

EL PATI

de Pals



PIZZERIA

Restaurant



DESDE



1995



# Alérgenos

---



**Cereales que contienen gluten** (maíz, cebada, centeno, espelta, kamut o sus variedades) **y productos derivados.**

---



**Crustáceos y productos a base de crustáceos**

---



**Huevos y productos a base de huevos**

---



**Pescados y productos a base de pescados**

---



**Cacahuets y productos a base de cacahuets**

---



**Soja y productos a base de soja**

---



**Leche y sus derivados** (incluida la lactosa)

---



**Fruta con cascara, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pistachos, nueces de macadamia y productos derivados**

---



**Apio y sus derivados**

---



**Mostaza y productos derivados**

---



**Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo**

---



**Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado como a SO<sub>2</sub>**

---



**Tramosos y productos a base de tramosos**

---



**Moluscos y productos a base de moluscos**

---

**Mi bisabuelo era panadero en su horno de la Calle Sant Jordi, en Mahon. Hacía pan, cocas y pastas para mojar en la leche. Me gusta pensar que las pizzas de el Pati de Pals tienen sus raíces en esas cocas hechas por él hace más de cien años. Avanzamos, mirando hacía atrás, intentando que el máximo número de productos que os ofrecemos sean frescos, próximos, ecológicos y de temporada. Deseamos de todo corazón que disfruteis de nuestra cocina.**

Maria Antònia Prats

**My great grandfather was a baker in the Carrer Sant Jordi bakery in Mahon. He made bread, coques and pastries to be dipped in milk. I would like to think that the pizzas we make in El Pati de Pals are based on the coques my great grandfather made over one hundred years ago. We advance whilst looking back, and we ensure that all our products are fresh, local, seasonal and ecological. We wish you an enjoyable meal.**

Maria Antònia Prats

# Amanides / Salades

## Verda

**Enciam, ceba, tomàquet, cogombre, olives i blat de moro**  
Laitue, oignon, tomate, concombre, olives et maïs

7,00 €

## Vermella

**Tomàquet, mozzarella de búfala, orenga i olives negres**  
Tomate, mozzarella, origan et olives noires

12,00 €

## Blava

**Enciam, poma, nous, rocafort i panses**  
Laitue, pomme cuite, noix, roquefort et raisins secs

11,00 €

## Groga

**Enciam, pollastre i pinya**  
Laitue, poulet et ananas

11,50 €

## Blanca

**Enciam, pipes, figues i formatge de cabra gratinat**  
Laitue, graines de tournesol, Figes et fromage de chèvre gratiné

11,20 €

## El Pati

**Enciam, ceba, tomàquet, poma, pernil, panses, formatge i nous**  
Laitue, oignon, tomate, pomme, jambon, raisins secs, fromage et noix

11,50 €

## Mimouna

**Cuscús, gambes, alvocat, panses, tomàquet, pipes de carbassa i blat de moro**  
Couscous, gambas, avocat, raisins secs, tomate, graines de citrouille et maïs

12,50 €

## Rosa

**Varietat d'enciams amb salmó fresc marinat, tàperes, tomàquets cherry i cebetes**  
Variété de laitues, saumon frais mariné, câpres, tomates cerise et oignons cocktail

12,50 €

**Tots els plats surten amanits de la cuina**  
Tous les plats sont assaisonnés en cuisine

# Pasta

**Spaghètti carbonara**   **10,00 €**

Espaguetis, nata, ou, cansalada i parmesà ratllat

Spaghetti, crème, œuf, bacon et fromage parmesan râpé

**Spaghètti / Macaroni bolognesa**   **10,00 €**

Espaguetis o macarrons amb salsa bolonyesa i parmesà ratllat

Spaghetti ou macaroni à la sauce bolognese et fromage parmesan râpé

**Tagliatelle de formatges amb crema de rocafort i parmesà ratllat**   **11,70 €**

Tagliatelle aux fromages à la crème de roquefort et fromage parmesan râpé

**Tagliatelle de bolets amb crema d'espinaçs, ceba confitada i parmesà ratllat**   **13,50 €**

Tagliatelle aux champignons à la crème d'épinards, oignon confit et fromage parmesan râpé

