

tapas

| | |
|--|-------|
| Jambon ibérique (70gr) | 12,50 |
| Anchois de l'Escala avec pain à la tomate (4u) | 8,00 |
| Beignets de morue sauce à l'ail et au miel (4u) | 6,50 |
| Calamars à la romaine avec mayonnaïse de citron vert | 9,00 |
| Croquettes maison jambon et Fromage (4u) | 5,00 |
| Salade classique avec vinaigrette a la moutarde | 6,50 |
| Salade de quinoa blanche et noire a l'œuf cuit a basse temperature | 7,50 |
| Salade aux figues et au jambon de canard | 8,00 |
| <i>Ceviche</i> de maigre façon péruvien | 9,00 |
| <i>Steak tartar</i> de veau de Girona | 10,00 |
| Lingot de foie de canard avec voile au Pedro Ximenez | 8,00 |
| Moules marinière | 6,50 |
| Soupe de poisson de roche | 8,00 |
| Gnocchi aux patates douces à la crème de citrouille | 7,50 |
| Lard maigre sur pain bao a la façon des tacos (1u) | 6,50 |
| Poulpe grillé avec parmentier et huile de cayenne douce fumée | 10,50 |
| Agneau confit avec hummus aux marrons | 10,00 |
| Œufs Benedict | 10,00 |
| Boulettes de poisson au curry vert | 8,50 |
| Cannelloni de viades rôties (2u) | 6,00 |
| Pain à la tomate ou Pain de style méditerranéen | 2,00 |

| | |
|--|-------|
| (2 0 m i n) | |
| poisson et viandes | |
| | |
| | |
| <i>Txuleton</i> , côte de veau de Girona garnie (800gr) | 30,00 |
| Côte de porc laqué sauce barbacoa (500gr) | 21,00 |
| Morue au <i>piperrade</i> et au pil-pil (450gr) | 24,00 |
| Un homard avec des pommes de terre frites maison (500gr) | 38,00 |
| Turbot avec des pommes de terre (600-800gr) | 28,00 |

| | |
|--|------------|
| (3 0 m i n · m i n i m u m 2 p a x) | |
| paellas et casseroles | |
| | |
| | |
| Paella classique aux fruits de mer | 19,00 p.p. |
| Paella aux champignons sauvages | 15,00 p.p. |
| Riz traditionnel mer-terre cuit en casserole | 19,00 p.p. |
| Riz traditionnel avec homard | 35,00 p.p. |
| Fideuà, paella aux nouilles avec crevettes de Palamós, sauce à l'ail | 17,00 p.p. |
| Nouilles traditionnelles aux fruits de mer cuits en casserole | 18,00 p.p. |

| | |
|--|-------|
| (2 0 m i n) | |
| vins de dessert (vèrre) | |
| | |
| | |
| Garnatxa d'empordà ambre (D.O. Empordà) | 3,50 |
| Garnatxa negra / roja | |
| Garnatxa d'emporda perelada 12 anys (D.O. Empordà) | 5,00 |
| Garnatxa gris/ garnatxa blanca | |
| Garnatxa ino (D.O. Empordà) | 8,50 |
| Masia serra | |
| Gramona vi de glass riesling (D.O Penedès) | 5,00 |
| Riesling/ moscatell | |
| Pedro ximenez (D.O Jerez) | 5,00 |
| Cardenal cisneros | |
| Moscatel de Chipiona (D.O. Jerez) | 3,50 |
| Lerchunsi | |
| Chivite vendimia tardia (D.O Navarra) | 5,50 |
| Moscatell | |
| Chateau megyer tokaji (Hongria) | 10,00 |
| Aszu 5 puttonyos | |
| Chateau laribotte (Sauternes – França) | 5,50 |
| Sauvignon blanc / semillon | |
| Quinta do noval 20 years tawny (Portugal) | 9,00 |
| Douro valley | |
| Quinta do portal fine tawny (Portugal) | 3,00 |
| Douro valley | |
| Taylor's 20 years tawny (Portugal) | 6,00 |
| Douro valley | |

| | |
|--|-------|
| (2 0 m i n) | |
| desserts | |
| | |
| | |
| POUR PARTAGER | |
| | |
| | |
| Tarte aux figues, glace au miel | 7,00 |
| Coulant au chocolat (10min) | 8,00 |
| Crème catalane garni | 5,50 |
| Lait caillé de Fonteta avec croquant au miel et aux pignons | 6,00 |
| Terrine de besquit glacé (500ml) avec <i>toppings</i> variés | 10,00 |
| Pomme verte et citron | 8,00 |
| Pain perdu caramelisé | 7,00 |
| Truffes maison | 6,50 |

