
ELS ENTRANTS

L'Amanida de l'hort amb alvocat i vinagreta de mostassa (11)	14,00 €
L'Amanida de tomata, ventresca, encurtits i fruits secs (4)(5)	15,00 €
Les anxoves de l'Escala amb coca torrada a la brasa (1)(4)	15,00 €
L'assortiment de formatges (1)(3)	16,50 €
L'espatlla ibèrica amb coca torrada a la brasa (1)	16,50 €
El Foie de L'Encesa a l'armanyac (1)(13)	18,50 €
El Tàrtar de tonyina (1)(4)(6)(7)(11)	19,50 €
El Carpaccio de gambes amb llima i vinilla(1)(4)	19,50 €
L'albergínia escalivada amb mel, formatge i fruits secs (3)(5)(6)	14,50 €
El caneló de rostit amb parmesà i oli de tòfona(1)(2)(3)	15,50 €

DE FRITURA, ELS CLÀSSICS DE CASA

Els llagostins mel coco curry (6 unitats) (1)(4)	12,00 €
Els bunyols de bacallà (1)(2)(3)(4)	12,50 €
Els calamars a l'andalusa amb all negre (1)(2)(3)(7)	16,50 €

LA BRASA DE MAR

Els Musclos a la brasa (4)	15,50 €
Les Cloïses a la brasa (4)	17,50 €
El mar i muntanya de pop a la brasa (4)	21,50 €
Les Gambes a la brasa (250g) (4)	s/m

FETS A LA BRASA I FUMATS A LA FUSTA DE ROURE (degustació)

El salmó (4)	7,00 €
La vieira amb ibèric (4)	8,00 €

ELS PEIXOS SALVATGES

Varietat de peixos a la brasa (segons captura del dia) (4)	s/m
El Bacallà a baixa t° amb muselina d'oli fumat (2)(4)	23,00 €
La 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	24,00 €
L' Entrecot de vedella de l'Empordà 450g	21,00 €
El Magret d'ànec de l'Empordà	21,00 €

ELS ARROSSOS (min 2 pers) / (max 2 varietats per taula)

L'Arròs negre de sepietes i musclos (2)(3)(4)(8)(10)	22,50 €
L'Arròs de mar i muntanya amb botifarra negra (4)(8)(10)	22,00 €
L'Arròs a la marinera (4)(8)(10)	22,00 €
L'Arròs del senyoret (4)(8)(10)	23,00 €

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

Al·lèrgens: (1) Gluten / (2) Ou / (3) Làctics / (4) Peix i marisc / (5) Fruits secs / (6) Cacauets (7) Soja / (8) Api / (9) Sèsam / (10) Moluscs / (11) Mostassa / (12) Tramussos / (13) Sulfits

Tots els nostres plats poden contenir traces

LOS ENTRANTES

La ensalada del huerto con aguacate y vinagreta de mostaza (11)	14,00 €
La ensalada de tomate, ventresca, encurtidos y frutos secos (4)(5)	15,00 €
Las anchoas de la Escala con coca tostada a la brasa (1)(4)	15,00 €
El surtido de quesos (1)(3)	16,50 €
La paletilla ibérica con coca tostada a la brasa (1)	16,50 €
El Foie de L'Encesa con armañac (1)(13)	18,50 €
El Tártar de atún (1)(4)(6)(7)(11)	19,50 €
El Carpaccio de gambas con lima y vinilla(1)(4)	19,50 €
La berenjena escalivada con miel, queso y frutos secos (3)(5)(6)	14,50 €
El canelón de asado con parmesano y aceite de trufa(1)(2)(3)	15,50 €

DE FRITURA, LOS CLÁSICOS DE CASA

Los langostinos miel coco curry (6 unidades) (1)(4)	12,00 €
Los buñuelos de bacalao (1)(2)(3)(4)	12,50 €
Los calamares a la andaluza con ajo negro y lima (1)(2)(3)(7)	16,50 €

LA BRASA DE MAR

Los mejillones a la brasa (4)	15,50 €
Las almejas a la brasa (4)	17,50 €
El mar y montaña de pulpo a la brasa (4)	21,50 €
Las gambas a la brasa (250g) (4)	s/m

HECHOS A LA BRASA Y AHUMADOS EN MADERA DE ROBLE

El salmón (4)	(degustación) 7,00 €
La vieira con ibérico (4)	(degustación) 8,00 €