**Spaghètti amb rodelles de tomàquet, cansalada de sal i pebre i ruca i parmesà ratllat**   **11,00 €**

Spaghetti aux tranches de tomate, bacon au sel et poivre, salade roquette et fromage parmesan râpé

# Carn / Viandes

**Entrecòt** Entrecôte **18,70 €**

**Pit de pollastre a la brasa** (sense os) amb patates fregides **10,50 €**

Poitrine de poulet grillée (désossée) aux pommes frites

**Hamburguesa del Pati**   **13,20 €**

180g de vedella de Girona, cansalada viada de sal i pebre, tomàquet confitat, ceba caramel·litzada, ruca del nostre hort i mostassa de mel

180 gr. de viande de veau de Gérone, bacon au sel et poivre, tomate confite, oignon caramélisé, roquette du potager et moutarde au miel

**Hamburguesa "La fresca"**   **11,00 €**

150g de vedella de Girona, canonges, ceba, tomàquet, alvocat, pebrot i salsa tradicional  
150 gr. de viande de veau de Gérone, mâche, oignon, tomate, avocat et poivron à la sauce traditionnelle

**Hamburguesa "La Picantona"**   **12,00 €**

150g de vedella de Girona, fesolets enxil·lats, plàtan fregit, tomàquet i enciam

150 gr. de viande de veau de Gérone, haricots enchiladas, banane frite, tomate et salade

**Hamburguesa Vegana** **11,00 €**

Consulti els al·lèrgens al cambrer

Vérifiez les allergènes

**Ou extra** /Œuf supplémentaire  **2,00 €**

Les hamburgueses es serveixen dins un panet que fem nosaltres i la carn es de vedella ecològica de Girona.  
Les hamburgers sont servis dans un petit pain fait maison, et la viande est de veau écologique de Gérone.

# Pizzas / Pizza

<b>Aiguablava</b>  	11,00 €
Orenga / Origan	
<b>Aiguafreda</b> (temporada / saisonnière)   	13,50 €
Alls tendres, cebes tendres, rodanxes de tomàquet i ou de pagès eco Ail tendre, oignons tendres, tranches de tomate et œuf paysan écolo	
<b>Begur</b>  	11,70 €
Xampinyons / Champignons	
<b>Bellcaire</b>   	12,80 €
Emmental, parmesà i ou / Emmental, parmesan et œuf	
<b>Calella</b>    	13,70 €
Pernil, xampinyons, salami i anxoves Jambon, champignons, salami et anchois	
<b>Cap sa Sal</b>   	13,40 €
Carh, tomàquet i ceba / Viande, tomate et oignon	
<b>Cruïlles</b>   	13,20 €
Cansalada viada i dàtils / Bacon frais et dates	
<b>Cala Estreta</b> (temporada / saisonnière)    	13,80 €
Espinacs, ceps, rodanxes de tomàquet i formatge de cabra Épinards, cèpes, tranches de tomate et fromage de chèvre	
<b>Castell</b>    	14,30 €
Tomàquets cherry, emmental, ruca i gambes Tomates cerise, emmental, roquette et gambas	
<b>Fontanilles</b>  	12,50 €
Verdures del temps / Verdures saisonnières	
<b>Fontclara</b>    	13,70 €
Rocafort, dàtils, nous i bacó / Roquefort, dates, noix et bacon	
<b>Fonteta</b>  	13,50 €
Calzone picant amb carn / Calzone piquante à la viande	
<b>Fornells</b>  	13,60 €
Tomàquets cherry i cansalada de sal i pebre Tomates cerise, bacon au sel et poivre	
<b>Gualta</b>   	13,10 €
Rocafort i nous / Roquefort et noix	

