat" de fideos con alioli suave  
"Rossejat de fideus", noodle paella with soft aioli  
"Rossejat de fideos", fideuà avec aioli léger



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 23

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 15,50

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 16,30

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 20,50

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 25,50

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** 34,50/500g 69,00/1kg

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** 28

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.*

**Salsa de xampinyons i trufa** 2,80

Salsa de champiñones y trufa

Mushroom and truffle sauce

Sauce aux champignons et à la truffe

**Salsa al pebre** 2,80

Salsa de pimienta

Pepper sauce

Sauce au poivre

**Salsa de formatge blau** 2,80

Salsa de queso azul

Blue cheese sauce

Sauce au bleu (fromage)

## Per als més petits For the little ones

**Macarrons a la bolonyesa** 15,50

Macarrones a la boloñesa

Macaroni bolognese

Pâtes à la bolognaise

**Tires de pollastre amb patates fregides** 15,50

Tiras de pollo con patatas fritas

Chicken sticks with fries

Bâtonnets de poulet avec frites

**Croquetes amb patates fregides** 15,50

Croquetas con patatas fritas

Meat croquettes with fries

Croquettes avec frites

**Hamburguesa amb pa, formatge fos i patates** 17,50

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 carxofes de temporada**  
Crema de alcachofas de temporada

**Bunyols de bacallà i piquillo**  
Buñuelos de bacalao y piquillo

**Croqueta de garoina**  
Croqueta de erizo de mar

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

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

## 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 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

# Sidral Menu

## Starters to share Premier à partager

**Seasonal artichoke cream soup**  
Crème d'artichauts de saison

**Cod fritters with piquillo peppers**  
Beignets de morue et piquillo

**Sea urchin croquette**  
Croquette d'oursin

**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

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

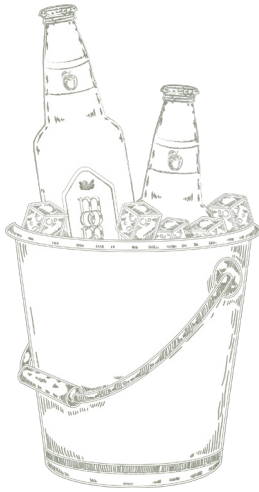
**Any rice from the menu  
for a minimum of 2 people**  
N'importe quel riz du menu  
pour minimum 2 personnes

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

47

# 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** 4,50  
Ponme una Mooma 33 cl  
Give me a Mooma 33 cl  
Mets-moi une Mooma 33 cl

**Posa'm una Mooma 50 cl** 6,80  
Ponme una Mooma 50 cl  
Give me a Mooma 50 cl  
Mets-moi une Mooma 50 cl

**Posa'm una Mooma 1l** 13,50  
Ponme una Mooma 1l  
We share a Mooma 1l  
Partageons Mooma 1l

**Copa de sidra envellida** 4,70  
Copa de sidra envejecida  
Aged cider glass  
Coupe de cidre âgé

**Sidra envellida 75 cl** 17,50  
Sidra envejecida 75 cl  
Aged cider bottle 75 cl  
Bouteille de cidre âgé 75 cl

**Copa de sidra de pera** 4,90  
Copa de sidra de pera  
Pear cider glass  
Coupe de cidre poire

**Sidra de pera 75 cl** 18,50  
Sidra de pera 75 cl  
Pear cider bottle 75 cl  
Bouteille de cidre poire 75 cl

**Ancestral criaença 75 cl** 20,50  
Ancestral crianza 75 cl  
Ancestral criaença 75 cl  
Bouteille ancestral (Pet Nat) 75 cl

**Ancestral reserva 75 cl** 31  
Ancestral reserva 75 cl  
Ancestral reserva 75 cl  
Bouteille réserve ancestral 75 cl

**Sangria de sidra 1l** 18  
Sangría de sidra 1l  
Mooma cider "sangria" 1l  
"Sangria" de Mooma 1l

# Altres Others



**Aigua 50 cl o 1l** 2,90 | 3,70  
Agua 50 cl o 1l  
Water 50 cl or 1l  
Eau 50 cl ou 1l

**Aigua amb gas 50 cl** 3,40  
Agua con gas 50 cl  
Sparkling water 50 cl  
Eau gazeuse 50 cl

**Gasosa 50 cl** 3,40  
Gaseosa  
Soda 50 cl  
Soda

**Cola o cola zero comercial** 2,70  
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** 2,70  
Vaso de zumo de manzana Gala  
Gala apple juice glass  
Verre de jus de pomme Gala

**Got de suc de poma Fuji** 2,70  
Vaso de zumo de manzana Fuji  
Fuji apple juice glass  
Verre de jus de pomme Fuji

**Got de suc de poma Pink** 2,70  
Vaso de zumo de manzana Pink  
Pink apple juice glass  
Verre de jus de pomme Pink

**Got de suc de poma Granny** 2,70  
Vaso de zumo de manzana Granny  
Granny apple juice glass  
Verre de jus de pomme Granny

