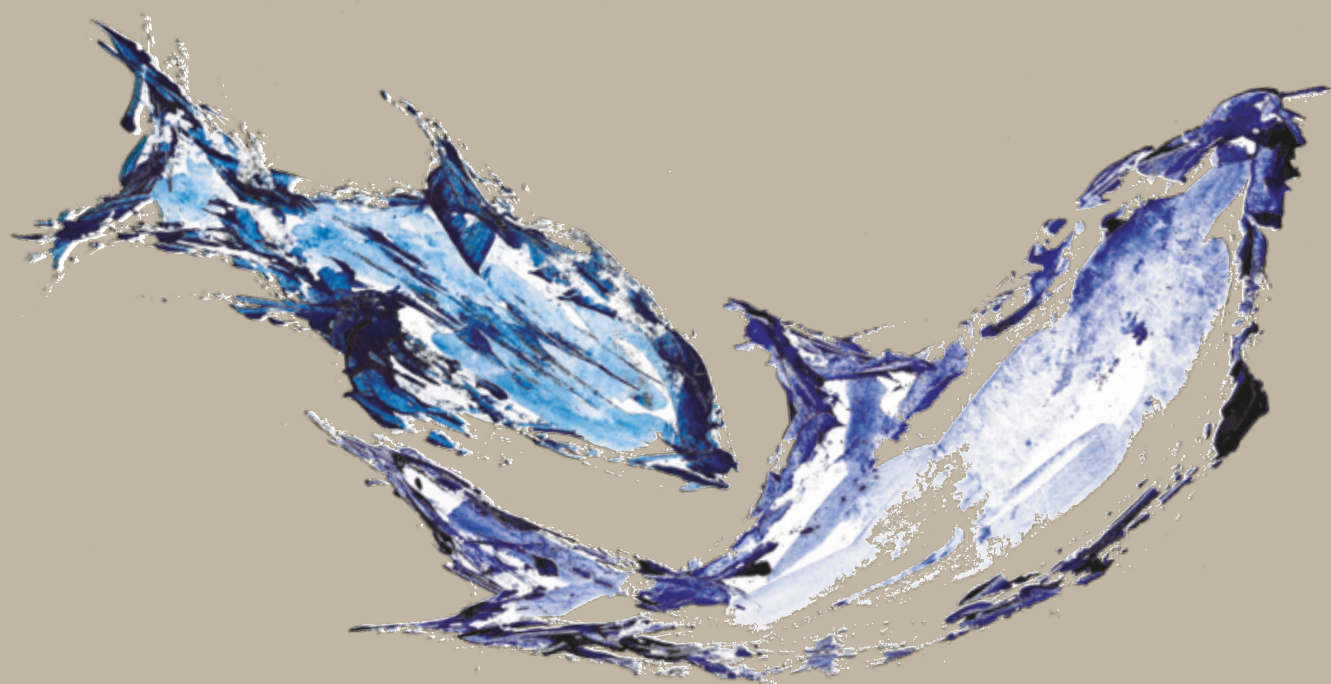




L'ESCANDALL
r e s t a u r a n t



Des del 1995
Desde 1995





Des del 1995 ...

L'any 1995 varem començar,
i encara tenim força,
la tenim gràcies a vosaltres que any rera any
veniu a tastar la nostra cuina.

L'Escanadall i la família Font Font
vol agrair-vos tots aquests anys de fidelitat,
hem passat molt bons moments junts,
i de tot cor, en volem passar molts més.

Desde 1995 ...

El año 1995 empezamos,
y aún nos queda fuerza,
la tenemos gracias a ustedes que año tras año
vienen a probar nuestra cocina.

L'Escandall y la familia Font Font
quiere agradecerles todos estos años de fidelidad,
hemos pasado muy buenos momentos juntos,
y de todo corazón, queremos pasar muchos más.

Tots el plats de la nostra carta també per emportar. Consultin per celebracions a mida.

Todos los platos de nuestra carta también para llevar. Consulten para celebraciones a medida.

L'ESCANDALL
r e s t a u r a n t



per picar ... para picar ...