Tots les pizzas porten tomàquet i formatge  
Toutes nos pizzas ont de la tomate et du fromage

<b>Illa Roja</b>  	<b>12,70 €</b>
Salmó, ceba i tàperes / Saumon, oignon et câpres	
<b>La Bisbal</b>  	<b>11,80 €</b>
Sobrassada / Soubressade	
<b>L'Estartit</b>   	<b>13,30 €</b>
Gambes, all i julivert / Gambas à l'ail et au persil	
<b>Llafranc</b>  	<b>12,10 €</b>
Xampinyons, ceba i tàperes Champignons, oignons et câpres	
<b>Llofriu</b>  	<b>11,50 €</b>
Xoriço / Chorizo	
<b>Masos</b>  	<b>12,30 €</b>
Pernil i xampinyons / Jambon et champignons	
<b>Medes</b>  	<b>13,60 €</b>
Tomàquets cherry, filet de pollastre eco i pinya Tomates cerise, filet de poulet écolo et ananas	
<b>Montgrí</b>  	<b>13,60 €</b>
Albergínia, ceba tendra, pebrot vermell i filet de pollastre Aubergine, oignons tendres, poivron rouge et filet de poulet	
<b>Mont-ras</b> (temporada / saisonnière)   	<b>13,50 €</b>
Ceps, aills tendres i ou trencat Cèpes, ails tendres et œuf frit cassé	
<b>Palafrugell</b>  	<b>11,40 €</b>
Pernil / Jambon	
<b>Palau-Sator</b>   	<b>12,00 €</b>
Tonyina i ceba / Thon et oignon	
<b>Pals</b>  	<b>12,20 €</b>
Orenga i botifarra de perol Origan et saucisse « de perol »	
<b>Peratallada</b>   	<b>11,70 €</b>
Ceba i nous / Oignon et noix	
<b>Racó</b>   	<b>12,70 €</b>
Espinacs, panses i pinyons / Épinards, raisins secs et pignons de pin	
<b>Regencós</b>   	<b>12,30 €</b>
All, julivert, ceba i anxoves Ail, persil, oignons et anchois	

<b>Rupià</b>  	<b>12,80 €</b>
<b>Pernil, xampinyons, ceba i tàperes</b> Jambon, champignons, oignon et câpres	
<b>Sa Riera</b>  	<b>13,70 €</b>
<b>Quatre formatges / Quatre fromages</b>	
<b>Sa Tuna</b>  	<b>12,80 €</b>
<b>Xampinyons i rocafort / Champignons et roquefort</b>	
<b>Sobreestany</b>  	<b>12,80 €</b>
<b>Salsitxes, ceba tendre, pebrot</b> Saucisses, oignons tendres et poivron	
<b>Tamariu</b>  	<b>12,70 €</b>
<b>Pebrot, pernil i xampinyons</b> Poivron, jambon et champignons	
<b>Torrent</b>   	<b>12,10 €</b>
<b>Cansalada viada i ou / Bacon frais et œuf</b>	
<b>Torroella</b>  	<b>12,10 €</b>
<b>Pernil i pinya / Jambon et ananas</b>	
<b>Ullà</b>    	<b>13,80 €</b>
<b>Marinera / Marinière</b>	
<b>Ullastret</b>   	<b>12,40 €</b>
<b>Anxoves i olives / Anchois et olives</b>	
<b>Vall-Llobrega</b>   	<b>13,70 €</b>
<b>Xampinyons, gambes, alls tendres i ruca</b> Champignons, gambas, ails tendres et roquette	
<b>Verges</b> (temporada / saisonnière)   	<b>13,50 €</b>
<b>Tomàquets cherry i ou de pagès eco</b> Tomates cerise et œuf paysan écolo	
<b>Ecològica</b> (temporada / saisonnière)  	<b>13,80 €</b>
<b>Verdures ecològiques del temps (només a l'estiu)</b> Légumes saisonnières écolo (été seulement)	



