

Entrantes *(IVA incluido)*

- **Jamón Ibérico de Bellota** (servido con pan de cristal y tomate) - 24,90 €
 - **Anchoas "00" de L'Escala** 6 unidades - 16,50 €
 - **Alcachofa confitada**, brandada de bacalao gratinada con azúcar moreno, yema curada y láminas de parmesano (opción vegetariana disponible) - 14,90 €
 - **Hummus de remolacha**, chalotas asadas, tirabeques y garbanzos especiados con aceite de pistacho ahumado - 12,90 €
 - **Mejillones a la brasa** con jengibre, apio y malvasía - 13,50 €
 - **Tartar de atún rojo**, edamame, ensalada de algas, papadum y espuma caliente de patata - 24,90 €
 - **Sepia a la andaluza** con alioli de lima - 16,50 €
 - **Calamares a la Andaluza** – 18 €
 - **Carpaccio de pulpo**, olivada y trufa negra melanosporum - 16,90 €
 - **6 croquetas cremosas del Chef** (opción vegetariana disponible) - 9,50 €
 - **Ensalada Tomate Cor de Bou**, atún confitado, aceite de pistacho y olivas de Aragón - 13,50 €
 - **Bravas** – 8,90 €
 - **Ensalada del huerto** – 12 €
 - **Ensalada Cesar con pollo** – 15,50 €
 - **Berenjena a la brasa** con alcaparras, albahaca y vinagreta de tomate seco sobre crema de salsa romesco - 12,50 €
 - **Surtido de Verduras a la brasa** – 14,90 €
-

Pescados *(IVA incluido)*

- **Bacalao gratinado** sobre espinacas, pasas y piñones - 18,00 €
 - **Calamar a la brasa** sobre falso arroz negro y pesto de algas - 24,00 €
 - **Lomo de rodaballo a la brasa**, mini verduras ecológicas y "gazpachuelo" - 29,00 €
 - **Pescado de lonja a la brasa** - 24,00 €
 - **Pata de pulpo a la Brasa** - 24,00 €
-

Arroces y Fideuás (mínimo 2 personas) *(IVA incluido)*

- **Arroz caldoso de buey de mar** (precio por persona) - 28,00 €
 - **Paella de marisco** - 21,00 €
 - **Arroz Negro** - 21,00 €
 - **Fideua de marisco / Negra** - 18,00 €
 - **Risotto de setas salvajes, trufa, láminas de parmesano** y aceite de cebolla tostada ahumada (servido por persona) - 18,90 €
-

Pastas *(IVA incluido)*

- **Tortiglioni a la tartufata** – 15,90 €
 - **Tortiglioni al Pesto**– 15,90 €
 - **Tortiglioni a la napolitana** – 15,90 €
-

Carnes a la Brasa *(IVA incluido)*

- **Solomillo de ternera** a la brasa - 24,00 €
 - **Entrecot de ternera de Girona** (400g) a la brasa c - 36,00 €
 - **Cordero a la brasa** 23,90 €
 - **Chuleta de vaca** , 500g - 39,00 €
 - **Pluma ibérica de bellota** con D.O. - 26,00 €
 - **Entraña a la Brasa** – 15,90 €
 - **Burguer Angus** – 18,00 €
-

Nuestros Postres *(IVA incluido)*

- **Coulant de chocolate negro**, helado fruta pasión - 7,20 €
 - **Xuxo a la Brasa** con helado de vainilla – 7,20€
 - **Torrija** creme brule y helado de vainilla - 6,90 €
 - **Crema Catalana** - 6,00 €
 - **Cheesecake** del chef - 7,90 €
-

Starters (VAT included)

- **Acorn-fed Iberian Ham** (served with crystal bread and tomato) - €24.90
- **"00" L'Escala Anchovies** (6 units) - €16.50
- **Confit Artichoke**, gratinated cod brandade with brown sugar, cured egg yolk, and parmesan shavings (vegetarian option available) - €14.90
- **Beetroot Hummus**, roasted shallots, snow peas, and spiced chickpeas with smoked pistachio oil - €12.90
- **Grilled Mussels** with ginger, celery, and Malvasia wine - €13.50
- **Red Tuna Tartare**, edamame, seaweed salad, papadum, and hot potato foam - €24.90
- **Andalusian-style Cuttlefish** with lime aioli - €16.50
- **Andalusian-style Calamari** - €18.00
- **Octopus Carpaccio**, olive tapenade, and black melanosporum truffle - €16.90
- **6 Creamy Chef's Croquettes** (vegetarian option available) - €9.50
- **"Cor de Bou" Tomato Salad**, confit tuna, pistachio oil, and Aragon olives - €13.50
- **Bravas** - €8.90
- **Garden Salad** - €12.00
- **Caesar Salad with Chicken** - €15.50
- **Grilled Eggplant** with capers, basil, and sun-dried tomato vinaigrette over romesco sauce cream - €12.50
- **Assorted Grilled Vegetables** - €14.90

