



Should you wish to have additional information on menu allergens, please speak with a member of our team.  
*Si vous désirez obtenir de plus amples renseignements sur les allergènes présents au menu, n'hésitez pas à demander à un membre de notre équipe.*

VAT included  
*TVA incluse*



Healthy choice  
*Plat santé*



Vegetarian choice  
*Plat végétarien*

## Snacks & tapas / Snacks & tapas

<b>Iberian ham</b> <i>Jambon ibérique</i>	€23.00
<b>Crystal bread</b> - Toasted with tomato and extra virgin olive oil  <i>Pain « Crystal » - Toasté puis frotté à la tomate et à l'huile d'olive vierge extra</i>	€4.50
<b>Fried baby squids</b> - Kimchi Mayonnaise <i>Mini calamars frits - Mayonnaise au kimchi</i>	€10.50
<b>Iberian ham croquettes</b> <i>Croquettes au jambon ibérique</i>	€8.50
<b>Grilled Prawns</b> - With Oriental Vinaigrette sauce <i>Crevettes grillées - Avec sauce vinaigrette orientale</i>	€15.50
<b>Patatas bravas</b> - Alioli sauce and "La Vera" Smoked Paprika  <i>Patatas bravas - Sauce aioli et paprika fumé « La Vera »</i>	€4.50
<b>Crunchy slices of toast with L'Escala Anchovies</b> - Trout Egg Vinaigrette <i>Tranches de pain grillé croustillant aux anchois L'Escala - Vinaigrette aux œufs de truite</i>	€14.00





## Main courses / Plats principaux

<b>Fresh Tagliatelle "alle vongole"</b> - Garlic and white wine sauce, chilli, cherry tomatoes, parsley and clams <i>Tagliatelles fraîches « alle vongole » - Sauce à l'ail et au vin blanc, piment, tomates-cerises, persil et palourdes</i>	€13.50
<b>Ragu spaghetti bolognese with Parmesan</b> <i>Spaghetti bolognese all'ragu au parmesan</i>	€9.75
<b>Grilled Entrecôte from Girona</b> - Sweet potato fries and chilli aioli <i>Entrecôte de bœuf de Gérone grillée - Frites de patates douces et aioli pimenté</i>	€24.95
<b>Wild mushroom and rocket risotto</b> - Parmesan and truffle oil  <i>Risotto aux champignons sauvages et à la roquette - Huile de parmesan et de truffe</i>	€12.50
<b>Thai green chicken curry</b> - Vegetables, basmati rice, coriander sprouts and cashew nuts <i>Poulet au curry vert à la thaïe - Légumes, riz basmati, germes de coriandre et noix de cajou</i>	€18.00
<b>Grilled corvina with steamed seasonal vegetables</b>  <i>Poisson « Corvina » grillé et légumes de saison cuits à la vapeur</i>	€18.50
<b>Potato gnocchi a la carbonara</b> <i>Gnocchi de pommes de terre à la carbonara</i>	€11.50
<b>Barbequed pork rib</b> - Sautéed baby potatoes with garlic and rosemary <i>Ribs de porc cuits au barbecue - Pommes de terre grenailles sautées à l'ail et au romarin</i>	€16.50


## Side dishes / Accompagnements

<b>Rocket and tomato salad with parmesan</b>   <i>Salade de tomates et roquette au parmesan</i>	€4.50
<b>Steamed vegetables with extra virgin olive oil and maldon salt</b>   <i>Légumes vapeur assaisonnés à l'huile d'olive extra vierge et au sel de Maldon</i>	€4.50
<b>Sweet potato fries</b>  <i>Frites de patates douces</i>	€4.50
<b>Sautéed baby potatoes with garlic and rosemary</b>   <i>Pommes de terre grenailles sautées à l'ail et au romarin</i>	€4.50

## Salads & sandwiches / Salades & sandwichs

<b>Soup of the day</b> <i>Soupe du jour</i>	€9.50
<b>Cold tomato and pesto soup</b> - Quinoa and pumpkin seed tabbouleh   <i>Soupe froide à la tomate et au pesto - Taboulé de quinoa et de graines de courge</i>	€9.50
<b>Tuna Tataki with guacamole</b> - Crunchy seaweed and Teriyaki reduction <i>Tataki de thon au guacamole - Réduction d'algues croquantes et teriyaki</i>	€14.50
<b>Burrata with romesco</b> - Chicory, black olives, tomato and rocket <i>Burrata au romesco - Chicorée, olives noires, tomates et roquette</i>	€12.50
<b>Caesar salad</b> - Caesar dressing, grilled free-range chicken breast, cherry tomatoes, croutons and parmesan  <i>Salade César - Vinaigrette César, filet de poulet fermier grillé, tomates-cerises, croûtons et parmesan</i>	€13.50
<b>Niçoise salad with tuna and herbs confit</b>  Green beans, tomato, black olives, 7 min. egg, mustard and honey vinaigrette <i>Salade niçoise au thon confit et aux herbes Haricots verts, tomates, olives noires, œuf mollet, vinaigrette à la moutarde et au miel</i>	€14.50
<b>Club Sandwich</b> - Cereal bread, grilled chicken breast, bacon, salad and mayonnaise <i>Club Sandwich - Pain aux céréales, filet de poulet grillé, bacon, salade et mayonnaise</i>	€15.50

## Chef's choice / Spécialités du chef

<b>Beef Carpaccio</b> - Worcestershire sauce, croutons, pine nuts and mustard sprouts <i>Carpaccio de bœuf - Sauce Worcestershire, croûtons, pignons de pin et germes de moutarde</i>	€15.00
<b>Avocado and goat cheese salad</b>  Caramelized walnuts, Kumato tomatoes, sesame and raspberry vinaigrette <i>Salade d'avocat au fromage de chèvre Noix caramélisées, tomates Kumato, vinaigrette au sésame et aux framboises</i>	€13.50
<b>Girona beef burger</b> Brioche, tomato, rocket salad, roasted pepper, Neu del Cadí cheese and mustard mayonnaise <i>Hamburger de bœuf de Gérone Pain brioché, tomates, salade de roquette, poivrons rôtis, fromage Neu del Cadí et mayonnaise à la moutarde</i>	€18.50
<b>Confit Cod</b> - Hummus cream, paprika oil and vegetable chips <i>Cabillaud confit - Houmous, huile de paprika et chips de légumes</i>	€16.50

## Dessert / Postres

<b>Crema Catalana with "carquinyoli" cookie</b> <i>Crème catalane et biscuit « carquinyoli »</i>	€5.50
<b>Seasonal fruit salad</b> <i>Salade de fruits de saison</i>	€4.50
<b>Warm apple tart with caramel and vanilla ice cream</b> <i>Tarte aux pommes caramélisées, servie tiède, et glace vanille</i>	€5.50
<b>Textured chocolate</b> <i>Chocolat texturé</i>	€5.75
<b>Ice cream and sorbets</b> Vanilla, chocolate, cookies & lemon, strawberry, raspberry, mango & passion fruit <i>Glaces et sorbets Vanille, chocolat, biscuits et citron, fraise, framboise, mangue et fruit de la passion</i>	€5.50