ELS ENTRANTS

L'Amanida de salmó, fonoll i la seva vinagreta (3)(4)(13)	*16,00€*
L'Amanida de tomàquet, mató, anxoves i olivada (3)(4)	*16,00€*
La burrata, amb pesto de rúcula i tomates confitats (1)(3)(5)	*16,50€*
Les anxoves de l'Escala amb coca torrada a la brasa (1)(4)	*16,50€*
L'espatlla ibèrica amb coca torrada a la brasa (1)	*17,50€*
El Foie de L'Encesa amb garnatxa i moscatell de l'Empordà (1)(5)(13)	*20,50€*
El Tàrtar de tonyina (1)(4)(7)(11)	*23,00€*
L'albergínia escalivada amb mel, formatge i fruits secs (3)(5)(6)	*17,50€*
L'albergínia escalivada, a la crema i anous caramelitzades (3)(5)(13)	*17,50€*
El caneló de rostit amb parmesà i oli de tòfona(1)(2)(3)	*17,00€*

DE FRITURA, ELS CLÀSSICS DE CASA

Els llagostins mel coco curry (6 unitats) (1)(2)(4)	*15,00€*
Els bunyols de bacallà (1)(2)(3)(4)	*15,00€*
Els calamars a l'andalusa amb all negre i llima (1)(2)(3)(7)	*18,50€*

LA BRASA DE MAR

Els Musclos a la brasa (4)	*17,50€*
Les Cloïses a la brasa (4)	*21,00€*
El mar i muntanya de pop a la brasa (4)	*24,00€*
Les Gambes a la brasa (250g) (4)	*s/m*

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

El salmò, tradicional o amb salsa (4)	*12,00€*
La vieira, amb ibèric o a l'estil "anticucho" (4)	*14,50€*

ELS PEIXOS SALVATGES

Varietat de peixos a la brasa (segons captura del dia) (4)	*s/m*
El Bacallà a baixa tº amb muselina d'all escalivat i mel (2)(4)	*25,00€*

LES CARNS A LA BRASA D'ALZINA

El Filet de vedella de l'Empordà	*25,50€*
L' Entrecot de vedella de l'Empordà 450g	*23,00€*
El Magret d'ànec de l'Empordà	*23,00€*
*salses a escollir, a la crema, a l'oporto, al roqueford	3,50€

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

L'Arròs negre de sepietes i all i oli (2)(3)(4)(5)(8)	*24,50€*
L'Arròs de mar i muntanya (4)(8)(10)	*24,50€*
L'Arròs del senyoret (4)(8)(10)	*25,50€*

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*

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*

**si teniu alguna intolerància, podem adaptar el plat a les seves necessiats.*

LOS ENTRANTES

La ensalada de salmón, hinojo y su vinagreta (3)(4)(13)	*16,00€*
La ensalada de tomate, requesón, anchoas y olivada (3)(4)	*16,00€*
La burrata, con pesto de rúcula y tomates confitados (1)(3)(5)	*16,50€*
Las anchoas de L'Escala con coca tostada a la brasa (1)(4)	*16,50€*
La paletilla ibérica con coca tostada a la brasa (1)	*17,50€*
El foie de L'Encesa con garnacha y moscatel del Empordà (1)(5)(13)	*20,50€*
El tartar de atún (1)(4)(7)(11)	*23,00€*
La berenjena asada con miel, queso y frutos secos (3)(5)(6)	*17,50€*
La berenjena asada, con crema y nueces caramelizadas (3)(5)(13)	*17,50€*
El canelón de asado con parmesano y aceite de trufa (1)(2)(3)	*17,00€*

DE FRITURA, LOS CLÁSICOS DE LA CASA

Los langostinos miel coco curry (6 unidades) (1)(2)(4)	*15,00€*
Los buñuelos de bacalao (1)(2)(3)(4)	*15,00€*
Los calamares a la andaluza con ajo negro y lima (1)(2)(3)(7)	*18,50€*

LA BRASA DE MAR

Los mejillones a la brasa (4)	*17,50€*
Las almejas a la brasa (4)	*21,00€*
El mar y montaña de pulpo a la brasa (4)	*24,00€*
Las gambas a la brasa (250 g) (4)	*s/m*

HECHOS A LA BRASA Y AHUMADOS CON MADERA DE ROBLE (degustación)

El salmón, tradicional o con salsa (4)	*12,00€*
La vieira, con ibérico o al estilo "anticucho" (4)	*14,50€*

LOS PESCADOS SALVAJES

Variedad de pescados a la brasa (según captura del día) (4)	*s/m*
El bacalao con muselina de ajo asado y miel (2)(4)	*25,00€*