| | |
|--|------------|
| (3 0 m i n · m i n i m u m 2 p a x) | |
| paellas i cassoles | |
| | |
| | |
| Paella marinera | 19,00 p.p. |
| Arròs amb bolets | 15,00 p.p. |
| Arròs a la cassola mar i muntanya | 19,00 p.p. |
| Arròs de Llobregant | 35,00 p.p. |
| Rossejat de fideus amb gambeta de Palamós | 17,00 p.p. |
| Fideus a la cassola de peix | 18,00 p.p. |

| | |
|--|-------|
| (2 0 m i n) | |
| carns i peixos | |
| | |
| | |
| A LA BRASA DE CARBÓ VEGETAL | |
| | |
| | |
| Txuleton de vedella de Girona estil sidreria (800g) | 30,00 |
| Cap de costella de porc lacada amb salsa barbacoa (500g) | 21,00 |
| Bacallà amb piperrada i pil-pil (450g) | 24,00 |
| Llobregant sencer amb patates fregides casolanes (500g) | 38,00 |
| Turbot amb patates panadera (650g) | 28,00 |

| | |
|--|-------|
| (2 0 m i n) | |
| carns i peixos | |
| | |
| | |
| A LA BRASA DE CARBÓ VEGETAL | |
| | |
| | |
| Txuleton de vedella de Girona estil sidreria (800g) | 30,00 |
| Cap de costella de porc lacada amb salsa barbacoa (500g) | 21,00 |
| Bacallà amb piperrada i pil-pil (450g) | 24,00 |
| Llobregant sencer amb patates fregides casolanes (500g) | 38,00 |
| Turbot amb patates panadera (650g) | 28,00 |

INFORMATION POUR LES PERSONNES SOUFRANT D'ALLERGIES OU D'INTOLÉRANCES
S'il vous plaît parler à notre personnel à propos de vos besoins, afin qu'ils puissent vous fournir des informations précises sur les ingrédients allergènes dans nos menus.

L L E V A N T

FR

tapes

| | |
|---|-------|
| Espatlla d'ibèric d'aglà (70g) | 12,50 |
| Anxoves de l'Escala amb pa amb tomàquet | 8,00 |
| Bunyols de bacallà amb allioli de mel (4u) | 6,50 |
| <i>Rabas</i> de calamar arrebossats amb maionesa de llima | 9,00 |
| Croquetes casolanes de pernil i formatge (4u) | 5,00 |
| L'amanida de tota la vida amb vinagreta clàssica | 6,50 |
| Amanida de quinoa blanca i negre amb ou a baixa temperatura i germinats | 7,50 |
| Amanida de figues i pernil d'ànec | 8,00 |
| <i>Ceviche</i> peruà de corball | 9,00 |
| <i>Steak tartar</i> de vedella de Girona | 10,00 |
| Lingot de foie gras d'ànec amb vel de Pedro Ximenez | 8,00 |
| Musclos a la marinera | 6,50 |
| Sopa de peix de roca | 8,00 |
| Nyokis de moniato amb crema de carbassa i formatge | 7,50 |
| Cansalada amb pa bao com si fos un taco (1u) | 6,50 |
| Pop a la brasa amb parmentier i oli de pebre fumat | 10,50 |
| Xai confitat amb hummus de castanya | 10,00 |
| Ous Benedict | 10,00 |
| Mandonguilles de peix amb curri verd | 8,50 |
| Canelons de rostit (2u) | 6,00 |
| Coca amb tomàquet o pa estil mediterrani | 2,00 |

| | |
|--|-------|
| (2 0 m i n) | |
| carns i peixos | |
| | |
| | |
| A LA BRASA DE CARBÓ VEGETAL | |
| | |
| | |
| Txuleton de vedella de Girona estil sidreria (800g) | 30,00 |
| Cap de costella de porc lacada amb salsa barbacoa (500g) | 21,00 |
| Bacallà amb piperrada i pil-pil (450g) | 24,00 |
| Llobregant sencer amb patates fregides casolanes (500g) | 38,00 |
| Turbot amb patates panadera (650g) | 28,00 |

| | |
|--|------------|
| (3 0 m i n · m i n i m u m 2 p a x) | |
| paelles i cassoles | |
| | |
| | |
| Paella marinera | 19,00 p.p. |
| Arròs amb bolets | 15,00 p.p. |
| Arròs a la cassola mar i muntanya | 19,00 p.p. |
| Arròs de Llobregant | 35,00 p.p. |
| Rossejat de fideus amb gambeta de Palamós | 17,00 p.p. |
| Fideus a la cassola de peix | 18,00 p.p. |

