



◆ POUR PARTAGER ◆

- *Pommes de terre *Bravas de La Masía*" 8,95€
- *Plateau de charcuteries de l'Empordà 10,50€
- *Jambon ibérique 100% bellota découpé à la main 23,90€
- *Anchois de Palamós, pain de coca et tomate 8,95€
- *Duo de croquettes maison: poulet rôti et encornet 7,95€
- *Croquettes aux champignons sauvages 7,95€
- *Croquettes gourmandes : Saint-Jacques et crevettes 9,95€
- *Croquettes de queue de bœuf 9,95€
- *Poivrons Padrón 6,95€
- *Calamars à la romaine 11,90€
- *Moules de roche grillées au charbon 9,90€
- *Petits langoustines de la côte (200g) sautées à l'ail et au persil 17,95€
- *Crevettes Palamós grillées (200g) (Prix du marché)
- *Foie micuit avec figues confites, praliné de noisettes et fraises au vinaigre de Modène 16,95€
- *Pain coca à la tomate et huile d'olive vierge 1,90€

◆ ENTRÉE ◆

- **Salmorejo* : Crème froide de tomate, œuf dur et jambon ibérique ST 9,90€
- **Gazpacho* avec légumes coupés et croûtons ST 8,90€
- *Soupe de poisson de grand-mère avec toasts à l'ail et l'huile d'olive ST 10,95€
- *Soupe à l'oignon, œuf de poules élevées et parmesan 10,95€
- *Tartare de bœuf avec moelle grillée 17,95€
- *Burrata avec tomates séchées, olives de Kalamata, roquette et poireaux grilles 11,95€
- *Velouté de potiron rôti avec ravioles au gorgonzola ST 9,90€
- *Quiche aux poireaux et épaule Ibérique 9,95€
- *Salade "La Masia", jeunes pousses, fèves confites ou artichauts et vinaigrette au xérès 9,95€
- *Salade tiède de fromage de chèvre, fraises, noix caramélisées et vinaigrette de Modène 9,95€
- *Salade de tomates de saison, fromage frais de Fonteta et anchois de Palamós 10,20€
- **Esqueixada* de morue tomates séchées, tapenade d'olives et olives Kalamata 9,95€
- *Carpaccio de bœuf maturé, pignons de pin, deux moutardes, roquette et parmesan 12,95€
- *Cannellonis maison 9,90€
- *Légumes de saison grillés au charbon avec sauce *romesco* 12,90€
- *Œufs fermiers, pommes de terre et saucisse traditionnelle 9,95€
- *Escargots "*a la llauna*" avec allioli et sauce piquante 12,95€
- *Poulet grillé au charbon, houmous, crémeux de poivron escalivé et chapelure croustillante 16,90€

◆ RICE AND NOODLES ◆

- *Socarrat de l'Empordà, seiches travers de porc et saucisses 15,90€
- *Paella terre et mer 15,90€
- *Paella de poisson 17,50€
- *Riz noir aux langoustines et alioli 15,90€
- *Riz à la seiche et aux champignons, émulsion d'ail et persil 16,95€
- *Riz au homard (minimum 2 personnes) 22,95€ p.p.
- *Risotto aux cèpes et à la truffe 15,95€
- **Fideuà* aux crevettes rouges et palourdes 15,90€

◆ VIANDES GRILLEES ◆

◆ Cuites au charbon de La Carbonera et servies avec garniture ◆

- *Poulet fermier 10,90€
- *Saucisse grillée 10,90€
- *Cochon de lait mariné 18,95€
- *Côte de bœuf galicienne (800g) 53,00€
- *Entrecôte de bœuf maturée (350g) 21,95€
- *Bavette de bœuf 14,50€
- *Pluma ibérique 16,50€
- *Filet mignon ibérique 16,50€
- *Magret de canard 17,50€
- *Travers de porc grillés 16,95€
- *Côtelettes et côtes d'agneau 18,95€
- *Assortiment de viandes grillées avec sa garniture (Entrecôte de bœuf maturée, côtelettes d'agneau, saucisse catalane, bavette de veau et cochon de lait) 25,95€

◆ DU PATURAGE À LA TABLE ◆

- *Confit de canard, compote de pommes et sauce à l'orange 16,95€
- *Fricandó de bœuf aux champignons de saison 17,90€
- *Bœuf mijoté, sauce au Oporto et pommes de terre 16,50€
- *Tripes aux pois chiches et chorizo piquant 15,95€
- *Pieds de porc aux escargots 15,95€
- *Épaule d'agneau rôtie et légumes sautés 19,95€
- *Entrecôte de bœuf maturée (300g) avec sauce (Poivre vert, fromage ou Porto) 22,95€
- *Filet de bœuf, sauce "Pedro Ximenez", millefeuille de pommes de terre et parmesan 22,95€
- *Ragoût traditionnel de poulet fermier aux langoustines 18,90€

◆ DE LA MER À LA TABLE ◆

- *Suquet de poissons de roche aux palourdes, pomme de terre confites et picada traditionnelle 19,20€
- *Filet de merlu à la Donostiarra, avec légumes grilles 16,95€
- *Queue de lotte à la Donostiarra avec légumes grillés 19,95€
- *Tataki de thon avec crème de mangue, avocat et algues *wakame* 17,95€
- *Petit poulpe à l'oignon, pommes de terre fines et ailoli 16,90€
- **Turbot* grillé au charbon avec huile à l'ail et au piment et purée de pommes de terre 19,95€
- *Turbot rôti au four avec pommes de terre, oignon et tomate confite 19,95€
- *Ventrèche de thon marinée au vinaigre avec échalotes 16,85€
- *Dos de cabillaud avec chanfaina et mousseline au miel 17,95€
- *Saumon avec crème de poireaux, crevettes et asperges verts 17,95€
- *Assortiment de poisson grillés avec deux sauces (Merlu, turbot, lotte, crevettes de Palamós, palourdes, langoustines et calamars) 25,95€

Service de pain par personne 1,00€