LAS CARNES A LA BRASA DE ENCINA

El solomillo de ternera del Empordà	*25,50€*
El entrecot de ternera del Empordà 450 g	*23,00€*
El magret de pato del Empordà	*23,00€*
**Salsas a elegir: a la crema, al oporto, al roquefort*	*3,50€*

LOS ARROCES (mín. 2 pers.) / (máx. 2 variedades por mesa)

El arroz negro de sepietas y alioli (2)(3)(4)(5)(8)	*24,50€*
El arroz de mar y montaña (4)(8)(10)	*24,50€*
El arroz del señorito (4)(8)(10)	*25,50€*

POR ENCARGO

El "suquet" de pescadores	*s/m*
La langosta del Cap de Creus a la brasa o en arroz	*s/m*
El bogavante del país a la brasa o en arroz	*s/m*

Alérgenos:

(1) Gluten / (2) Huevo / (3) Lácteos / (4) Pescado y marisco / (5) Frutos secos / (6) Cacahuetes / (7) Soja / (8) Apio / (9) Sésamo / (10) Moluscos / (11) Mostaza / (12) Altramuces / (13) Sulfitos

**Todos nuestros platos pueden contener trazas.*

**Si tiene alguna intolerancia, podemos adaptar el plato a sus necesidades.*

STARTERS

Salmon salad with fennel and its vinaigrette(3)(4)(13)	*16,00€*
Tomato salad with 'mató', anchovies and 'olivada'(3)(4)	*16,00€*
Burrata with arugula pesto and candied tomatoes (1)(3)(5)	*16,50€*
Escala's anchovies (with toasted 'coca' bread with tomato)(1)(4)	*16,50€*
Iberian pork shoulder (with toasted 'coca' bread with tomato)(1)	*17,50€*
Encesa's Foie Gras(1)(5)(13)	*20,50€*
Tuna tartare (1)(4)(7)(11)	*23,00€*
Grilled eggplant with honey, cheese and dried fruits (3)(5)(6)	*17,50€*
Grilled eggplant in cream with caramelitzed nuts (3)(5)(13)	*17,50€*
Catalan roast cannelloni with parmesan and truffle oil (1)(2)(3)	*17,00€*

OUR FRIED DISHES; HOUSE CLASSICS

Prawns with honey, coconut and curry (6 units) (1)(4)	*15,00€*
Our cod fritters (1)(2)(3)(4)	*15,00€*
Andalusian style calamari with black garlic and lime (1)(2)(3)(7)	*18,50€*

SEA'S EMBER

Grilled mussels (4)	*17,50€*
Grilled clams (4)	*21,00€*
Our octopus Surf and Turf (4)	*24,00€*
Grilled shrimps (250g) (4)	*(price according to the market)*

GRILLED AND SMOKED WITH OAK WOOD (tasting)

The salmon, traditional style or with sauce (4)	*12,00€*
The scallop, with iberian jam or at the "anticucho" style (4)	*14,50€*

THE WILD FISHES

Variety of grilled wild fishes(4) *(price according to daily captures)*

Low temperature cod with grilled garlic and honey musseline (2)(4) *25,00€*

OAK-GRILLED MEATS

Empordan sirloin steak *25,50€*

Empordan entrecote beef steak *23,00€*

Empordan duck breast *23,00€*

**sauces of choice: cream sauce, oporto sauce, roquefort sauce* *3,50€*

OUR RICES (min. 2p. / max. 2 varieties for table)

Black rice with cuttlefishes and 'all i oli' (2)(3)(4)(5)(8) *24,50€*

Surf and Turf rice (4)(8)(10) *24,50€*

The 'gentleman's' rice (4)(8)(10) *25,50€*

AND BY ORDER...

Fisherman's 'Suquet' *(price according to the market)*

Cap de Creus grilled lobster or lobster rice *(price according to the market)*

Country's grilled 'llobregant' or "llobregant" rice *(price according to the market)*

Allergens: (1) Gluten / (2) Egg / (3) Dairy products / (4) Fish and shellfish / (5) Nuts / 6) Peanuts (7) Soy / (8) Celery / (9) Sesame / (10) Shellfish / (11) Mustard / (12) Lupines / (13) Sulfites