*Massa fresca*



# Pizzas especials Pizzas spéciales

...amb tomàquet fresc confitat i raçlet

...avec tomate fraîche confite et raclette

## D'en Samad

14,50 €

**Mozzarella, parmesà, raçlet, tomàquet fresc confitat, anxoves i formatge de cabra**

Mozzarella, parmesan, raclette, tomate fraîche confite, anchois et fromage de chèvre

## Palamós

13,70 €

**Mozzarella, parmesà, raçlet, tomàquet fresc confitat, albergínia i ceba**

Mozzarella, parmesan, raclette, tomate fraîche confite, aubergine et oignon

## Sant Feliu

13,70 €

**Mozzarella, parmesà, raçlet, tomàquet fresc confitat i sardines fresques**

Mozzarella, parmesan, raclette, tomate fraîche confite et sardines fraîches

## Vulpellac

13,70 €

**Mozzarella, parmesà, raçlet, tomàquet fresc confitat, tonyina, olives i tàperes**

Mozzarella, parmesan, raclette, tomate fraîche confite, thon, olives et câpres

## L'Escala

13,70 €

**Mozzarella, parmesà, raçlet, tomàquet fresc confitat i anxoves**

Mozzarella, parmesan, raclette, tomate fraîche confite et anchois

## Calonge

14,00 €

**Mozzarella, parmesà, raçlet, tomàquet fresc confitat i pollastre guisat**

Mozzarella, parmesan, raclette, tomate fraîche confite et ragoût de poulet

## Esclanyà

14,00 €

**Mozzarella, parmesà, raçlet, tomàquet fresc confitat, gorgonzola, albergínia i figues**

Fromage parmesan, raclette, tomate fraîche confite, aubergines et figues

Suplement extra / Suppléments

1,00 €

Gambes · ou · salsitxes / Gambas · œuf · saucisses

2,00 €

# Postres / Desserts

<i>Crema catalana</i>  	5,00 €
Crème brûlée	
<i>Couland Chocolate</i>    	6,00 €
Chocolate Couland	
<i>Tatin de poma</i> 	5,60 €
Tarte Tatin	
<i>Tiramisú</i>   	6,50 €
<i>Prunes borratxes amb nata i gelat de cafè</i> 	5,50 €
Prunes à la liqueur avec chantilly et glace au café	
<i>Cafè irlandès</i> 	10,00 €
Café irlandais	
<i>Brownie de la casa amb castanya confitada</i>   	6,30 €
Brownie fait maison aux châtaignes confites	
<i>Xarups: llimona, mandarina, coco, taronja, gerds, mango</i>	5,00 €
Sorbets: citron, clémentine, coco, orange, framboise, mangue	
<i>Flam</i>  	4,50 €
Crème caramel	
<i>Gelats: maduixa, xocolata, rom amb panses, cafè, vainilla, menta &amp; xocolata</i> 	6,00 €
Glaces: fraïse, chocolat, rhum aux raisins, café, vanille, menta & chocolat	
<i>Síndria fresca</i> (temporada / saisonnière)	5,20 €
Pastèque fraîche	
<i>Crema de iogurt amb mermelades casolanes</i> 	5,50 €
Crème de yaourt à la confiture faite maison	
<i>Copa cítrica · llimona, llima, crema i limoncello</i>  	6,30 €
Coupe citrique (citron, citron vert, crème et limoncello)	

## Vi blanc / Vin blanc

<i>Viña Sol</i> Penedès	12,50 €
<i>Castillo de Perelada Blanc de Blancs</i> Empordà Costa Brava	11,50 €
<i>Viñas del Vero</i> Somontano	12,00 €
<i>Vino de la casa</i> House wine EMPORDÀ	7,00 €

