



NOS SALADES

- SALADE VERTE À LA VENTRÈCHE 11,50€
DE THON, TAPENADE D'OLIVES ET
OIGNONS
- SALADE DE BURRATA AVEC 12,90€
TOMATES CONFITES ET PESTO
- SALADE CÉSAR AU POULET 11,50€
CROUSTILLANT
- SALADE RUSSE 10,50€
- TARTARE DE SAUMON ET AVOCAT 14,50€
À LA MAYONNAISE SRIRACHA
- CARPACCIO DE VEAU AVEC 13,00€
COPEAUX DE PARMESAN
- TYMBALE "D'ESCALIVADA" AUX 11,50€
ANCHOIS DE L'ESCALA
- LÉGUMES GRILLÉS AVEC SAUCE 15,00€
"ROMESCO"

SAISONNIERS :

- MELON AU JAMBON
- GASPACHO ANDALOU

- PALOURDES AU VIN BLANC 9,80€
- ESCARGOTS À L'ALIOLI ET À LA TOMATE 13,50€
- CALMARS À L'ANDALOUSE 9,90€
- BRAVAS (FRITES AVEC SAUCE ÉPICÉ) 5,80€
- STICKS DE POULET À LA MAYONNAISE DE CURRY 8,50€
- CREVETTES SAUTÉES À L'AIL ET AU PERSIL 13,50€
- HOUMOUS DE POIS CHICHES AVEC NACHOS 6,50€
- GUACAMOLE AVEC NACHOS 8,50€
- CROQUETTES AU POULET RÔTI (UNITÉ) 1,70€
- CROQUETTES AU CHAMPIGNONS (UNITÉ) 1,90€
- CROQUETTES DE VEAU 1,90€
- FLEURS D'ARTICHAUT AVEC SAUCE "ROMESCO" 12,50€
- MICUIT DE FOIE DE L'« À NEC DE L'EMPORDÀ » AVEC 18,50€
DES TOASTES ET DE LA CONFITURE DE FIGUES
- "CHIPIRONES" (PÉTIT CALMAR FRIT) 10,00€
- SALADE RUSSE (tapa) 6,50€



POKEBOWLS

Tous nos pokes portent : riz basmati, houmous, carotte, roquette, mâche, tomates cherry, fruit, avocat et vinaigrette.

- AVEC SAUMON MARINÉ 16,80€
- AVEC POULET CRISPY ET SAUCE CURRY 15,50€

Pour votre sécurité, veuillez nous informer si vous avez des allergies ou intolérances alimentaires. Nous nous faisons un plaisir d'adapter nos plats à vos besoins. N'oubliez pas que même si nous prenons des précautions, notre cuisine peut contenir des traces d'allergènes.





LE POISSON

- PETITE BAUDROIE À L'AIL BRÛLÉ 19,50€
- DORADE AU FOUR OU GRILLÉE 16,50€
- MOELLE DE MORUE AVEC UNE MOUCHETTE À L'AIL ET UNE SANFAINA MAISON 19,50€
- SUPRÊME DE MERLU AVEC LÉGUMES ET SAUCE "ROMESCO" 17,00€

NOS COQUE DE PAIN

- JAMBON IBÉRIQUE AVEC COQUE DE PAIN 19,50€
- AVEC "ESCALIVADA", ANCHOIS DE L'ESCALA ET PATÉ D'OLIVES 14,00€
- AVEC BURRATA CRÉMEUSE, JAMBON ET PISTACHES 15,50€
- AVEC "SOBRASSADA" IBÉRIQUE, FROMAGE DE CHÈVRE ET MIEL 14,90€
- AVEC SECRET DE PORC, PARMENTIER DE PATATE DOUCE ET FOND DE VIANDE 15,50€

RIZ ET CANELLONIS

*VARIÉTÉ "MOLÍ DE PALS"

- RIZ AU POISSON AVEC SEICHE, MOULES ET CREVETTES 14,50€
- RIZ NOIR AU POISSON 14,50€
- RISOTTO DE CHAMPIGNONS AU PARMESAN 13,50€
- CANNELLONI XXL AU MAGRET DE CANARD ET FOIE 13,50€
- CRÊPE AUX ÉPINARDS, FROMAGE DE CHÈVRE ET NOIX 10,50€

LA VIANDE



- ÉPAULE D'AGNEAU AU FOUR AVEC POMMES DE TERRE 19,50€
- BOULLETES DE VIANDE AVEC SEICHE ET DES PETITS POIS 14,50€
- CUISSE DE CANARD CONFIT AVEC DES PRUNES ET PETITS OIGNONS 15,00€
- QUEUE DE BOEUF RÔTIE AVEC CHAMPIGNONS ET POMMES DE TERRE 18,50€
- BURGER DE VACHE MATURÉE AVEC DU PAIN BRIOCHE 16,50€