Fish (VAT included)

- **Gratinated Cod** over spinach, raisins, and pine nuts - €18.00
- **Grilled Calamari** over "fake" black rice and seaweed pesto - €24.00
- **Grilled Turbot Loin**, organic mini vegetables, and "gazpachuelo" - €29.00
- **Grilled Market Fish** - €24.00
- **Grilled Octopus Leg** - €24.00

Rice Dishes and Fideuás (minimum 2 people) (VAT included)

- **Creamy Spider Crab Rice** (price per person) - €28.00
 - **Seafood Paella** - €21.00
 - **Black Rice** - €21.00
 - **Seafood / Black Fideuá** - €18.00
 - **Wild Mushroom Risotto**, truffle, parmesan shavings, and smoked toasted onion oil (served per person) - €18.90
-

Pastas (VAT included)

- **Tortiglioni alla Tartufata** - €15.90
 - **Tortiglioni al Pesto** - €15.90
 - **Tortiglioni alla Napolitana** - €15.90
-

Grilled Meats (VAT included)

- **Grilled Beef Sirloin** - €24.00
 - **Grilled Girona Beef Entrecôte (400g)** - €36.00
 - **Grilled Lamb** - €23.90
 - **Beef Steak (500g)** - €39.00
 - **Acorn-fed Iberian Pork "Pluma"** with D.O. (Designation of Origin) - €26.00
 - **Grilled Skirt Steak** - €15.90
 - **Angus Burger** - €18.00
-

Our Desserts (VAT included)

- **Dark Chocolate Coulant**, passion fruit ice cream - €7.20
- **Grilled Xuxo** with vanilla ice cream - €7.20
- **Torrija**, crème brûlée, and vanilla ice cream - €6.90
- **Crema Catalana** - €6.00
- **Chef's Cheesecake** - €7.90

Entrants (IVA inclòs)

- **Pernil Ibèric de Bellota** (servit amb pa de vidre i tomàquet) - 24,90 €
- **Anxoves "00" de L'Escala** (6 unitats) - 16,50 €
- **Carxofa confitada**, brandada de bacallà gratinada amb sucre moreno, rovell curat i làmines de parmesà (opció vegetariana disponible) - 14,90 €
- **Hummus de remolatxa**, escalunyes rostides, tirabecs i cigrons especiats amb oli de festuc fumat - 12,90 €
- **Musclos a la brasa** amb gíngebre, api i malvasia - 13,50 €
- **Tartar de tonyina vermella**, edamame, amanida d'algues, papadum i escuma calenta de patata - 24,90 €
- **Sípia a l'andalusa** amb allioli de llima - 16,50 €
- **Calamars a l'Andalusa** – 18 €
- **Carpaccio de pop**, olivada i tòfona negra melanosporum - 16,90 €
- **6 croquetes cremoses del Xef** (opció vegetariana disponible) - 9,50 €
- **Amanida Tomàquet Cor de Bou**, tonyina confitada, oli de festuc i olives d'Aragó - 13,50 €
- **Bravas** – 8,90 €
- **Amanida de l'hort** – 12 €
- **Amanida Cèsar amb pollastre** – 15,50 €
- **Albergínia a la brasa** amb tàperes, alfàbrega i vinagreta de tomàquet sec sobre crema de salsa romesco - 12,50 €
- **Assortiment de Verdures a la brasa** – 14,90 €

Peixos (IVA inclòs)

- **Bacallà gratinat** sobre espinacs, panses i pinyons - 18,00 €
- **Calamar a la brasa** sobre fals arròs negre i pesto d'algues - 24,00 €
- **Llom de turbot a la brasa**, mini verdures ecològiques i "gaspachuelo" - 29,00 €
- **Peix de llotja a la brasa** - 24,00 €
- **Pota de pop a la Brasa** - 24,00 €

Arrossos i Fideuàs (mínim 2 persones) (IVA inclòs)

- **Arròs caldós de bou de mar** (preu per persona) - 28,00 €
- **Paella de marisc** - 21,00 €

- **Arròs Negre** - 21,00 €
 - **Fideuà de marisc / Negra** - 18,00 €
 - **Risotto de bolets salvatges**, tòfona, làmines de parmesà i oli de ceba torrada fumada (servit per persona) - 18,90 €
-