Cargols a la sal Caracoles a la sal	19,00 €
Tartar de Salmó Tartar de Salmón	16,00 €
Cloïsses marinera Almejas marinera	18,00 €
Musclos de roca a la planxa Mejillones de roca a la plancha	11,00 €
Calamantxí amb ceba o faves Chipirones con cebolla o habas	21,50 €
Escamarlanets saltejats Cigalitas salteadas	16,80 €
Calamars romana Calamares romana	18,00 €
Calamantxí fregit Chipirones fritos	16,80 €
Popets de Cambrils Pulpito de Cambrils	s/m
Sepionets Sepias pequeñas	18,00 €
Seitons al vinagre Boquerones en vinagre	8,80 €
Navalles Navajas	14,80 €
Cargols de mar Caracoles de mar	17,00 €
Gambes de Tarragona Gambas de Tarragona	s/m
Escamarlans a la planxa (4) Cigalas a la plancha (4)	19,80 €
Llagostins a la planxa Langostinos a la plancha	19,80 €
Pop all-i-oli/gallega Pulpo allioli/gallega	16,80 €
Sardines a la planxa Sardinas a la plancha	9,50 €
Sèpia a la planxa Sepia a la plancha	14,00 €
Patates braves Patatas bravas	5,25 €
Bunyols de bacallà Buñuelos de bacalao	13,00 €
Gambeta blanca Camarón blanco	15,00 €

I.V.A. inclòs / incluido





entrants ... entrantes ...

Pernil Ibèric Bellota Jamón Ibérico Bellota	23,00 €
Anxoves de "l'avi Ramon" amb pa de vidre	
Anchoas de "l'avi Ramon" con pan de cristal	15,50 €
Amanida de llamàntol Ensalada de bogavante	22,00 €
Foie amb torraderes Foie con tostaditas	12,50 €
Esqueixada de bacallà "Esqueixada" de bacalao	14,80 €
Amanida verda Ensalada verde	7,70 €
Amanida de llagostins Ensalada de langostinos	19,50 €
Sopa de peix Sopa de pescado	13,00 €
Carpaccio de bacallà Carpaccio de bacalao	14,00 €
Carpaccio de vedella Carpaccio de ternera	14,00 €



arrossos / pastes ... arroces / pastas ...

Arròs amb carxofes i galeres (temporada) (min. 2 pers.)	
Arroz con alcachofas y galeras (temporada) (mín. 2 pers.)	18,50 € (p.p.)
Paella marinera (min. 2 pers.) Paella marinera (mín. 2 pers.)	17,00 € (p.p.)
Arròs de llamàntol (min. 2 pers.) Arroz de bogavante (mín. 2 pers.)	23,80 € (p.p.)
Arròs negre (min. 2 pers.) Arroz negro (mín. 2pers.)	16,00 € (p.p.)
Fideus rossos (min. 2 pers.) Fideos "rossos" (mín. 2pers.)	14,00 € (p.p.)
Fideuà (min. 2 pers.) Fideuá (mín. 2pers.)	17,00 € (p.p.)
Fideus negres (min. 2 pers.) Fideos negros (mín. 2 pers.)	16,00 € (p.p.)
Arròs amb cloïsses Arroz con almejas (mín. 2 pers.)	18,50 € (p.p.)
Arròs amb bacallà i llagostins Arroz con bacalao y langostinos (mín. 2 pers.)	18,50 € (p.p.)

(p.p.) : preu per persona precio por persona

I.V.A. inclòs / incluido



peixos ... pescados ...

Combinat de peix i marisc	Combinado de pescado y marisco	22,50 €
(musclos, calamars, sèpia, llagostins, escamarlà)		
(mejillones, calamares, sepia, langostinos, cigala)		
Entremès de peix	Entremés de pescado	31,50 €
(musclos, cargols, navalles, llagostins, escamarlà, calamars, calamantxí, rap a la romana i sèpia)		
(mejillones, caracoles, navajas, langostinos, cigalas, calamares, chipirones, rape a la romana y sepia)		
Graellada de peix i marisc	Parrillada de pescado y marisco	32,50 €
(musclos, cargols, navalles, llagostins, escamarlà, rap, lluç, sèpia i llenguado - tot a la planxa)		
(mejillones, caracoles, navajas, langostinos, cigalas, rape, merluza, sepia y lenguado - todo a la plancha)		
Suquet de peix i marisc	Suquet de pescado y marisco	29,50 €
Llenguado a la planxa	Lenguado a la plancha	23,00 €
Llenguado a l'ametlla	Lenguado a la almendra	23,50 €
Rap a la planxa	Rape a la plancha	22,00 €
Rap al romesco	Rape al romesco	23,00 €
Lluç a la planxa o refregit amb alls	Merluza a la plancha o refrito con ajos	19,50 €
Sarsuela	Zarzuela	29,50 €
Cueta de rap ros amb refregit d'alls	Colita de rape con refrito de ajos	21,50 €
Rèmol a la planxa o refregit d'alls	Rodaballo a la plancha o refrito de ajos	24,50 €
Rèmol al romesco	Rodaballo al romesco	25,50 €
Peix al forn o a la sal (Dorada / Llobarro)	Pescado al horno o a la sal (Dorada / Lubina)	24,50 € (p.p.)
Mariscada (4 plats de marisc)	Mariscada (4 platos de marisco)	48,00 € (p.p.)
Cap de lluç amb allets	Cogote de merluza con ajitos	16,50 €