(OIGNONS POCHÉS, TOMATE CONFITE, FROMAGE, OEUF, MAYONNAISE AU CURRY ET POMMES DE TERRE DIPPER)

- BURGER DE VEAU AVEC PAIN CRISTAL 17,00€

(OIGNONS CARAMELISÉS, FROMAGE DE CHÈVRE, BACON, MOUTARDE ANCIENNE ET POMMES DE TERRE DIPPER)

- ENTRECÔTE DE VEAU DE GIRONA À LA BRAISE 250 g 15,00€
- ENTRECÔTE DE VEAU DE GÉRONE À LA BRAISE 500 g 20,00€
- CÔTELETTES D'AGNEAU À LA BRAISE Km0 AVEC ALIOLI 18,50€
- SAUCISSE DE PORC (BOTIFARRA) À LA BRAISE AVEC POMMES DE TERRE 12,50€
- PIEDS DE PORC À LA BRAISE AVEC POMMES DE TERRE ET ALIOLI 13,50€

Pour votre sécurité, veuillez nous informer si vous avez des allergies ou intolérances alimentaires. Nous nous faisons un plaisir d'adapter nos plats à vos besoins. N'oubliez pas que même si nous prenons des précautions, notre cuisine peut contenir des traces d'allergènes.

MENU ENFANT

13.00€

COMBINÉE DE:

MACARONI, FRITES ET VIANDE AU CHOIX:

HAMBURGER - ESCALOPE DÉ POULET - CROQUETTES

DESSERT

CRÈME CARAMEL, GLACE OU FRUIT

**Comprend une boisson*

DESSERTS

MAS PI

- CRÈME CARAMEL AU CAFÉ AVEC COULIS DE RATAFIA ET NOIX 6,00€
- CRÈME CARAMEL AVEC CRÈME CHANTILLY 5,00€
- "CREMA CATALANA" (CRÈME BRÛLÉE) 5,00€
- "RECUIT DE DRAP" (FROMAGE BLANC ARTISANAL) AVEC DU MIEL 5,50€
- COULANT DE CHOCOLAT AVEC GLACE VAINILLE 6,50€
- TRUFFES AU CHOCOLAT 90 % CACAO 6,50€
- CHEESECAKE AVEC COULIS DE FRUITS DE BOIS 6,50€
- GÂTEAU SACHER ET SORBET DE FRAMBOISES 6,50€
- TATIN DE POMME 6,50€
- MOUSSE DE YAOURT ET SORBET DE FRAMBOISES 6,50€
- GLACE AU MASCARPONE AVEC CRUMBLE BISCUIT LOTUS ET CACAO 6,80€
- GLACES ET SORBETS (2 BOULES) 6,00€
- XUIXO (viennoiserie catalane) 5,50€
- COUPE DE GLACE ANGELO (100 ml) : chocolat 70 %, sorbet à la mangue, yaourt au coulis de fraise ou stracciatella 5,50€



Pour votre sécurité, veuillez nous informer si vous avez des allergies ou intolérances alimentaires. Nous nous faisons un plaisir d'adapter nos plats à vos besoins. N'oubliez pas que même si nous prenons des précautions, notre cuisine peut contenir des traces d'allergènes.



MASPI

MENU DE GROUPE

À PARTIR DE 4 PERSONNES

On commence par un pica-pica froide au centre de la table

Salade au fromage de chèvre

Toast avec anchois de L'Escala et tomates confites

Assortiment de charcuteries de Can Raliu

On continue avec le pica-pica chaud :

Croquettes de poulet rôti maison

Et un entrée au choix :

Crevettes sautées à l'ail et au persil

Palourdes au vin blanc

Suivit d'un plat au choix par personne:

Riz au poisson ou riz noir

Saucisse (botifarra) grillée

Entrecôte de veau de Girona grillée

Confit de canard avec petit oignons et pruneaux

Boulettes de viande avec seiche et petits pois

Dorade au four

Risotto de champignons et parmesan

Et pour finir nos desserts maison:

Sorbet au citron

Glace au nougat

Crème caramel de café avec Bailey's

Coulant de chocolat avec glace au vanille

Cheesecake avec coulis de fruits de bois

Gâteau Sacher

Fruit du jour

Gin tonic du jour

OPTION
28,00€
boissons à part

OPTION
29,50€
vin et eau inclus