**Suc en ampolla d'1 l** 5,50  
Zumo en botella de 1 l  
1 l bottle juice  
Jus en bouteille de 1 l

**Got de suc de pera** 2,80  
Vaso de zumo de pera  
Pear juice glass  
Verre de jus de poire

**Ampolla de suc de pera 1 l** 5,60  
Botella de zumo de pera 1 l  
Pear juice 1 L bottle  
Jus de poire en bouteille 1 l

**Got de suc de mandarina** 3,10  
Vaso de zumo de mandarina  
Tangerine juice glass  
Verre de jus de mandarine

**Ampolla de suc de mandarina** 6,20  
Botella de zumo de mandarina  
Tangerine juice 1 L bottle  
Jus de mandarine en bouteille 1 l

**Taronjada comercial** 2,70  
Naranjada comercial  
Commercial orange  
Orange commercial

**Llimonada comercial** 2,70  
Limonada comercial  
Commercial lemon  
Citron commercial

**Tònica comercial** 3,10  
Tónica comercial  
Commercial tonic  
Tonique commercial

**Cervesa artesanal Doskiwis** 8  
Cerveza artesanal Doskiwis  
Craft beer Doskiwis  
Bière artisanale Doskiwis

**Cervesa o clara comercial** 3,70  
Cerveza o clara comercial  
Commercial beer or shandy  
Bière ou panaché commercial

**Cervesa comercial tirador** 3,60  
Cerveza comercial tirador  
Tap commercial beer  
Bière pression commercial

# Llista d'al·lèrgens

## Allergens list

<b>1. Api</b>	<b>1. Celeri</b>
1. Apio	1. Céleri
<b>2. Cacauets i derivats</b>	<b>2. Peanut and derivatives</b>
2. Cacahuets y derivados	2. Arachides et dérivés
<b>3. Cereals amb gluten</b>	<b>3. Cereals containig gluten</b>
3. Cereales con gluten	3. Céréales contenant du gluten
<b>4. Crustacis i derivats</b>	<b>4. Crustaceans and derivatives</b>
4. Crustáceos y derivados	4. Crustacés et dérivés
<b>5. Fruits amb clova</b>	<b>5. Nuts</b>
5. Frutos con cáscara	5. Fruits à coques
<b>6. Llet i derivats</b>	<b>6. Milk and derivatives</b>
6. Leche y derivados	6. Lait et dérivés
<b>7. Mol·luscs</b>	<b>7. Molluscs</b>
7. Moluscos	7. Mollusques
<b>8. Mostassa i derivats</b>	<b>8. Mustard et derivatives</b>
8. Mostaza y derivados	8. Moutarde et dérivés
<b>9. Ous i derivats</b>	<b>9. Eggs and derivatives</b>
9. Huevos y derivados	9. Ouefs et dérivés
<b>10. Peix i derivats</b>	<b>10. Fish and derivatives</b>
10. Pescado y derivados	10. Poissons et dérivés
<b>11. Sèsam i derivats</b>	<b>11. Sesam seeds and derivatives</b>
11. Sésamo y derivados	11. Grains de sésame et dérivés
<b>12. Soja i derivats</b>	<b>12. Soya and derivatives</b>
12. Soja y derivados	12. Soja et dérivés
<b>13. Diòxid de sofre i sulfits</b>	<b>13. Sulphur dioxide and sulphites</b>
13. Dióxido de azufre y sulfitos	13. Anhydride sulfureux et sulfites
<b>14. Tramussos i derivats</b>	<b>14. Lupin and products thereof</b>
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
<b>Amanida de formatge de cabra amb poma</b> Goat cheese salad with Granny Smith apple					●	●					●				
<b>Amanida de formatge blau, pera i espinacs</b> Blue cheese, pear, walnuts and spinach salad					●	●							●		
<b>Tàrtar de tomata, ceba, alvocat i ventresca</b> Toma- to tartare, onion, avocado, and tuna belly						●				●			●		
<b>Crema de carxofes</b> Artichoke cream soup									●						
<b>Croqueta de formatge amb nous</b> Cheese with walnuts croquette	○		●		●	●		○			○				
<b>Croqueta de pollastre</b> Chicken croquette	○					●		○	○		○	○	●		
<b>Croqueta de sobrassada</b> Sobrassada croquette	○		●			●		○			○				
<b>Croqueta de sípia</b> Cuttlefish croquette	●			●		●		○	●		○				
<b>Patates braves</b> Sidral's fried potatoes								●	●	●		●			
<b>Anxoves amb pa amb tomata</b> Anchovies with bread		○	●		○	○			○	●	○	○			■
<b>Ensaladilla de lluç i cranc</b> Hake and crab "ensaladilla"	●		●	●		●	●		●	●					■
<b>Assortiment de formatges</b> Cheese selection					●	●									
<b>Bunyols de bacallà</b> Cod fritters			○			●			●	●					
<b>Xipirons a l'andalusa</b> Fried andalusian-style squid							●			●					
<b>Calamars a la romana</b> Fried squid (Roman-style)			●			○	●	●	●	●		●			
<b>Cloïsses amb all i julivert</b> Clams with garlic and parsley							●								
<b>Albergínies rostides amb formatge de cabra, sèsam i mel</b> Roasted eggplants with goat cheese, sobrassada, sesame and honey					○	●					●				
<b>Ous ferrats, tartar de llobregant i patata palla</b> Fried eggs, lobster tartar, and straw potatoes	●		●	●		●			●	●					■
<b>Truita oberta de xipirons amb alls tendres</b> Open omelet with baby squid and tender garlic							●		●	●					■
<b>Steak tàrtar de vaca</b> Friesian beef steak tartare			●			●		●	●	●					
<b>Carpaccio de gamba</b> Prawn carpaccio	●			●					●						
<b>Bikini de cua de bou, formatge Cadí i trufa</b> Oxtail, Cadí cheese and truffle bikini sandwich	●		●			●		○	●			●			
<b>Brioix de tàrtar de tonyina i maduixa picant</b> Spicy red tuna and strawberry tartare brioche		○	●		○	●		○	●	●	○	●			
<b>Pa de coca amb tomata</b> Bread with tomato		○	●		○	○			○		○	○			■
<b>Bacallà amb poma, ceba i allioli de mel gratinat</b> Cod with baked apple, onion and honey allioli									●	●			●		
<b>Escamarlans a la sidra</b> Langoustine in cider				●		●									
<b>Penegal fregit, amb patata palla</b> Fried penegal with shoestring potatoes								●	●	●		●			
<b>Mandonguilles amb sípia</b> Meatballs with cuttlefish	●		●	●		○	●		●	●		○			
<b>Canelons de peix i marisc</b> Fish and seafood cannelloni	●		●	●		●	●		●	●					

