



ELS ENTRANTS	L'Amanida de temporada	13,00 €
	L'Amanida de tomata, alvocat i llagostins (4)(5)	13,50 €
	Les anxoves de l'Escala amb coca tramuntana (1) (4)	14,00 €
	El Foie de L'Encesa (1) (5)(13)	17,00 €
	El Tàrtar de tonyina (1)(4)(7)	18,50 €
	El Carpaccio de gambes amb la nostra essència (1)(4)	17,50 €
	Els bunyols de bacallà (1) (2) (3) (4)	10,00 €
	Els calamars a l'andalusa amb all negre i llima(1) (2) (3) (7)	14,50 €
	L' albergínia escalivada amb mel, formatge i fruits secs (3)(5)(6)	14,50 €
	L' assortiment de formatges (1)(3)(5)	16,00 €
LA BRASA DE MAR	Els Musclos de roca a la brasa (4)	14,00 €
	Les Cloïses a la brasa (4)	16,50 €
	El Mar i muntanya de pop roquer a la brasa (4)	21,00 €
	Les Gambes a la brasa (250g) (4)	s/m
ELS PEIXOS	Varietat de peixos a la brasa d'Alzina (segons captura del dia) (4)	s/m
	El Bacallà a baixa t° amb muselina d'all escalivat i mel (2)(3)(4)	20,50 €
	Suprema de peix a la planxa segons mercat (4)	s/m
LES CARNS A LA BRASA D'ALZINA	El Filet de vedella de l'Empordà	22,50 €
	L' Entrecot de vedella de l'Empordà 450g	20,50 €
	El Magret d'ànec de l'empordà	19,50 €
ELS ARROSSOS (MIN 2 PERS)	L'Arròs negre (4) (5) (8) (10)	19,50 €
	L'Arròs de mar i muntanya (4) (5) (8) (10)	19,50 €
	L'Arròs a la marinera (4) (5) (8) (10)	19,50 €
	El rossejat de fideus (fideuada) (1) (2)(4) (5) (7) (8) (10)	18,50 €
EL "XUP XUP" DE L'ENCESA	Pregunteu pels plats de cassola...	18,50 €
I PER ENCÀRREC...	El Suquet de pescadors	s/m
	La Llagosta del Cap de Creus a la brasa o a l'arròs	s/m
	El Llobregant del país a la brasa o a l'arròs	s/m



LOS ENTRANTES	La ensalada de temporada	13,00 €
	La ensalada de tomate, aguacate y langostinos (4)(5)	13,50 €
	Las anchoas de la Escala con coca tramuntana (1) (4)	14,00 €
	El Foie de La Encesa (1) (5)(13)	17,00 €
	El Tartar de atún (1)(4)(7)	18,50 €
	El Carpaccio de gambas con nuestra ecència (1)(4)	17,50 €
	Nuestros buñuelos de bacalao (1) (2) (3) (4)	10,00 €
	Los calamares a la andaluza con ajo negro y lima (1) (2) (3)(7)	14,50 €
	La berenjena escalivada a la llama con miel, queso y frutos secos (3)(5)(6)	14,50 €
	Surtido de quesos (1)(3)(5)	16,00 €
LA BRASA DE MAR	Los mejillones de roca a la brasa (4)	14,00 €
	Las almejas a la brasa (4)	16,50 €
	El Mar y montaña de pulpo a la brasa (1)(4)	21,00 €
	Las Gambas a la brasa (250g) (4)	s/m
LOS PESCADOS	Variedad de pescados a la brasa de encina (según captura del día)(4)	s/m
	El Bacalao a Baja t° con muselina de ajo asado y miel(2)(3)(4)	20,50 €
	La Suprema de pescado a la planxa según mercado (4)	s/m
LAS CARNES A LA BRASA DE ENCINA	El Magret de pato de l'Empordà	19,50 €
	El Solomillo de ternera de l'Empordà	22,50 €
	El Entrecot de ternera de l'Empordà 450g	20,50 €
LOS ARROCES (MIN 2 PERS)	El arroz negro (4) (5) (8) (10)	19,50 €
	El arroz de mar y montaña (4) (5) (8) (10)	19,50 €
	El arroz a la marinera (4) (5) (8) (10)	19,50 €
	La fideuà (1)(2)(4)(5)(7)(8)(10)	18,50 €
EL "CHUP CHUP" DE LA ENCESA	Preguntar por los platos de cazuela...	18,50 €
Y POR ENCARGO...	El Suquet de pescadores	s/m
	La Langosta a la brasa o al arroz	s/m
	El Bogavante a la brasa o al arroz	s/m

**STARTERS**

Seasonal salad	13,00 €
Tomato salad, avocado and shrimp (4)(5)	13,50 €
Anchovies (1) (4)	14,00 €
Encesa foie gras (1) (5)(13)	17,00 €
Cod fritters (1) (2) (3) (4)	10,00 €
Andalusian-style calamari (1) (2) (3) (7)	14,50 €
Tuna tartar (1)(4)(7)	18,50 €
Prawn carpaccio (1)(4)	17,50 €
Flame grilled aubergine with honey, cheese and nuts (3)(5)(6)	14,50 €
Assortment of cheeses(1)(3)(5)	16,00 €

EMBER OF THE SEA

Clams (4)	16,50 €
Mussels (4)	14,00 €
Surf and Turf with grilled octopus (1)(4)	21,00 €
Prawns from Port de la Selva (4)	m.p.