**All our dishes may contain traces*

**If you have any intolerance, we can adapt the dish to your needs.*

LES ENTRÉES

Salade de saumon, fenouil et sa vinaigrette (3)(4)(13)	*16,00€*
Salade de tomates, "mató", anchois et "olivada"(3)(4)	*16,00€*
Burrata avec pesto de roquette et des tomates cnfites (1)(3)(5)	*16,50€*
Des anchois de l'Escala avec du pain à la tomate (1)(4)	*16,50€*
Palette ibérique avec du pain à la tomate (1)	*17,50€*
Le Foie gras de l'Encesa (1)(5)(13)	*20,50€*
Le tartare de thon (1)(4)(7)(11)	*23,00€*
Aubergine grillée au miel, au fromage et fruits secs (3)(5)(6)	*17,50€*
Aubergine grillée à la crème avec des noix caramélisées (3)(5)(13)	*17,50€*
Caneloni de veau, parmesan et huile truffée (1)(2)(3)	*17,00€*

FRITURE; LES CLASSIQUES DE LA MAISON

Langoustines au miel, noix de coco et curry (6 unités) (1)(2)(4)	*15,00€*
Nos beignets de morue (1)(2)(3)(4)	*15,00€*
Calamars à l'Andalouse avec ail noir et citron vert (1)(2)(3)(7)	*18,50€*

LA BRAISE DE LA MER

Les moules grillées (4)	*17,50€*
Les palourdes grillées (4)	*21,00€*
Mer et montagne de poulpe grillé (4)	*24,00€*
Les crevettes grillées (4)	*s/m*

GRILLADE FUMÉE AU BOIS DE CHÊNE (dégustation)

Le saumon, traditionnel ou avec sa sauce (4)	*12,00€*
Coquille Saint-Jacques au jambon ibérique ou façon "anticucho"(4)	*14,50€*

LES POISSONS SAUVAGES

Variété de poissons grillés (prix selon marché) (4)	*s/m*
La morue avec de la mousseline à l'ail grillé et miel (2)(4)	*25,00€*

LES VIANDES À LA BRAISE DE CHÊNE

Filet de bœuf de l'Empordà	*25,50€*
Entrecôte de veau de l'Empordà	*23,00€*
Magret de canard de l'Empordà	*23,00€*
*sauce aux choix: à la crème, à l'oporto, et au roquefort.	3,50€

***LES RIZ (min. 2p. / max.* 2 variétés pour table)**

Riz noir de seiches et 'all i oli' (2)(3)(4)(5)(8)	*24,50€*
Riz mer et montagne (4)(8)(10)	*24,50€*
Riz 'del senyoret' *(4)(8)(10)*	*25,50€*

ET SUR COMMANDE…

'Suquet' des pécheurs (prix selon marché)
Langouste de Cap de Creus grillé ou riz de langouste
(prix selon marché)
De l'homard du pays grillé ou riz d'homard
(prix selon marché)

Allergènes : (1) Gluten / (2) Œuf / (3) Produits laitiers / (4) Poissons et crustacés / (5) Fruits à coque / (6) Arachides / (7) Soja / (8) Céleri / (9) Sésame / (10) Crustacés / (11) Moutarde / (12) Lupin / (13) Sulfites

**Tous nos plats peuvent contenir des traces.*
**Si vous avez une intolérance quelconque, nous pouvons adapter le plat à vos besoins.*

EL NOSTRE LEMON PIE de crema de llimona i merenga (2)(4) *6'50€*
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

LA PINYA COLADA. feta a la brasa amb ron, coco i llima (3) *7,00€*
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

EL PA AMB XOCOLATA de torradetes de croissant, xocolata, sal i oli fumat. *6,50€*
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

EL XUIXO fet a la brasa (1)(2)(3)(4) *7,00€*
EL XUIXO hecho a la brasa
LE XUIXO grillé / GRILLED "XUIXO"

EL TIRAMISÚ de cafè i baileys (1)(2)(3)(4) *6,50€*
EL TIRAMISÚ de café y baileys
LE TIRAMISU Au café et baileys
COFFEE AND BAILEYS TIRAMISU

EL COULAND D'AVELLANES fet al moment amb gelat de stracciatella.(3)(4) *7,50€*
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

ELS TAPS DE L'ALÈXIA amb vainilla i ratafia (1)(2)(3) *6,50€*
ELS TAPS DE LALÈXIA *con vainilla i ratafia*
ELS TAPS DE L'ALÈXIA avec vanille et ratafia
ELS TAPS DE L'ALÈXIA with vanilla and ratafia

PLAT VARIAT DE FRUITES NATURALS *5,50€*
PLATO VARIADO DE FRUTAS NATURALES
FRUITS NATURELS / NATURAL MIXED FRUITS

EL BROWNIE amb gelat de cafè i toffe (1)(2)(3)(4) *6,50€*
EL BROWNIE amb gelat de cafe i toffe
EL BROWNIE avec de la glasse de café et caramel au beurre
BROWNIE with coffee ice cream and toffe

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*

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