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	A
<b>Arròs a la cassola</b> Casserole rice	●			●			●			●					
<b>Arròs negre amb sepionets, llagostins i allioli</b> Black rice with cuttlefish, prawns and mild aioli	●			●			●		●	●					
<b>Arròs de salsitxes, sípia i escamarlans</b> Sausage, cuttlefish and langoustine rice	●			●		○	●	○	○	●		○	●		
<b>Arròs de verdures</b> Vegetable paella	●		○			○			○						
<b>Arròs de peix de roca</b> Rockfish rice	●			●			●			●					
<b>Arròs de bacallà i butifarra negra</b> Cod and black sausage rice	●			●	●					●		●	●		
<b>Arròs melós de carpaccio de gamba vermella</b> Creamy red prawn carpaccio rice	●			●		●			●						
<b>Rossejat de fideus amb allioli suau</b> Noodle paella	●		●	●			●	○	●	●					
<b>Pop amb parmentier trufat</b> Octopus with parmentier	○			○	○	○	●		○	○		○			
<b>Pollastre de pagès marinat a la brasa amb patates</b> Grilled marinated farmer's chicken with potatoes															
<b>Verdures amb romesco</b> Vegetables with romesco					●					●		●	●		
<b>Rapet amb el seu pilpil</b> Monkfish with it's pil-pil										●					
<b>Turbot de peça amb verdures a la brasa</b> Turbot piece with grilled vegetables										●					
<b>Espatlla de xai a baixa temperatura con allioli</b> Low temperature lamb shoulder with soft allioli									●						
<b>Hamburguesa de vaca amb formatge, rovell d'ou, tomata, espinacs, ceba caramel·litzada, pa i patates</b> Beef burger with cheese, egg yolk, tomato, spinach and caramelized onion, served with bread and fries		○	●		○	●			●		○	○	●		■
<b>Mitjana de vaca</b> Cow steak						●									
<b>Filet de vedella</b> Aged Girona beef fillet															
<b>Macarrons a la bolonyesa</b> Macaroni bolognese			●			●		○	●			○			
<b>Croquetes amb patates fregides</b> Meat croquettes with fries	○					●		○	○		○	○	●		■
<b>Tires de pollastre amb patates fregides</b> Chicken sticks with fries													●		
<b>Hamburguesa amb pa, formatge fos i patates</b> Hamburger with bread, melted cheese and fries		○	●		○	●			●		○	○	●		■
<b>Gamba vermella a la sal i a la brasa</b> Salt-baked red prawn and grilled over embers				●											
<b>Croqueta de garoïna</b> Sea urchin croquette	●			●		●	●	○	●	●	○				
<b>Burrata amb carxofes cuites, sobrassada i pinyons</b> Burrata with low-temperature cooked artichokes, sobrasada and pine nuts					●	●									
<b>Musclos de roca a la brasa</b> Grilled rock mussels	●			●			●			●					
<b>Arròs de calamars i gamba vermella</b> Rice with squid and red prawn	●			●			●			●					