THE FISHES

Variety of grilled fish (according to catch of the day)	m.p.
Grilled fish supreme (4)	m.p.
Cod with garlic and honey mousseline (3)(3)(4)	20,50 €

GRILLED MEATS

Sirloin steak 450G	20,50 €
Fillet of beef	22,50 €
Duck breast	19,50 €

RICE
(MIN 2 PERS)

Black rice paella (4) (5) (8) (10)	19,50 €
Surf and Turf rice (4) (5) (8) (10)	19,50 €
Paella (4) (5) (8) (10)	19,50 €
Fideua (1) (2)(4) (5) (7) (8) (10)	18,50 €

EL "XUP-XUP" DE LA ENCESA

Ask about the casserole dishes	18,50 €
--------------------------------	---------

AND ON REQUEST...

Fisherman suquet	m.p.
Grilled Spider lobster	m.p.
Grilled lobster	m.p.
Lobster rice	m.p.

**LES ENTRÉES**

La salade de saison	13,00 €
La salade de tomates, avocat et crevettes (4)(5)	13,50 €
Anchois (1) (4)	14,00 €
Foie de l'Encesa (1) (5)(13)	17,00 €
Beignets de morue (1) (2) (3) (4)	10,00 €
Calamars à l'andalouse (1) (2) (3)(7)	14,50 €
Le tartare de thon (1)(4)(7)	18,50 €
Carpaccio de crevettes (1)(4)	17,50 €
Aubergine au miel, fromage et fruits secs (3)(5)(6)	14,50 €
Assortiment de fromages (1)(3)(5)	16,00 €

LA BRASA DE MAR

Les palourdes (4)	16,50 €
Moules (4)	14,00 €
Terre et mer de poulpe grillé (1)(4)	21,00 €
Crevettes 250g (4)	s/m

LES POISSONS

Poisson côtier frais grillé (deuxième price du jour)	s/m
La morue à basse température à la mousseline d'ail et miel (2)(3) (4)	20,50 €
Suprême de poisson grille(4)	s/m

**LES VIANDES DANS L'ANTRE
CHÊNE BRASA**

Entrecôte de boeuf maturée	20,50 €
Filet de boeuf	22,50 €
Magret du canard	19,50 €

**LE RIZ
(MIN 2 PERS)**

Paella riz de mer et de montagne (4) (5) (8) (10)	19,50 €
Paella riz noir (4) (5) (8) (10)	19,50 €
Paella riz de mer (4) (5) (8) (10)	19,50 €
Fideuá (1)(2)(4)(5)(7)(8)(10)	18,50 €

EL "XUP-XUP" DE LA ENCESA

Demandez nos plats mijotés...	18,50€
-------------------------------	--------

ET SUR COMMANDE...

Le suquet des pecheurs	s/m
Langouste du Cap de Creus grillé	s/m
Le homard grillé	s/m
Riz du homard	s/m
Riz du langouste	s/m



CARTA DE POSTRES / CARTA DE POSTRES / CARTE DES DESSERTS

EL NOSTRE LEMON PIE. de crema de llimona i merenga (2)(3)	6'00 €
NUESTRO LEMON PIE de crema de limón y merengue	
NOTRE TARTE AU CITRON de crème au citron et meringue	
EL CREMOS DE CHEESECAKE de formatge amb coulis de fruita (3)	6'00 €
EL CREMOSO DE CHEESECAKE de queso y coulis de fruta	
CRÈME CHEESECAKE de fromage au coulis de fruits	
LA PINYA COLADA. feta a la brasa amb ron, coco i llima. (3)	6'50 €
LA PIÑA COLADA hecha a la brasa con ron, coco y lima	
L'ANANAS COLADA grillé au rhum, coco et citron vert	
EL BROWNIE de xocolata i anous amb toffe de baileys (2)(3)(4)	6,50 €
EL BROWNIE de chocolate y nueces con toffe de baileys	
LE BROWNIE au chocolat et noix à la crème de baileys	
EL PA AMB XOCOLATA. de torrades de croissant, xocolata, sal i oli fumat. (1)(3)	6,00 €
PAN CON CHOCOLATE de tostadas de croissant, chocolate, sal y aceite ahumado.	
PAIN AU CHOCOLAT de croissant toast, chocolat, sel et huile fumée.	
EL XUXO fet a la brasa (1)(3)	6,00 €
EL XUXO hecho a la brasa	
LE XUXO grillé .	
EL TIRAMISÚ de cafè (1)(3)(4)	6,50 €
EL TIRAMISÚ de café	
LE TIRAMISU Au café	
EL COULAND D'AVELLANES fet al moment amb gelat de stracciatella. (3)	6,50 €
EL COULAND DE AVELLANAS hecho al momento con helado de stracciatella.	
COULAND NOISETTE fraîchement préparé avec de la glace à la stracciatella	

* Els coulands tenen un temps de cocció de 13 Min./ Los coulands tienen un tiempo de cocción de 13 min
* Les coulands ont un temps de cuisson de 13 min