CAT

vins de postres (c o p a)

| | |
|--|-------|
| Garnatxa d'empordà ambre (D.O. Empordà) | 3,50 |
| Garnatxa negra / roja | |
| Garnatxa d'emporda perelada 12 anys (D.O. Empordà) | 5,00 |
| Garnatxa gris/ garnatxa blanca | |
| Garnatxa ino (D.O. Empordà) | 8,50 |
| Masia serra | |
| Gramona vi de glass riesling (D.O Penedès) | 5,00 |
| Riesling/ moscatell | |
| Pedro ximenez (D.O Jerez) | 5,00 |
| Cardenal cisneros | |
| Moscatel de Chipiona (D.O. Jerez) | 3,50 |
| Lerchunsi | |
| Chivite vendimia tardia (D.O Navarra) | 5,50 |
| Moscatell | |
| Chateau megyer tokaji (Hongria) | 10,00 |
| Aszu 5 puttonyos | |
| Chateau laribotte (Sauternes – França) | 5,50 |
| Sauvignon blanc / semillon | |
| Quinta do noval 20 years tawny (Portugal) | 9,00 |
| Douro valley | |
| Quinta do portal fine tawny (Portugal) | 3,00 |
| Douro valley | |
| Taylor's 20 years tawny (Portugal) | 6,00 |
| Douro valley | |

| | |
|---|-------|
| (3 0 m i n · m i n i m u m 2 p a x) | |
| postres | |
| | |
| | |
| PER A COMPARTIR | |
| | |
| | |
| Tartaleta de figues amb gelat de mel | 7,00 |
| Coulant de xocolata (10min) | 8,00 |
| Crema catalana amb guarnició | 5,50 |
| Recuit de Fonteta amb crocant de pinyons | 6,00 |
| Terrina de gelat de bescuit (500ml) amb <i>toppings</i> variats | 10,00 |
| Poma verda i llimona | 8,00 |
| Graseletes de Santa Teresa caramel-litzades | 7,00 |
| Trufes fetes a casa | 6,50 |

| | |
|---|-------|
| (3 0 m i n · m i n i m u m 2 p a x) | |
| postres | |
| | |
| | |
| PER A COMPARTIR | |
| | |
| | |
| Tartaleta de figues amb gelat de mel | 7,00 |
| Coulant de xocolata (10min) | 8,00 |
| Crema catalana amb guarnició | 5,50 |
| Recuit de Fonteta amb crocant de pinyons | 6,00 |
| Terrina de gelat de bescuit (500ml) amb <i>toppings</i> variats | 10,00 |
| Poma verda i llimona | 8,00 |
| Graseletes de Santa Teresa caramel-litzades | 7,00 |
| Trufes fetes a casa | 6,50 |

AVÍS PER A LES PERSONES AMB AL·LÈRGIES O INTOLERÀNCIES
Si us plau, parlin amb el nostre personal sobre les seves necessitats, a fi de què els puguin proporcionar informació precisa sobre els ingredients al·lèrgenics en els nostres menús.

L L E V A N T

€ · TVA COMPRIS

€ · IVA INCLÒS

tapas

| | |
|---|-------|
| Paletilla ibérica (70gr) | 12,50 |
| Anchoas de la Escala con pan con tomate (4ud) | 8,00 |
| Buñuelos de bacalao con alioli de miel (4ud) | 6,50 |
| Rabas de calamar con mayonesa de lima | 9,00 |
| Croquetas caseras de Jamón y queso (4ud) | 5,00 |
| La ensalada de toda la vida con vinagreta clásica | 6,50 |
| Ensalada de quinoa blanca y negra con huevo a baja temperatura y germinados | 7,50 |
| Ensalada de higos con jamón de pato | 8,00 |
| <i>Ceviche</i> peruano de corvina | 9,00 |
| <i>Steak tartar</i> de ternera de Girona | 10,00 |
| Lingote de foie-gras de pato con velo de Pedro Ximenez | 8,00 |
| Mejillones a la marinera | 6,50 |
| Sopa de pescado de roca | 8,00 |
| Ñoquis de moniato con crema de calabaza | 7,50 |
| Pan bao con panceta como si fuese un taco (1u) | 6,50 |
| Pulpo a la brasa con parmentier y aceite de pimentón ahumado | 10,50 |
| Cordero confitado con hummus de castaña | 10,00 |
| Huevos Benedict | 10,00 |
| Albóndigas de pescado al curri verde | 8,50 |
| Canelones de asado (2u) | 6,00 |
| Coca con tomate o pan estilo mediterráneo | 2,00 |