(p.p.) : preu per persona precio por persona
I.V.A. inclòs / incluido





carns ... carnes ...

Filet de vedella a la planxa	20,00 €
Solomillo de ternera a la planxa	
Filet de vedella al roquefort o pebre	21,00 €
Filete de ternera al roquefort o pimienta	
Croquetes de pollastre casolanes	9,00 €
Croquetas de pollo caseras	
Entrecot de vedella a la planxa	17,50 €
Entrecot de ternera a la planxa	

I.V.A. inclòs / incluido



Pa i salses :: Pan y salsas 1,50 € (p.p.)



Tenim pa per celíacs :: Tenemos pan para celiacos.



Per qualsevol tipus d'intolerància consulteu al personal.
Por cualquier tipo de intolerancia consulten al personal.



menú infantil ... menú infantil ...

Pasta, pollastre arrebossat i patates. Refresc i gelat.
Pasta, pollo rebozado y patatas. Refresco y helado.

13,00 €

I.V.A. inclòs / incluido



menús ... menús ...

menú *migdia : de dimarts a divendres / mediodia : de martes a viernes* *nit : de dimarts a dijous / noche : de martes a jueves* *(excepte festius i Setmana Santa) / (excepto festivos y Semana Santa)*

Amanida de llegums Ensalada de legumbres
Cabdells amb ventresca Cogollos con ventresca
Esqueixada de bacallà Ensalada de bacalao desmigado
Musclos de roca a la sal Mejillones de roca a la sal
Calamars a la romana Calamares a la romana
Calamars a l'andalusa Calamares a la andaluza

Arròs negre Arroz negro (min. 2 pers.)
Paella marinera Paella marinera (min. 2 pers.)
Tronc de lluç al perfum d'allets Tronco de merluza al perfume de ajitos
Calamar de platja a la planxa Calamar de playa a la plancha
Orada a la planxa amb verdures Dorada a la plancha con verduritas
Entrecot amb verdures Entrecot con verduras

Crema catalana Crema catalana
Flam d'ou Flam de huevo
Amanida de fruita Ensalada de fruta
Gelats Helados

Pa, aigua i vi de la casa
Pan, agua y vino de la casa

24,00 €

I.V.A. inclòs / incluido

menú *migdia i nit / mediodia y noche*

Saltat de favetes amb calamar i llagostins Salteado de habitas con calamar y langostinos
Amanida de llagostins Ensalada de langostinos
Carpaccio de bacallà Carpaccio de bacalao
Foie amb torraderes Foie con tostaditas

Caldereta de fideus Caldereta de fideos (min. 2 pers - p.p.)
Cueta de rap ros al perfum d'allets Colita de rape rubio al perfuma de ajitos
Filet de vedella al pebre verd Solomillo de ternera a la pimienta verde
Arròs amb llamàntol Arroz con bogavante (min. 2 pers - supl 8 € - p.p.)
Arròs amb bacallà i llagostins Arroz con bacalao y langostinos (min. 2 pers - p.p.)

Amanida de fruites naturals Ensalada de frutas naturales
Flam de la casa Flan de la casa
Crema catalana Crema catalana
Gelats Helado

Pa, aigua i vi de la casa
Pan, agua y vino de la casa

37,00 €

I.V.A. inclòs / incluido



postres ... postres ...