LOS PESCADOS SALVAJES

Variedad de pescados a la brasa (según captura del día) (4)	s/m
El Bacalao a baja tº con muselina de aceite ahumado (2)(4)	23,00 €
La suprema de pescado a la plancha (según mercado) (4)	s/m

LAS CARNES A LA BRASA DE ENZINA

El solomillo de ternera de l'Empordà	24,00 €
El entrecot de ternera de l'Empordà 450g	21,00 €
El Magret de pato de l'Empordà	21,00 €

LOS ARROCES (min 2 pers) / (max 2 variedades por mesa)

El arroz negro de sepietas y mejillones (2)(3)(4)(8)(10)	22,50 €
El arroz de mar y montaña con butifarra negra (4)(8)(10)	22,00 €
El arroz a la marinera (4)(8)(10)	22,00 €
El arroz del señoret (4)(8)(10)	23,00 €

Y POR ENCARGO...

El Suquet de pescadores	s/m
La Langosta del Cap de Creus a la brasa o al arroz	s/m
El bogavante del país a la brasa o al arroz	s/m

Al·lèrgens: (1) Gluten / (2) Huevo / (3) Lácticos / (4) Pescado y marisco / (5) Frutos secos / (6) Cacahuets (7) Soja / (8)

Apio / (9) Sésamo / (10) Moluscos / (11) Mostaza / (12) Alltramuces / (13) Sulfitos

Todos nuestros platos pueden contener trazas

STARTERS

Tomato salad , tuna and nuts (4)(5)	15,00 €
Avocado salad and mustard vinaigrette (11)	14,00 €
Anchovies from l'Escala with grilled "coca bread" with tomato (1)(4)	15,00 €
Encesa foie gras (1)(13)	18,50 €
Prawns with coconut, curry and honey (1)(4)	12,00 €
Cod fritters (1)(2)(3)(4)	12,50 €
Andalusian-style calamari (1)(2)(3(7)	16,50 €
Tuna tartar (1)(4)(6)(7)(11)	19,50 €
Prawn carpaccio (1)(4)	19,50 €
Flame grilled aubergine with honey, cheese and nuts (3)(5)(6)	14,50 €
Assortment of cheeses (1)(3)(5)	16,50 €
Roasted cannelloni and mushrooms with parmesan sauce (1)(2)(3)	15,50 €
Iberian pork shoulder (1)	16,50 €

LA BRASA DE MAR (GRILLED)

Clams (4)	17,50 €
Mussels (4)	15,50 €
Grilled octopus (4)	21,50 €
Grillet salmon smoked on oak wood (4)	7,00 €
Grillet scalop smoked on oak wood (4)	8,00 €
Prawns from Port de la Selva 250g (4)	m.p.

THE FISH

Variety of grilled fish (according to catch of the day) (4)	m.p.
Grilled fish supreme (4)	m.p.
Low temperatura cooked cod with garlic muslin (4)	23,00 €

GRILLED MEATS

Sirloin steak 450G	21,00 €
Fillet of beef	24,00 €
Duck breast	21,00 €

RICE (min 2 ppl)

Surf and Turf rice with black catalan sausage (4)(8)(10)	22,00 €
Black rice paella with cuttlefish and mussels (2)(3)(4)(8)(10)	22,50 €
Paella (4)(8)(10)	22,00 €
The gentelman's rice (4)(8)(10)	23,00 €

AND ON REQUEST...

Fisherman suquet	s/m
Grilled Spider lobster	s/m
Grilled lobster	s/m
Lobster rice	s/m
Spider lobster rice	s/m

(1) Gluten / (2) Egg / (3) Dairy / (4) Fish and seafood / (5) Nuts / (6) Peanut / (7) Soja / (8) Celery / (9) Sesame

(10) Shellfish / (11) Mustard / (12) Lupinen / (13) Sulphate

All our dishes may contain traces

LES ENTRÉES

La salade de tomates, thon et fruits secs (4)(5)	15,00 €
Salade d'avocat et vinaigrette à la moutarde (11)	14,00 €
Anchois (1)(4)	15,00 €
Foie de l'Encesa (1)(13)	18,50 €
Les langoustines au coco, au curry et miel (1)(4)	12,00 €
Beignets de morue (1)(2)(3)(4)	12,50 €
Calamars à l'andalouse (1)(2)(3)(7)	16,50 €
Le tartare de thon (1)(4)(6)(7)(11)	19,50 €
Carpaccio de crevettes (1)(4)	19,50 €
Aubergine au miel, fromage et fruits secs (3)(5)(6)	14,50 €
Assortiment de fromages (1)(3)(5)	16,50 €
Cannellonis rôtis et champignons sauce parmesan (1)(2)(3)	15,50 €
Jambon ibérique (1)	16,50 €

LA BRASA DE MAR

Les palourdes (4)	17,50 €
Moules (4)	15,50 €
Poulpe grillé (4)	21,50 €
Saumon grillé fumé au bois de chêne (4)	7,00 €
Coquille grillé fumé au bois de chêne (4)	8,00 €
Crevettes 250g (4)	m.p.