## Vi rosat / Vin rosé

<i>Torres de Castà</i> Penedès	11,30 €
<i>Las Campanas</i> Navarra	12,20 €
<i>Lambrusco d'Emilia</i> Frizzante	12,40 €
<i>Viñas del Vero</i> Somontano	12,00 €
<i>Vino de la casa</i> House wine EMPORDÀ	6,70 €

## Vi negre / Vin rouge

<i>Sangre de toro</i> Penedès	13,50 €
<i>Rioja 3/8</i>	8,50 €
<i>Cune Clarète Crianza</i> Rioja	16,00 €
<i>Castillo de Perelada tinto crianza 3/8</i> Empordà Costa Brava	14,00 €
<i>Viñas del Vero</i> Somontano	12,50 €
<i>Vino de la casa</i> House wine EMPORDÀ	7,50 €

## Cava / Cava catalan

<i>Cava de la casa brut</i> House cava brut	19,25 €
<i>Sangria de Cava</i>	22,00 €
<i>Sangria de Vino</i>	15,00 €

# Ensaladas / Salads

## Verda

**Lechuga, cebolla, tomate, pepino, aceitunas y maíz**  
Lettuce, onion, tomato, cucumber, olives and corn

7,00 €

## Vermella

**Tomate, mozzarella de búfala, orégano y aceitunas negras**  
Tomato, buffalo mozzarella, majoram and black olives

12,00 €

## Blava

**Lechuga, manzana cocida, nueces, roquefort y pasas**  
Lettuce, baked apple, nuts, roquefort and raisins

11,00 €

## Groga

**Lechuga, pollo y piña**  
Lettuce, chicken and pineapple

11,50€

## Blanca

**Lechuga, pipas, higos y queso de cabra gratinado**  
Lettuce, sunflower seeds, figs and goat cheese gratin

11,20€

## El Pati

**Lechuga, cebolla, tomate, manzana, jamón, pasas, queso y nueces**  
Lettuce, onion, tomato, apple, ham, raisins, cheese and nuts

11,50 €

## Mimouna

**Cuscús, gambas, aguacate, pasa, tomate, pipas de calabaza y maíz**  
Couscous, shrimps, avocado, raisins, tomato, pumpkin seeds and corn

12,50 €

## Rosa








**Variiedad de lechugas con salmón fresco marinado, alcaparras, tomates cherry y cebollitas**

Variety of lettuces with fresh marinated salmon, caperes, cherry tomatoes and little onions







12,50 €


**Todos los platos salen aliñados de la cocina**  
All our salads are served already seasoned

## Pasta

- Spaghetti carbonara**   10,00 €  
Espaguetis, nata, huevo, bacon y parmesano rallado  
Spaghetti, cream, eggs, bacon and grated parmesan
- Spaghetti / Macaroni bolognesa**   10,00 €  
Espaguetis o macarrones con salsa boloñesa y parmesano rallado  
Spaghetti or macaroni, bolognese sauce and grated parmesan
- Tagliatelle** de quesos con crema de roquefort y parmesano rallado   11,70 €  
Cheese tagliatelle with roquefort cream and grated parmesan
- Tagliatelle** de setas con crema de espinacas, cebolla confitada y parmesano rallado   13,50 €  
Mushrooms tagliatelle with spinach cream, sweetend onion and grated parmesan
- Spaghetti** con rodajas de tomate, bacon, rúcula y parmesano rallado   11,00 €  
Spaghetti with sliced tomatoes, bacon, arugula and grated parmesan