Amanida de fruites naturals Ensalada de frutas naturales	5,80 €
Flam de la casa Flan de la casa	4,50 €
Crema catalana Crema catalana	5,20 €
Pinya natural Piña natural	5,80 €
Maduixes amb nata o suc de taronja Fresas con nata o zumo de naranja	5,80 €
Suc amb vainilla i cointreau Zumo con vainilla y cointreau	6,00 €
Gemes amb nata i xocolata Tocinillos con nata y chocolate	6,00 €
Pinya amb crema catalana Piña con crema catalana	6,60 €
Cafè irlandès o escocès Café irlandés o escocés	6,60 €
Xarrup de llimona o mandarina Sorbete de limón o mandarina	5,50 €
Tòfones gelades Trufas heladas	6,00 €
Pastís al whisky Pastel al whisky	5,80 €
Músic (fruits secs) Músic (frutos secos)	5,80 €
Profiterols (casolans) Profiteroles (caseros)	7,00 €
Creps variats (casolans) Crepes variados (caseros)	5,50 €
Gelat (2 boles) Helado (2 bolas)	4,60 €
Gelat (1 bola) Helado (1 bola)	2,30 €

I.V.A. inclòs / I.V.A. incluido





celler ... bodega ...

vins blancs / vinos blancos

D.O. RUEDA

Jose Pariente	19,00 €
Verderol	14,50 €
Bornos	16,50 €
Palomo cojo	16,00 €

D.O. MONTSANT

Octubre	14,00 €
Vespres	18,00 €

D.O. TARRAGONA

De Muller (sec) (seco)	12,50 €
De Muller Chardonnay	16,50 €

RIAS BAIXAS

Martin Codax	18,50 €
Pazo de San Mauro	19,50 €
3/8 Martin Codax	12,50 €

TERRA ALTA

Llàgrimes de Tardor	16,00 €
Raig de Raïm	14,00 €
Casa Mariol	14,00 €

D.O. PRIORAT

Blanc de Botes	16,00 €
----------------------	---------

COSTERS DEL SEGRE

Raimat Chardonnay	18,50 €
-------------------------	---------

SOMONTANO

Viñas del Vero Chardonnay	16,00 €
Viñas del Vero Gewürztraminer... (afruitat) (afrutado)	18,80 €
Sommos Gewürztraminer	17,80 €

D.O. PENEDEÈS

Viña Sol (sec) (seco)	16,00 €
Viña Esmeralda (afruitat) (afrutado)...	18,80 €
3/8 Viña Sol	11,00 €
3/8 Viña Esmeralda	12,50 €
Ermita d'Espiells	18,80 €
Gessamí, Gramona	19,00 €
(afruitat) (afrutado)	
Mustillant Gramona	18,80 €
(agulla) (aguja)	
3/8 Gessamí	12,50 €

vins rosats / vinos rosados

D.O. PENEDEÈS

De Casta	15,00 €
----------------	---------

D.O. TARRAGONA

De Muller	13,50 €
-----------------	---------

Cresta Rosa Perelada	15,50 €
(agulla) (aguja)	

Gran Feudo Chivite Navarra	15,50 €
3/8 De Casta	11,00 €

I.V.A. inclòs / incluido



celler ... bodega ...

vins negres / vinos negros

D.O. MONTSANT

Mas de les Moreres	18,50 €
Octubre	15,50 €
El Gos	16,00 €
1/2 Octubre	11,00 €

D.O.TARRAGONA

De Muller (de la casa)	13,50 €
------------------------------	---------

D.O. PRIORAT

Les Pusses	21,50 €
Legitim	15,50 €
Scaladei	21,50 €

TERRA ALTA

Llàgrimes de Tardor	16,00 €
---------------------------	---------

COSTERS DEL SEGRE

Raimat Cabernet Sauvignon	21,50 €
---------------------------------	---------

RIBERA DEL DUERO

Legaris	17,00 €
---------------	---------

D.O. RIOJA

Muga Crianza	24,50 €
Marqués de Càceres Crianza	19,50 €
Edulis Crianza	16,00 €
Ramon Bilbao	16,00 €
3/8 Edulis	12,50 €

sangries / sangrias

Sangria de vi 1 L.	18,00 €	Sangria de cava 1L.	20,00 €
Sangria de vi 1/2 L.	12,00 €		

caves / cavas / champagne

Cava de la casa Masia Estadella	16,00 €	Juvé & Camps Brut Reserva	
Vilarnau Reserva BN ECO	16,00 €	La Família	32,00 €
Gramona Imperial Brut	32,00 €	Torelló Brut Nature	22,50 €
Recaredo Brut Nature	32,00 €	3/8 cava Brut	13,00 €
Agustí Torelló Mata	26,00 €	Champagne Laurent-Perrier	55,00 €
Agustí Torelló Mata (Rosat)	22,50 €		

I.V.A. inclòs / incluido



From 1995 ...