(2 0 m i n)

carnes y pescados

| | |
|---|-------|
| A LA BRASA DE CARBÓN VEGETAL | |
| <i>Tuxleton</i> de ternera de Girona al estilo sidrería (800gr) | 30,00 |
| Costillar de cerdo lacado con salsa barbacoa (500gr) | 21,00 |
| Bacalao con piperrada y pil-pil (450gr) | 24,00 |
| Bogavante entero con patatas fritas caseras (500gr) | 38,00 |
| Rodaballo con patatas panadera (650gr) | 28,00 |

(3 0 m i n · m í n i m o 2 p a x)

en paella y en cazuela

| | |
|----------------------------------|------------|
| Paella marinera | 19,00 p.p. |
| Arroz con setas | 15,00 p.p. |
| Arroz a la cazuela mar y montaña | 19,00 p.p. |
| Arroz de bogavante | 35,00 p.p. |
| Fideuà con gambita de Palamós | 17,00 p.p. |
| Fideos de pescado a la cazuela | 18,00 p.p. |

(2 0 m i n)

vinos de postre (c o p a)

| | |
|--|-------|
| Garnatxa d’empordà ambre (D.O. Empordà) | 3,50 |
| Garnatxa negra / roja | |
| Garnatxa d’emporda perelada 12 anys (D.O. Empordà) | 5,00 |
| Garnatxa gris/ garnatxa blanca | |
| Garnatxa ino (D.O. Empordà) | 8,50 |
| Masia serra | |
| Gramona vi de glass riesling (D.O Penedès) | 5,00 |
| Riesling/ moscatell | |
| Pedro ximenez (D.O Jerez) | 5,00 |
| Cardenal cisneros | |
| Moscatel de Chipiona (D.O. Jerez) | 3,50 |
| Lerchunsi | |
| Chivite vendimia tardia (D.O Navarra) | 5,50 |
| Moscatell | |
| Chateau megyer tokaji (Hungria) | 10,00 |
| Aszu 5 puttonyos | |
| Chateau laribotte (Sauternes – França) | 5,50 |
| Sauvignon blanc / semillon | |
| Quinta do noval 20 years tawny (Portugal) | 9,00 |
| Douro valley | |
| Quinta do portal fine tawny (Portugal) | 3,00 |
| Douro valley | |
| Taylor’s 20 years tawny (Portugal) | 6,00 |
| Douro valley | |

(2 0 m i n)

postres

| | |
|---|-------|
| PARA COMPARTIR | |
| Tartita de higos con helado de miel | 7,00 |
| Coulant de chocolate (10min) | 8,00 |
| Crema catalana con guarnición | 5,50 |
| Requesón de Fonteta con crocante de piñones | 6,00 |
| Terrina de biscuit helado (500ml) con toppings variados | 10,00 |
| Manzana verde y limón | 8,00 |
| Torrijas caramelizadas | 7,00 |
| Trufas hechas en casa | 6,50 |

(3 0 m i n · m í n i m o 2 p a x)

| | |
|--|--|
| € · IVA INCLUIDO | |
| AVISO PARA LAS PERSONAS CON ALERGIAS O INTOLERANCIAS | |
| Por favor, hablen con nuestro personal acerca de sus necesidades, para que les puedan proporcionar información precisa sobre los ingredientes alergénicos en nuestros menús. | |

(3 0 m i n · m í n i m o 2 p a x)

€ · TAX INCLUDED

FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES

Please speak to our staff about your requirements, so they can provide you accurate information about allergenic ingredients in our menus.