## Carne / Meat

- Entrecôt** Entrecôte 18,70 €
- Pechuga de pollo a la brasa** (sin hueso) con patatas fritas 10,50 €  
Grilled chicken breast (without bones) with french fries
- Hamburguesa del Pati**   13,20 €  
180g de ternera de Girona, bacon de sal y pimienta, tomate confitado, cebolla caramelizada, rúcula nuestro huerto y mostaza de miel  
180 gr. of veal from Girona, salt and pepper seasoned bacon, tomato confit, caramelised onion, rocket from our garden and honey mustard
- Hamburguesa "La fresca"**   11,00 €  
150g de ternera de Girona, canónigos, cebolla, tomate, aguacate, pimienta y salsa tradicional  
150 gr. of veal from Girona, lamb's lettuce, onion, avocado, pepper and traditional sauce
- Hamburguesa "La Picantona"**   12,00 €  
150g de ternera de Girona, alubias enchiladas, plátano frito, tomate y lechuga  
150 gr. of veal from Girona, chili-seasoned haricot beans, fried banana, tomato and lettuce
- Hamburguesa Vegana** 11,00 €  
Consulte los alérgenos al camarero  
Ask for allergens

Huevo extra / Extra egg  2,00 €

Las hamburguesas se sirven dentro de un panecillo que hacemos nosotros y la carne es de ternera ecológica de Girona.  
Our hamburgers are served in home-made buns. The meat is organic veal from Girona.




# Pizzas



<b>Aiguablava</b>  	11,00 €
<b>Orégano / Origan</b>	
<b>Aiguafreda</b> (temporada / in season)   	13,00 €
<b>Ajos tiernos, cebollas tiernas, rodajas de tomate y huevos de payés eco</b> Garlic shoots, spring onion, tomato slices and organic peasant eggs	
<b>Begur</b>  	11,70 €
<b>Champiñones / Button mushrooms</b>	
<b>Bellcaire</b>   	12,80€
<b>Emmental, parmesano y huevo / Emmental, parmesan and egg</b>	
<b>Calella</b>   	13,70€
<b>Jamón, champiñones, salami y anchoas</b> Ham, button mushrooms, salami and anchovies	
<b>Cap sa Sal</b>  	13,40 €
<b>Carne, tomate y cebolla / Meat, tomato and onion</b>	
<b>Cruilles</b>   	13,20 €
<b>Baicon y dátiles / Bacon and dates</b>	
<b>Cala Estreta</b> (temporada / in season)   	13,80 €
<b>Espinacas, setas, rodajas de tomate y queso de cabra</b> Spinach, mushrooms, tomato slices and goat cheese	
<b>Castell</b>    	14,30 €
<b>Tomates cherry, emmental, rúcula y gambas</b> Cherry tomatoes, emmental, arugula and shrimps	
<b>Fontanilles</b>  	12,50 €
<b>Verduras del tiempo / Season vegetables</b>	
<b>Fontclara</b>   	13,70 €
<b>Roquefort, dátiles, nueces y bacon / Roquefort, dates, nuts and bacon</b>	
<b>Fonteta</b>  	13,50 €
<b>Calzone picante con carne / Hot calzone with meat</b>	
<b>Fornells</b>  	13,60 €
<b>Tomates cherry y bacon con sal y pimienta</b> Cherry tomatoes and bacon with salt and pepper	
<b>Gualta</b>   	13,10 €
<b>Roquefort y nueces / Roquefort and nuts</b>	