We still have strenght,
we have it tan to you who year after year
come to taste our food.

L'Escandall and the family Font Font
Want to thank you for all these years of loyalty,
We've spend very nice moments together,
And from the heart, we want to spend many more.

**Also all the dishes of our menú to take away.
Have a look for custom - made Celebrations.**

Depuis 1995 ...

Nous avons la forcé
Nous l'avons grâce à vous, qui année après année
Venez déguster notre cuisine.

L'Escandall et la famille Font Font
Aimeraient vous remercier pour toutes ces annés de fidélité,
Nous avons passé de très bons moments ensemble,
Et de tout coeur, nous voulons en passer plus.

**Aussi tous les plats de notre carte à emporter.
Consultez pour des célébrations sur mesure.**

Vom 1995 ...

Und wir haben noch kraft,
Die haben wir danke Ihnen dass Jahr für Jahr
Zu uns kommen um unsere küche zu probieren.

L'Escandall und die Famile Font Font
Will sich bedanken bei Ihnen für alle diese Jahren von Treue.
Wir haben sahr gute Momente Verbracht,
Und Vom therz, wollwn wir viel mehr verbringen.

**Alle Gerichte auf unserer Speisekarte auch Zum mitnehemem.
Schlagen Sie nach für feierlichkeitm nach kundenangaben.**

L'ESCANDALL
restaurant



somethings to nibble ...

amuse-gueule ... kleine häppchen ...

Sea snails in salt · Escargots de mer à la sal · Schnecken Salz	19,00 €
Clams · Palourdes · Venusmuscheln	18,00 €
Grilled mussels · Moules grillées · Miesmuscheln	11,00 €
Baby small squid with beans or onion · Petits calmars aux feves ou oignon...	21,50 €
· Kleine tintenfische gegrillt	
Sauteed small norway lobster · Petites langoustines sautées	16,80 €
· Sautierter kleiner kaisergranat	
Squid in batter · Calmars à la Romaine · Panierte tintenfischringe	18,00 €
Fried baby squid · Petites calmar frit · Kleine tintenfische	16,80 €
Grilled small octopus · Petites poulpes grillées · Kleine krake gegrillt	s/m
Small Cuttlefish · Petites seiches · Kleine sepia	18,00 €
Anchovies in vinegar · Anchois marinade · Sauer eingelegte Sardellen	8,80 €
Razor clams · Couteaux · Schwertmuscheln	14,80 €
Sea snails · Escargots de mer · Meeresschnecken	17,00 €
Tarragona prawns · Crevettes de Tarragona · Garnelen aus Tarragona	s/m
Norway Lobster (4) · Langoustines (4) · Kaisergranat (4)	19,80 €
King prawns · Bouquets · Black tiger garnelen	19,80 €
Octopus with garlic mayonnaise or Galician-style · Poulpe à l'alioli ou à la "gallega"...	16,80 €
· Krake mit knoblauchsauce oder auf galicische art	
Grilled sardines · Sardines grillées · Sardinen	9,50 €
Grilled cuttlefish · Seiche grillée · Tintenfisch	14,00 €
Potatoes with spicy sauce · Pommes de terre épicées	5,25 €
· Kartoffeln mit scharfer sauce	
Cod fritters · Beignets de morue · Kabeljau-Krapfen	13,00 €
White prawn · Crevettes blanches · Weiße Garnelen	15,00 €

I.V.A. included / inclus / inbegriffen





starters ... entrées ... vorpeisen ...

Cured Iberian ham Acorn · Jambon Ibérique Gland · Iberischer Schinken Eichel	23,00 €
Anchovies of "avi Ramon" · Anchois de "avi Ramon" Sardellen vom "avi Ramon".....	15,50 €
Lobster salad · Salade d'homard · Hummer salat	22,00 €
Foie with toast · Foie avec toast · Foie mit toast	12,50 €
"Esqueixada" marinated cod salad · "Esqueixada" salade de morue en marinade....	14,80 €
· "Esqueixada" kabeljausalat in marinade	
Green salad · Salade verte · Grüner salat	7,70 €
King prawn salad · Salade de bouquets · Black tiger garnelen salat	19,50 €
Fish soup · Soupe de poisson · Fischsuppe	13,00 €
Carpaccio of cod · Carpaccio de morue · Stockfisch-Carpaccio	14,00 €
Carpaccio of beef · Carpaccio de veau · Rinder carpaccio	14,00 €



