

## **Pour grignoter** – *To snack*

<b>"Coca del Mossèn" et tomate</b> "Coca del Mossèn" with tomato	4,00 €
<b>Beignets de morue</b> Fried cod balls	2,00 €/u
<b>Croquettes de jambon ibérique</b> Iberian ham croquettes	2,00 €/u
<b>Salade de ventrèche avec poivrons del Piquillo</b> Tuna belly salad with Piquillo peppers	11,00 €
<b>Moules style Sol i Neu</b> Mussets at Sol i Neu style	13,00 €
<b>Hûîtres Guillardau 6u.</b> Oysters Guillardau 6u.	29,00 € 6,00 €/u
<b>Copeaux de jambon ibérique Joselito – 100 gr</b> Iberian ham Joselito – 100 gr	26,00 €

## **Entrées** – *Starters*

<b>Gazpacho de betterave et fraises, accompagné de sa glace à l'huile d'olive</b> Beetroot & strawberries gazpacho with olive oil ice cream	12,00 €
<b>Aubergine en escabèche à la braise, soubressade, pignons de pins et parmesan</b> Roast aubergine, sobrassada, pine nuts & parmesan	12,00 €
<b>Cannelonis de poulet fermier gratinés dans leur jus de cuisson</b> <i>Chicken canellonni with roast sauce</i>	19,00 €
<b>Macaronis du Cardinal</b> <i>Cardinal macaroni</i>	19,00 €
<b>Tartare de filet de veau avec frites</b> Veal tenderloin tartar with chips	24,00 €
<b>Légumes du jardin grillés à la braise avec anchois</b> Assorted grilled vegetables with anchovy	17,00 €
<b>Scarole avec oreilles à la braise, vinaigrette de moutarde et framboises</b> Escarole salad with grilled pig's ear, mustard vinaigrette & raspberries	16,00 €
<b>Cœurs de laitue accompagnés de poulet rôti, parmesan et sauce César</b> Lettuce hearts salad with grilled chicken, parmesan & Caesar sauce	16,00 €
<b>Risotto de cèpes et foie gras à la braise</b> Risotto of wild mushrooms with foie gras grilled	23,00 €
<b>Riz de montagne au pigeonneau, saucisse et cèpes</b> Mountain rice with pigeon, sausage and wild mushrooms	22,00 €
<b>Riz du "senyoret"</b> "Senyoret" rice	30,00 €

4,5% ICI - non compris - not included

## Plats principaux – Main dishes

<b>Turbot à la braise, ail frit et légumes</b> Grilled turbot with fried garlic and vegetables	<b>35,00 €</b> sup MP 13,30 €
<b>Filet de thon et "escalivada" et mayonnaise de pistache</b> Tuna loin with "escalivada" and pistachio mayonnaise	<b>26,00 €</b>
<b>Crevettes de Palamós à la braise</b> Grilled Palamós shrimps	<b>Selon le marché</b> According to market
<b>Fricandeau de veau et champignons</b> Veal Fricandeau with mushrooms	<b>20,00 €</b>
<b>Côtelettes d'agneau grillées</b> Charcoal-grilled lamb's ribs	<b>22,00 €</b>
<b>Filet de veau, huile d'olive vierge et sel Maldon</b> Veal tenderloin, virgen olive oil & salt Maldon	<b>24,00 €</b>
<b>Chateaubriand et sa sauce béarnaise 2 personnes</b> Chateaubriand with béarnaise sauce 2 people	<b>55,00 €</b> sup MP 21,00 € - 1pax
<b>Épaule d'agneau grillée</b> Grilled Lamb Shoulder	<b>29,00 €</b>
<b>Entrecôte de vache à la braise – 1 Kg. 2 pax</b> Grilled cow entrecôte – 1 Kg. 2 pax	<b>50,00 €</b> sup MP 19,00 € - 1pax

## Garnitures à choisir avec les viandes

Garnish to choose with meat

**Trinxat de scarole**  
"Trinxat" of escarole

**Poivrons del Piquillo confits**  
Piquillo pepper preserve

**Légumes en escalivada ou grillés**  
Vegetables in escalivada or grilled

**Pommes de terre rôties ou frite**  
Roast potatoes or chips

\*Supplément demi-pension  
\* Supplement for half-board

4,5% ICI - non compris - not included