Todas las pizzas llevan tomate y queso  
All pizzas got tomato and cheese

IVA incluido / VAT included

<b>Illa Roja</b>  	12,70 €
Salmón, cebolla y alcaparras / Salmon, onion and capers	
<b>La Bisbal</b>  	11,80 €
Sobrasada / Majorcan cured pork sausage with paprika	
<b>L'Estartit</b>   	13,80 €
Gambas, ajo y perejil / Shrimps, garlic and persil	
<b>Llafranc</b>  	12,10 €
Champiñones, cebolla y alcaparras Button mushrooms, onion and capers	
<b>Llofriu</b>  	11,50 €
Chorizo	
<b>Masos</b>  	12,30 €
Jamón y champiñones / ham and button mushrooms	
<b>Medes</b>  	13,60 €
Tomates cherry, filete de pollo eco y piña Cherry tomatoes, organic chicken fillet and pineapple	
<b>Montgrí</b>  	13,60 €
Berenjeña, cebolla tierna, pimiento rojo y filete de pollo Eggplant, spring onion, red pepper and chicken fillet	
<b>Mont-ras</b> (temporada / in season)   	13,50 €
Setas, ajos tiernos y huevo estrellado Mushrooms, garlic shoots and scrambled eggs	
<b>Palafrugell</b>  	11,40 €
Jamón / Ham	
<b>Palau-Sator</b>   	12,00 €
Atún y cebolla / Tuna and onion	
<b>Pals</b>  	12,20 €
Orégano y butifarra de perol Origan and Majorcan and char-grilled Catalan sausage	
<b>Peratallada</b>   	11,70 €
Cebolla y nueves / Onion and nuts	
<b>Racó</b>   	12,70 €
Espinacas, pasas y piñones / Spinach, raisins and pine nuts	
<b>Regencós</b>   	12,30 €
Ajo y perejil, cebolla y anchoas Garlic, parsley, onion and anchovies	

<b>Rupià</b> 🍄 🍄	12,80 €
<b>Jamón, champiñones, cebolla y alcaparras</b> Ham, button mushrooms, onion and capers	
<b>Sa Riera</b> 🧀 🧀	13,70 €
<b>Cuatro quesos / Four cheese</b>	
<b>Sa Tuna</b> 🍄 🍄	12,80 €
<b>Champiñones y roquefort / Button mushrooms and roquefort</b>	
<b>Sobreestany</b> 🍄 🍄	12,80 €
<b>Salchichas, cebolla tierna y pimiento</b> Sausage, spring onion and pepper	
<b>Tamariu</b> 🍄 🍄	12,70 €
<b>Pimiento, jamón y champiñones</b> Pepper, ham and button mushrooms	
<b>Torrent</b> 🍄 🍄 🍄	12,10 €
<b>Baicon y huevo / Bacon and egg</b>	
<b>Torroella</b> 🍄 🍄	12,10 €
<b>Jamón y piña / Ham and pineapple</b>	
<b>Ullà</b> 🐟 🐟 🍄 🍄	13,80 €
<b>Marinera / Fish Pizza</b>	
<b>Ullastrèt</b> 🐟 🍄 🍄	12,40 €
<b>Anchoas y aceitunas / Anchovies and olives</b>	
<b>Vall-Llobrega</b> 🐟 🍄 🍄	13,70 €
<b>Champiñones, gambas, ajos tiernos y rúcula</b> Button mushrooms, shrimps, garlic shoots and rocket salad	
<b>Verges</b> (temporada / in season) 🍅 🍅 🍄	13,50 €
<b>Tomates cherry y huevo de payés eco</b> Cherry tomatoes and organic peasant egg	
<b>Ecológica</b> (temporada / in season) 🍅 🍄	13,80 €
<b>Verduras ecológicas del tiempo (sólo en verano)</b> The season's organic vegetables (only in summer)	



*Massa fresca*



# Pizzas Especiales Special Pizza

...con tomate fresco confitado y raclette

...with fresh tomato preserve and raclette

## D'en Samad

Mozzarella, parmesano, raclette, tomate fresco confitado, anchoas y queso de cabra

Mozzarella, parmesan, raclette, fresh tomato preserve, anchovies and goat cheese

14,50 €

## Palamós

Mozzarella, parmesano, raclette, tomate fresco confitado, berenjena y cebolla

Mozzarella, parmesan, raclette, fresh tomato preserve, eggplant and onion

13,70 €

## Sant Feliu

Mozzarella, parmesano, raclette, tomate fresco confitado y sardinas frescas

Mozzarella, parmesan, raclette, fresh tomato preserve and fresh sardines

13,70 €

## Vulpellac

Mozzarella, parmesano, raclette, tomate fresco confitado, atún, aceitunas y alcaparras