rice and pasta ... riz et paste ... reis-und teigwarengerichte

Rice with artichokes and galleys (season) · Riz aux artichauts et galères	18,50 € (p.p.)
(saison) · Reis mit Artischochen und galeeren (jahreszeit) (mín. 2 p./p.p.)	
Seafood paella · Paella à la marinière · Paella mit Meeresfrüchten (mín. 2 p./p.p.)...	17,00 € (p.p.)
Lobster rice · Riz au homard · Reis mit hummer (mín. 2 pers./p.p.)	23,80 € (p.p.)
"Black rice" · "Riz noir" · "Schwarzer reis" (mín. 2p./p.p.)	16,00 € (p.p.)
"Fideus rossos" noodles cooked with fish broth · Vermicelles "rossos" au	14,00 € (p.p.)
Bouillon de poisson · Fadennudeln "rossos" (mín. 2p./p.p.)	
"Fideuá" · "Fideuá" · "Fideuá" (mín. 2p./p.p.)	17,00 € (p.p.)
"Black noodles" · Vermicelles "noirs" · "Schwarzer nudeln" (mín. 2 p./p.p.)...	16,00 € (p.p.)
Rice with clams · Riz au palourdes · Reis mit Venusmuscheln (mín. 2 pers./p.p.)..	18,50 € (p.p.)
Rice with cod and prawns · Riz avec morue et crevettes	18,50 € (p.p.)
· Reis mit Kabeljau und garlenen (mín. 2p./p.p.)	



fish ... poissons ... fischgerichte ...

Mixed fish and seafood · Assortiment de poissons et fruits de mer	22,50 €
· Verschiedene fische und meeresfrüchte	
Fish and seafood hors d'oeuvre · Hors d'oeuvre de poissons et fruits de mer	31,50 €
· Vorpeisen mit fisch und meeresfrüchten	
Grilled fish and seafood · Grillade de poissons et fruits de mer	32,50 €
· Grillplatte mit fisch und meeresfrüchten	
"Suquet" fish and seafood casserole · "Suquet" de poissons et fruits de mer	29,50 €
· "Suquet"	
Sole grilled · Sole grillée · Seezunge gegrillt	23,00 €
Filet of Sole with almonds · Filet de sole aux amandes	23,50 €
· Seezungenfilet mit mandeln	
Anglerfish grilled · Lotte grillé · Seeteufel gegrillt	22,00 €
Anglerfish in romesco sauce · Lotte aux sauce romesco · Seeteufel mit romesco	23,00 €
Hake grilled or with fried garlic · Colin grillé ou aux ails frits	19,50 €
· Seehecht gegrillt oder mit angebratene knoblauch	
"Zarsuela" · "Zarzuela" · "Zarsuela"	29,50 €
Monkfish tail with fried garlic · Queue de lotte au sauté d'ails	21,50 €
· Seeteufelschwanz mit angebratene knoblauch	
Turbot grilled or with fried garlic · Turbot grillé ou aux ails frits	24,50 €
· Steinbutt gegrillt oder mit angebratene knoblauch	
Turbot in romesco sauce · Turbot aux sauce romesco · Steinbutt in romesco-suquet	25,50 €
Baked or baked in salt fish (Sea Bream/Sea) · Poisson au four ou au sel	24,50 € (p.p.)
(Dorade/Bar) · Fish, gebacken oder in Salzkruste (Goldbrasse/Wolfsbarsch)	
Seafood platter · Plateau de fruits de mer · Meeresfrüchteplatte	48,00 € (p.p.)
Nape of hake with fried garlic · Nuque de colin aux ails frits	16,50 €
· Nacken vom seehecht mit angebratene Knoblauch	



(p.p.)* : price per person · prix par personne · preis pro person
I.V.A. included / inclus / inbegriffen



meat ... viandes ... fleischgerichte ...

- Grilled veal sirloin steak · Filet de veau grillé · Filetsteak 20,00 €
 Veal sirloin steak in pepper or Roquefort sauce · Filet de veau au poivre 21,00 €
 ou au roquefort · Filetsteak in pfeffer-oder Roquefort-sobe
 Chicken croquettes · Croquettes de poulet · Hausgemachte Hühnerkroketten 9,00€
 Grilled veal entrecôte steak · Entrecôte de veau grillée 17,50 €
 · Rinderentrecote vom Grill

I.V.A. included / inclus / inbegriffen



Bread and sauce :: Pain et sauce :: Brot und sauce 1,50 € (p.p.)



