

Pour grignoter

To snack

Pain grillé à la tomato Toast with tomato	4,00 €	
Jambon ibérique Joselito coupé à la main et coca de boulanger Hand-cut Joselito Iberian cured ham with coca bread	32,00 €	*sup. MP 12€
Beignets de morue (6 u) Cod fritters	14,00 €	2,50 € un.
Croquettes de jambon (4 u) Ham croquettes	12,00 €	3,00 € un.
Notre pâté de campagne et son pain aux raisins secs et aux noix Our country <i>pate</i> with walnut and sultana bread	16,00 €	
Terrine de foie gras avec réduction d'Oporto, pâté de coing et beurre Terrina of foie gras with reduction of Oporto wine, quince jelly and butter	23,00 €	
Moules de roches "Can Carlitos" Rock mussels "Can Carlitos"	19,00 €	
Cecina de veau Cecina of veal	23,00 €	

Pour commencer

To start

Scarole blanche, oreilles de porc croustillantes et vinaigrette à la moutarde White ascarok salad with crispy pig's ear and mustard vinaigrette	17,00 €	
Salade de canard aux jambons ibérique et confit de canard Duck salad with Iberic ham and duck confit	19,00 €	
Trinxat de chou, pommes de terre au lard et oeuf au plat Cabbage and potato <i>trinxat</i> with bacon and fried egg	14,00 €	
"Calçots" à la braise, ail pilé, persil et amandes Flame-grilled "calçots" (sweet onions) with romesco sauce	14,00 €	
Artichauts à la braise, ail pilé, persil et amandes Flame-grilled artichokes with garlic, parsley and almond sauce	14,00 €	3,00 € un.
Notre "escudella" et son ragoût de viande Our "escudella" stew with meat	15,00 €	
Omelette aux coca, tomates et jambon ibérique "Joselito" Omelette with coca bread, tomato and Iberian cured ham "Joselito"	21,00 €	
Omelette aux asperges, "calçots", tomates, courgettes et scarole Omelette with asparagus, "calçots" (sweet onions), tomato, zucchini and escarole	17,00 €	
Macarronis du Cardinal, sauce crémeuse à la truffe Macaroni in Cardinal sauce	16,00 €	
Cannelonis de poulet fermier gratiné dans leur jus de cuisson Grilled farmhouse chicken cannelloni with gravy	18,00 €	

Riz

Rices

Riz crémeux aux calamars noirs et artichauts Creamy rice with black squid and artichoke	19,00 €
Riz de l'homme précieux "Easy-to-eat" seafood rice	29,00 €
Riz de montagne au pigeonneau, saucisse, artichauts et cèpes Mountain-style rice with pigeon, botifarre sausage, artichokes and mushrooms	23,00 €
Nouilles épaisses en coculte aux gambas de Palamós Jubany noddle casserole with Palamós shrimps	29,00 €

Second plat

Second dish

Notre fondue bourguignonne : poulet, veau, saussice et secret ibérique Our meat fondue: chicken, veal, sausage & iberic secret	18,00 €	min. 2 pax
Turbot avec petits légumes à la braise Turbot with charcoal-grilled vegetables	32,00 €	
Filet de morue au pil pil aux épinards et aux pignons Charcoal-grilled loin of cod al pil pil with spinachs and peanuts	24,00 €	
Poulet à la braise avec son poirre et ses pommes de terres chaudes Spit-roast chicken with pepper and patatoes ember-baked	16,00 €	
Côtes et basse côtes d'agneaux de lait et ses haricots blancs Flame-grilled goat ribs and steaks with white beans	27,00 €	
Filet de veau avec pommes de terres d'Andorre Beef fillet with Andorran patatoes	27,00 €	
Chateaubriand et sa sauce béarnaise Chateaubriand steak with Bearnaise sauce	54,00 €	(min. 2pax)
Côte de vache galicienne à 35 jours de maturation aux peivrons confits et pommes de terres Premium rubia gallega T-bone steak matured for 35 days with peppers and rose patatoes	70,00 €/Kg	

Accompagnement pour les viandes à choisir entre : pommes de terres d'Andorre, légumes à la braise, piments confits au haricot blanc
Garnishes to choose with the meat: Andorran chips , charcoal-grilled vegetables, piquillo pepper or whit kidney bean

Services, pains, apéritifs et amuse bouche 2,50 €
Bread, aperitifs and divertissements

Les plats partagés sont soumis à un supplément de 10 %
The half portion have a supplement of 10%