Pastes (IVA inclòs)

- **Tortiglioni a la tartufata** – 15,90 €
 - **Tortiglioni al Pesto** – 15,90 €
 - **Tortiglioni a la napolitana** – 15,90 €
-

Carns a la Brasa (IVA inclòs)

- **Filet de vedella a la brasa** - 24,00 €
 - **Entrecot de vedella de Girona (400g) a la brasa** - 36,00 €
 - **Xai a la brasa** - 23,90 €
 - **Txuleta de vaca, 500g** - 39,00 €
 - **Ploma ibèrica de bellota amb D.O.** - 26,00 €
 - **Entranya a la Brasa** – 15,90 €
 - **Burguer Angus** – 18,00 €
-

Les Nostres Postres (IVA inclòs)

- **Coulant de xocolata negra**, gelat de fruita de la passió - 7,20 €
- **Xuxo a la Brasa** amb gelat de vainilla – 7,20 €
- **Torrija**, crema cremada i gelat de vainilla - 6,90 €
- **Crema Catalana** - 6,00 €
- **Cheesecake del xef** - 7,90 €

Entrées (TVA inclus)

- **Jambon Ibérique de Bellota** (servi avec pain de cristal et tomate) - 24,90 €
- **Anchois "00" de L'Escala** (6 unités) - 16,50 €
- **Artichaut confit**, brandade de morue gratinée au sucre roux, jaune d'œuf curé et copeaux de parmesan (option végétarienne disponible) - 14,90 €
- **Houmous de betterave**, échalotes rôties, pois gourmands et pois chiches épicés à l'huile de pistache fumée - 12,90 €
- **Moules grillées** au gingembre, céleri et malvoisie - 13,50 €
- **Tartare de thon rouge**, edamame, salade d'algues, papadum et écume chaude de pomme de terre - 24,90 €
- **Seiche à l'andalouse** avec aïoli de lime - 16,50 €
- **Calamars à l'Andalouse** – 18 €
- **Carpaccio de poulpe**, olivade et truffe noire mélanosporum - 16,90 €
- **6 croquettes crémeuses du Chef** (option végétarienne disponible) - 9,50 €
- **Salade Tomate Cœur de Bœuf**, thon confit, huile de pistache et olives d'Aragon - 13,50 €
- **Bravas** – 8,90 €
- **Salade du jardn** – 12 €
- **Salade César au poulet** – 15,50 €
- **Aubergine grillée** aux câpres, basilic et vinaigrette de tomate séchée sur crème de sauce romesco - 12,50 €
- **Assortiment de Légumes grillés** – 14,90 €

Poissons (TVA inclus)

- **Cabillaud gratiné** sur épinards, raisins secs et pignons - 18,00 €
- **Calamar grillé** sur faux riz noir et pesto d'algues - 24,00 €
- **Longe de turbot grillée**, mini légumes biologiques et "gazpachuelo" - 29,00 €
- **Poisson de marché grillé** - 24,00 €
- **Pied de poulpe grillé** - 24,00 €

Riz et Fideuás (minimum 2 personnes) (TVA inclus)

- **Paella de crabe cremeux** (prix par personne) - 28,00 €
- **Paella aux fruits de mer** - 18,00 €
- **Riz Noir** - 18,00 €
- **Fideuá aux fruits de mer / Noire** - 18,00 €
- **Risotto aux champignons sauvages**, truffe, copeaux de parmesan et huile d'oignon grillé fumé (servi par personne) - 18,90 €

Pâtes (TVA inclus)

- **Tortiglioni à la tartufata** – 15,90 €
- **Tortiglioni al Pesto** – 15,90 €
- **Tortiglioni à la napolitaine** – 15,90 €

Viandes Grillées (TVA inclus)

- **Filet de bœuf grillé** - 24,00 €
- **Entrecôte de bœuf de Gérone** (400g) grillée - 36,00 €
- **Agneau grillé** - 23,90 €
- **Côte de bœuf**, 500g - 39,00 €
- **Pluma ibérique de bellota avec A.O.C.** - 26,00 €
- **Entraña grillée** – 15,90 €
- **Burger Angus** – 18,00 €

Nos Desserts (TVA inclus)

- **Coulant au chocolat noir**, glace fruit de la passion - 7,20 €

- **Xuxo grillé** avec glace vanille – 7,20 €
- **Torrija** , pan perdue avec crème brûlée et glace vanille - 6,90 €
- **Crème Catalane** - 6,00 €
- **Cheesecake du chef** - 7,90 €