Bread for celiac :: pain pour coeliaques :: Brot für Zöliakie.



Any kind of intolerance say it to the staff.

Tout type d'intolérance adresse au personnel.

Jede art von intoleranz zuständigen zu staff.



Children's menu ... Menu enfant... Kindermenü ...

*Pasta, breaded chicken and potatoes. Drink and ice cream.
 Pâtes, poulet pané et pommes de terre. Boisson et glacée.
 Pasta, panierte hähnchen und kartoffeln. Getränk und eis.*

13,00 €

I.V.A. included / inclus / inbegriffen



menú ... menü ...

menú *From tuesday to friday lunch (except holidays)* *De mardi à vendredi midi (no festives)* *Von dienstag bis freitag mittag (außer Feiertag)*

Vegetables salatt · Salade légumes · Gemüse salat
Tuna salade · Salade de ton · Thunfish salat
"Esqueixada" marinated cod salad · "Esqueixada" salade de morue en marinade
· "Esqueixada" kabeljausalat in marinade
Mussels rock salt · Sel moules de roche · Muscheln Steinsalz
Squid in batter · Calmars à la Romaine · Panierte tintenfischringe
Fried squid · Calmars fris

"Black rice" · "Riz noir" · "Schwarzer reis" (mín. 2p./p.p.)
Seafood paella · Paella à la marinière · Paella mit Meeresfrüchten (mín. 2 p./p.p.)
Hake with fried garlic · Collin avec d'aïls frits · Mittelstück vom seehecht mit überbratenem knoblauch
Grilled squid · Calamars grilleés · Gegrillten tintefisch
Grilled gilthead with vegetables · Dorade grillée avec des légumes · Gebratene goldbrasse mit Gemüse
Grilled veal entrecôte · Entrecôte de veau grillée · Rinderentrecote gegrillt

Catalan Cream · Crème brûlée · Katalanische crem
Egg flam · Crème aux œufs · Eierpudding
Fruit salat · Salade de fruits · Obstsalat
Ice cream · Glace · Eis

Bread, water and house winw
Pain, eau ei vin de la maison
Brot, wasser und hauswein

24,00 €

I.V.A. included / inclus / inbegriffen

menú *midday and night · midi et soir · mittag und-abend*

Sauteed beans with squid and prawns · Haricots sautés avec calamar et crevettes · Sautierte
bohnen mit tintenfisch und garnelen
King prawns salad · Salade de bouquets · Langustenschwäze Salat
Cod carpaccio · Carpaccio de morue · Stockfisch-carpaccio
Foie with toast · Foie avec toast · Foie mit toast

Stew noodles · Nouilles ragoût · Meeresfrüchte - Eintopf mit Nudeln
Monkfish tail with fried garlic · Queue de lotte au sauté d'aïls · Seeteufelschwanz mit angebratene knoblauch
Beef tenderloin with green pepper · Filet de boeuf au poivre vert · Rinderfilet mit grünem Pfeffer
Lobster rice · Riz au homard · Reis mit hummer (suplemento 8€ p.p. min. 2 pers.)
Rice with cod and prawns · Riz avec morue et crevettes · Reis mit Kabeljau und garlenen (mín. 2p./p.p.)

Catalan Cream · Crème brûlée · Katalanische crem
Egg flam · Crème aux œufs · Eierpudding
Fruit salat · Salade de fruits · Obstsalat
Ice cream · Glace · Eis

Bread, water and house winw
Pain, eau ei vin de la maison
Brot, wasser und hauswein

37,00 €

I.V.A. included / inclus / inbegriffen



desserts ... nachtisch ...

