

Les entrées froides

Terrine de foie de canard Micuit (préparation maison)	18,00 €
Jambon Jabugo, pain catalan	22,50 €
Jambon serrano, pain catalan	12,50 €
Anchois de l'Escala (3 unités), pain catalan	11,00 €
Carpaccio de saumon mariné à l'aneth	15,00 €
Escalivade aux anchois (aubergine, oignon et poivron au four)	13,00 €
Salade de fèves et gésiers de canard	14,00 €
Salade tiède de fromage de chèvre et fruits secs	11,00 €

Les entrées chaudes

Escargots grillés "El Moli", sauce vinaigrette	14,00 €
Croquettes de jambon maison (8 unités) avec petite salade	11,00 €
Cannellonis traditionnels de canard rôti et champignons	13,00 €
Accras de morue maison (8 unités) avec petite salade	12,00 €
Calamars frits	13,50 €
Soupe à l'oignon gratinée à l'ancienne	9,00 €

Pain 2,00 €

All-i-oli 3,00 €

10% TVA comprise

Les poissons

Turbot grillé aux asperges vertes et sauce romesco	22,50 €
Morue à la mousseline d'ail avec ratatouille	20,00 €
Calamars grillés au blé tendre	17,50 €

Les viandes

Entrecôte en sauce (poivron vert, roquefort gratiné ou cèpes)	20,00 €
Pieds de porc désossés farcis aux champignons	15,50 €
Cuisse de canard confite aux champignons et gratin de pommes de terre	17,00 €
Civette de sanglier au vin rouge	16,00 €
Pigeonneau rôti au four avec garniture	20,50 €
½ Épaule d'agneau au four avec garniture	19,00 €
Joue de boeuf braisée à la sauce aux cèpes	17,50 €

Les viandes grillées au feu de bois

Cabri de lait	23,00 €
Entrecôte de bœuf (500 gr)	20,50 €
Steak de bœuf (180 gr)	14,50 €
½ Lapin à l'ailoli	14,00 €
Côtelettes d'agneau	18,00 €
Magret de canard (300 gr)	18,50 €
Filet de bœuf	22,50 €

Les viandes au feu de bois seront servies avec frites maison, poivrons et courgettes

10% TVA comprise