Mozzarella, parmesan, raclette, fresh tomato preserve, tuna, olives and capers

13,70 €

## L'Escala

Mozzarella, parmesano, raclette, tomate fresco confitado y anchoas

Mozzarella, parmesan, raclette, fresh tomato preserve and anchovies

13,70 €

## Calonge

Mozzarella, parmesano, raclette, tomate fresco confitado y pollo guisado

Mozzarella, parmesan, raclette, fresh tomato preserve and shicken stew

14,00 €

## Esclanyà

Mozzarella, parmesano, raclette, tomate fresco confitado, gorgonzola, berenjena y higos

Mozzarella, parmesan, raclette, fresh tomato preserve, gorgonzola, eggplant and figs

14,00 €

Suplemento extra / Extra suplement

1,00 €

Gambas · huevo · salchichas / Shrimps · egg · sausages

2,00 €

## ❧ *Vino blanco / White wine* ❧

<i>Viña Sol</i> Penedès	12,50 €
<i>Castillo de Perelada Blanc de Blancs</i> Empordà Costa Brava	11,50 €
<i>Viñas del Vero</i> Somontano	12,00 €
<i>Vino de la casa</i> House wine EMPORDÀ	7,00 €

## ❧ *Vino rosado / Rose wine* ❧

<i>Torres de Castà</i> Penedès	11,30 €
<i>Las Campanas</i> Navarra	12,20 €
<i>Lambrusco d'Emilia</i> Frizzante	12,40 €
<i>Viñas del Vero</i> Somontano	12,00 €
<i>Vino de la casa</i> House wine EMPORDÀ	6,70 €

## ❧ *Vino tinto / Red wine* ❧

<i>Sangre de toro</i> Penedès	13,50 €
<i>Rioja 3/8</i>	8,50 €
<i>Cune Clarete Crianza</i> Rioja	16,00 €
<i>Castillo de Perelada tinto crianza 3/8</i> Empordà Costa Brava	14,00 €
<i>Viñas del Vero</i> Somontano	12,50 €
<i>Vino de la casa</i> House wine EMPORDÀ	7,50 €

## ❧ *Cava / Catalan champagne* ❧

<i>Cava de la casa brut</i> House cava brut	19,25 €
<i>Sangria de Cava</i>	22,00 €
<i>Sangria de Vino</i>	15,00 €

# Postres / Desserts

<i>Crema catalana</i>  	5,00 €
Catalan custard	
<i>Coulard Chocolate</i>    	6,00 €
Chocolate Coulard	
<i>Tatin de manzana</i> 	5,60 €
Apple pie	
<i>Tiramisú</i>   	6,50 €
<i>Ciruelas borrachas con nata y helado de café</i> 	5,50 €
Drunk prunes with cream and coffee ice cream	
<i>Café irlandés</i> 	10,00 €
Irish coffee	
<i>Brownie de la casa</i>   	6,30 €
House Brownie	
<i>Sorbetes: limón, mandarina, coco, naranja, frambuesa, mango</i>	5,00 €
Sherbets: lemon, mandarin, coconut, orange, raspberry, mango	
<i>Flan</i>  	4,50 €
Caramel custard	
<i>Helados: fresa, chocolate, ron con pasas, café, vainilla, menta &amp; chocolate</i> 	6,00 €
Ice cream flavours : strawberry, xocolat, rum with raisins, coffee, whipped cream, vanilla, peppermint&xocolat	
<i>Sandía fresca</i> (temporada / in season)	5,20 €
Fresh watermelon	
<i>Crema de yogur con mermeladas caseras</i> 	5,50 €
Yogur cream with homemade jams	
<i>Copa citrica · limón, lima, crema y limoncello</i>  	6,30 €
Citrics glass lemon, lime, cream and limoncello	