Fresh fruit salad · Salade de fruits frais · Frischer obstsalat	5,80 €
Home-made creme caramel · Flam maison · Karamelpudding des houses	4,50 €
Catalan caramelized custard cream · Crème brûlée · Katalanische creme	5,20 €
Fresh pineapple · Ananas frais · Frische ananas	5,80 €
Strawberries and cream or with fresh orange juice	5,80 €
· Fraises à la chantilly ou au jus d'orange	
· Erdbeeren mit sahnne oder Orangensaft	
Orange juice with vanilla and Cointreau	6,00 €
· Orange pressée à la vainille et au Cointreau	
· Orangensaft mit vanille und Cointreau	
Small egg custards with cream and chocolate	6,00 €
· Confiseries à l'oeuf à la chantilly et au chocolat	
· Süßes eierkonfekt mitsahne und schokolade	
Fresh pineapple and cream · Ananas frais à la chantilly	6,60 €
· Frische ananas mit sahnne	
Scottish or Irish coffee · Café ecossaise ou irlandais	6,60 €
· Scottischer oder Irischer Kaffee	
Lemon or tangerine sorbet · Sorbet de citron ou mandarine	5,50 €
· Zitronensorbet oder Mandarine	
Ice-cream truffles · Truffes glacées · Geeiste trüffel	6,00 €
Whisky cake · Tarte au whisky · Whisky-torte	5,80 €
"Músic" (selection of nuts and dried fruit) · Fruits secs · Trockenfrüchte	5,80 €
Profiterols (home) · Profiteroles (la maison) · Winbeutel (nach hause)	7,00 €
Crepes varied (home) · Crêpes varié (la maison) · Crepes variiert (nach hause)	5,50 €
Ice cream (2 balls) · Glace (2 balles) · Eis (2 bälle)	4,60 €
Ice cream (1 ball) · Glace (1 balle) · Eis (1 bälle)	2,30 €





celler ... bodega ...

white wine / vins blancs / weisswein

D.O. RUEDA

Jose Pariente	19,00 €
Verderol	14,50 €
Bornos	16,50 €

D.O. MONTSANT

Octubre	14,00 €
---------------	---------

D.O. TARRAGONA

De Muller (sec) (seco)	12,50 €
De Muller Chardonnay	16,50 €

RIAS BAIXAS

Martin Codax	18,50 €
Pazo de Bruxas	18,50 €
3/8 Martin Codax	12,50 €

TERRA ALTA

Llàgrimes de Tardor	16,00 €
Raig de Raïm	14,00 €

COSTERS DEL SEGRE

Raimat Chardonnay	18,50 €
-------------------------	---------

SOMONTANO

Viñas del Vero Chardonnay	16,00 €
Viñas del Vero Gewürztraminer... (afreitat) (afutado)	18,80 €

D.O. PENEDEÈS

Viña Sol (sec) (seco)	16,00 €
Viña Esmeralda (afreitat) (afutado)	18,80 €
3/8 Viña Sol	11,00 €
3/8 Viña Esmeralda	12,50 €
Ermita d'Espiells	18,80 €
Gessamí, Gramona	19,00 €
(afreitat) (afutado)	
Mustillant Gramona	18,80 €
(agulla) (aguja)	
3/8 Gessamí	12,50 €

rosé wine / vins rosé / rosewein

D.O. PENEDEÈS

De Casta	15,00 €
----------------	---------

D.O. TARRAGONA

De Muller	13,50 €
-----------------	---------

Cresta Rosa Perelada	15,50 €
(agulla) (aguja)	
Gran Feudo Chivite Navarra	15,50 €
3/8 De Casta	11,00 €



celler ... bodega ...

red wine / vins rouges / rotwein

D.O. MONTSANT

Mas de les Moreres	18,50 €
Octubre	15,50 €
Blau	16,00 €
El Gos	16,00 €
1/2 Octubre	11,00 €

D.O.TARRAGONA

De Muller (de la casa)	13,50 €
------------------------------	---------

D.O. PRIORAT

Les Pusses	21,50 €
Legitim	15,50 €
Scaladei	21,50 €

TERRA ALTA

Llàgrimes de Tardor	16,00 €
---------------------------	---------

COSTERS DEL SEGRE

Raimat Cabernet Sauvignon	21,50 €
---------------------------------	---------

RIBERA DEL DUERO

Legaris	17,00 €
---------------	---------

D.O. RIOJA

Muga Crianza	24,50 €
Marqués de Càceres Crianza	19,50 €
Edulis Crianza	16,00 €
Ramon Bilbao	16,00 €
3/8 Edulis	12,50 €

sangria / sangrias

Sangria de vi 1 L.	18,00 €	Sangria de cava 1L.	20,00 €
Sangria de vi 1/2 L.	12,00 €		

caves / cavas / champagne

Cava de la casa Masia Estadella	16,00 €	Juvé & Camps Brut Reserva	
Vilarnau Reserva BN ECO	16,00 €	La Famila	32,00 €
Gramona Imperial Brut	32,00 €	Torelló Brut Nature	22,50 €
Recaredo Brut Nature	32,00 €	3/8 cava Brut	13,00 €
Agustí Torelló Mata	26,00 €	Champagne Laurent-Perrier	55,00 €
Agustí Torelló Mata (Rosat)	22,50 €		