LES POISSONS

Poisson côtier frais grillé (deuxième price du jour) (4)	m.p.
Suprême de poisson grille(4)	m.p.
La morue à basse température avec mousseline (4)	23,00 €

LES VIANDES DANS L'ANTRE CHÊNE BRASA

Entrecôte de boeuf maturée 450g	21,00 €
Filet de boeuf	24,00 €
Magret du canard	21,00 €

LE RIZ (min 2 ppl) (max 2 variétés par table)

Paella riz de mer et montagne avec boudin noir (4)(8)(10)	22,00 €
Paella riz noir de seiches et de moules (2)(3)(4)(8)(10)	22,50 €
Paella riz de mer (4)(8)(10)	22,00 €
Paella riz du monsieur (4)(8)(10)	23,00 €

ET SUR COMMANDE...

Le suquet des pecheurs	m.p.
Langouste du Cap de Creus grillé	m.p.
Le homard grillé	m.p.
Riz du homard	m.p.
Riz du langouste	m.p.

(1) Gluten / (2) Oeuf / (3) Lactose / (4) Poissons et fruits de mer / (5) Noix (6) Cacahuète / (7) Soya / (8) Celeri/

(9) Sésame / (10) Mollusques / (11) Moutarde / (12)lupin (13) sulfite

TOTS NOS PLATS PEUVENT CONTENIR DES TRACES

EL NOSTRE LEMON PIE de crema de llimona i merenga (2)(4) NUESTRO LEMON PIE de crema de limón y merengue NOTRE TARTE AU CITRON de crème au citron et meringue OUR LEMON PIE with lemon cream and meringue	6'50 €
LA PINYA COLADA. feta a la brasa amb ron, coco i llima (3) LA PIÑA COLADA hecha a la brasa con ron, coco y lima L'ANANAS COLADA grillé au rhum, coco et citron vert PIÑA COLADA grilled with rum, coconut and lime	7,00 €
EL PA AMB XOCOLATA de torrades de croissant, xocolata, sal i oli fumat. PAN CON CHOCOLATE, tostadas de croissant, chocolate, sal y aceite PAIN AU CHOCOLAT de croissant toast, chocolat, sel et huile fumée. (1)(3) BREAD WITH CHOCOLATE crosant bread and smoked oil	6,50 €
EL XUIXO fet a la brasa (1)(2)(3)(4) EL XUIXO hecho a la brasa LE XUIXO grillé / GRILLED "XUIXO"	6,50 €
EL TIRAMISÚ de cafè i baileys (1)(2)(3)(4) EL TIRAMISÚ de café y baileys LE TIRAMISU Au café et baileys COFFEE AND BAILEYS TIRAMISU	6,50 €
EL COULAND D'AVELLANES fet al moment amb gelat de stracciatella.(3)(4) EL COULAND DE AVELLANAS hecho al momento con helado de stracciatella. COULAND NOISETTE fraîchement préparé avec de la glace à la stracciatella HAZELNUT COULANT with stracciatella ice cream	7,50 €
LA CREMA CATALANA (2)(3) LA CREMA CATALANA CRÈME CATALANE / CATALAN CREAM	6,00 €
PLAT VARIAT DE FRUITES NATURALS PLATO VARIADO DE FRUTAS NATURALES FRUITS NATURELS / NATURAL MIXED FRUITS	5,50 €
FRUITS SECS amb garnatxa o moscatell de l'Empordà (4) LOS FRUTOS SECOS con garnacha o moscatell de l'Empordà LES FRUITS SECS au garnatxa ou moscatell DRIED FRUITS with garnatxa or moscatell	6,00 €
EL CAFÉ IRLANDÈS / IRISH COFFEE (3)	6,50 €

*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 / The coulant requires 13 minutes of preparation

Allergens: (1) Gluten (2) Ou Huevo / Oeuf (3) Làctics / Lácticos / Produits laitiers (4) Fruits Secs