tapas

| | |
|---|-------|
| Iberian ham (70gr) | 12,50 |
| Anchovies from l'Escala with tomato bread (4u) | 8,00 |
| Cod fish fritters with honey-garlic sauce (4u) | 6,50 |
| Deep fried calamari with lime mayonnaise | 9,00 |
| Homemade ham and cheese croquettes | 5,00 |
| Classical salad with old fashioned vinaigrette | 6,50 |
| Black and white quinoa salad with egg cooked in low temperature | 7,50 |
| Fig salad with duck ham | 8,00 |
| Brown meagre peruvian style <i>ceviche</i> | 9,00 |
| <i>Steak tartar</i> | 10,00 |
| Brick of duck foie-grass with a Pedro Ximenez veil | 8,00 |
| Marinera style mussels | 6,50 |
| Fish soup | 8,00 |
| Sweet potato gnocchi with pumpkin cream | 7,50 |
| Pork belly on bao bread looking like a taco (1u) | 6,50 |
| Grilled octopus with potato parmentier and sweet paprika oil | 10,50 |
| Pickled lamb shank with chestnut hummus | 10,00 |
| Eggs Benedict | 10,00 |
| Fish balls in green curry sauce | 8,50 |
| Roast meat cannelloni (2u) | 6,00 |
| Tomato bread or Mediterranean style bread | 2,00 |

(2 0 m i n)

fish and meat

| | |
|---|-------|
| CHARCOAL GRILLED | |
| <i>Txuleton</i> , Girona veal steak with garnish (800gr) | 30,00 |
| Pork spear ribs lacquered with BBQ sauce (500gr) | 21,00 |
| Salted cod fish with <i>piperrade</i> and pil-pil (450gr) | 24,00 |
| One Lobster with homemade fries (500gr) | 38,00 |
| Turbot with roasted potatoes (650gr) | 28,00 |

(3 0 m i n · m í n i m o 2 p a x)

rice and noodles

| | |
|--|------------|
| The sea food paella | 19,00 p.p. |
| Wild mushrooms paella | 15,00 p.p. |
| Traditional style rice with meat, fish and vegetables | 19,00 p.p. |
| Traditional style rice with lobster | 35,00 p.p. |
| Fideua, vermicelli paella with Palamos shrimps and garlic sauce. | 17,00 p.p. |
| Traditional style vermicelli with sea food | 18,00 p.p. |

(2 0 m i n)

dessert wines (g l a s s)

| | |
|--|-------|
| Garnatxa d’empordà ambre (D.O. Empordà) | 3,50 |
| Garnatxa negra / roja | |
| Garnatxa d’emporda perelada 12 anys (D.O. Empordà) | 5,00 |
| Garnatxa gris/ garnatxa blanca | |
| Garnatxa ino (D.O. Empordà) | 8,50 |
| Masia serra | |
| Gramona vi de glass riesling (D.O Penedès) | 5,00 |
| Riesling/ moscatell | |
| Pedro ximenez (D.O Jerez) | 5,00 |
| Cardenal cisneros | |
| Moscatel de Chipiona (D.O. Jerez) | 3,50 |
| Lerchunsi | |
| Chivite vendimia tardia (D.O Navarra) | 5,50 |
| Moscatell | |
| Chateau megyer tokaji (Hungria) | 10,00 |
| Aszu 5 puttonyos | |
| Chateau laribotte (Sauternes – França) | 5,50 |
| Sauvignon blanc / semillon | |
| Quinta do noval 20 years tawny (Portugal) | 9,00 |
| Douro valley | |
| Quinta do portal fine tawny (Portugal) | 3,00 |
| Douro valley | |
| Taylor’s 20 years tawny (Portugal) | 6,00 |
| Douro valley | |

(2 0 m i n)

desserts

| | |
|---|-------|
| TO SHARE | |
| Figs tart with honey ice cream | 7,00 |
| Chocolate coulant (10min) | 8,00 |
| Catalan Cream with garnish | 5,50 |
| Junked milk from Fonteta with honey and pine nuts crunchy crust | 6,00 |
| Ice cream terrine (500ml) with assorted toppings | 10,00 |
| Green apple and lemon | 8,00 |
| Caramelized spear bred | 7,00 |
| Home made truffles | 6,50 |

(3 0 m i n · m í n i m o 2 p a x)

| | |
|--|--|
| € · TAX INCLUDED | |
| FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES | |
| Please speak to our staff about your requirements, so they can provide you accurate information about allergenic ingredients in our menus. | |

L L E V A N T

L L E V A N T

L L E V A N T

L L E V A N T

L L E V A N T

L L E V A N T

E N

E N

E N

E N

E N

E N

E N

E N

E N

E N

E N

E N

E N

E N

E N

E N

E N

E N

E N

E N

E N

E N

E N

E N

E N

E N

E N

E N

E N

E N

E N

E N

E N

E N