

# CARTA CADAQUÉS

## TAPES / TAPAS

**variat d'anxoves i seitons amb olives** ..... 10,00 €  
variado de anchoas y boquerones con olivas

**olives gourmet cadaqués** ..... 3,80 €  
olivas gourmet cadaqués

**pa de coca amb tomàquet** ..... 3,00 €  
pan de coca con tomate

**pernil ibèric amb pa amb tomàquet** ..... 17,00 €  
jamón ibérico con pan con tomate

**braves especialitat de la casa** ..... 7,00 €  
bravas especialidad de la casa

**croquetes casolanes de pollastre, bacallà o ibèric** ..... 2,80 €/u  
croquetas caseras de pollo, bacalao o jamón ibérico

**la bomba de gràcia amb doble arrebossat** ..... 6,00 €  
la bomba de gràcia con doble rebozado

**calamars a la romana amb salsa tàrtara** ..... 10,50 €  
calamares a la romana con salsa tàrtara

**pintxo moru al plat amb pa fregidet** ..... 9,00 €  
pincho moruno al plato con pan tostadito

**cruixents de pollastre de pagès amb mayo de romesco** ..... 9,00 €  
crujientes de pollo de payés con mayonesa de romesco

**“fish & patates” a la Catalana amb salsa moreneta** ..... 10,50 €  
“fish & patatas” a la catalana con salsa moreneta

**pebrots del Padrón amb sal maldon** ..... 7,50 €  
pimientos del Padrón con sal maldon

**albergínies amb mel de canya** ..... 8,50 €  
berenjenas con miel de caña

**formatge brie, cruixent i fos, amb mermelada de tomàquet** ..... 8,50 €  
queso brie, crujiente y fundido, con mermelada de tomate

**taula de formatges amb codony i fruits secs** ..... 17,00 €  
tabla de quesos con membrillo y frutos secos

**degustació d'Ibèrics i Catalans, pernil, xoriço, fuet i llom** ..... 18,00 €  
degustación de Ibéricos y Catalanes, jamón, chorizo, fuet y lomo

**tartar de tonyina vermella del Mediterrani amb fonoll fresc, alvocat, soia i oli de sèsam** ..... 15,50 €  
tartar de atún rojo Mediterráneo con hinojo fresco, aguacate, soja y aceite de sésamo

**tartar de salmó nòrdic amb fonoll fresc, alvocat, soia i oli de sèsam** ..... 15,50 €  
Tartar de salmón nórdico, con hinojo fresco, aguacate, soja y aceite de sésamo

## PAELLA

**paella de peix i marisc (mínim 2 persones, preu per persona)** ..... 19,00 €  
paella de pescado y marisco (mínimo 2 personas, precio por persona)

## L.OU COM BALLA / DE GALLINAS

### CAMPERAS

**truita melosa de patates i ceba feta al moment** ..... 10,00 €

tortilla melosa de patatas y cebolla hecha al momento

**ous trencats amb patates i pernil ibèric** ..... 12,00 €

huevos estrellados con patatas y jamón ibérico

### UNA MIQUETA DE VERD

### UN POQUITO DE VERDE

**amanida de pollastre rostit, amb poma verda, nous, panses i ceba cruixent** ..... 10,50 €

ensalada de pollo rustido, con manzana verde, nueces, pasas y cebolla crujiente

**burrata fresca amb ruca, tomàquets secs i pesto de festucs** ..... 12,00 €

burrata fresca con rúcula, tomates secos y pesto de pistachos

### POKE-BOWL COMPLET/

### POKE-BOWL COMPLETO:

**bol de tonyina marinada, blat tendre, alvocat, xia, variat verd, edamame i oli de sèsam** ..... 13,00 €

bol de atún marinado, trigo tierno, aguacate, chí, variado de verde, edamame y aceite de sésamo

### ENTRECOT DE VEDELLA/

### ENTRECOT DE TERNERA:

**Entrecot de vedella de Girona amb patates i pebrots de Padrón** ..... 16,50 €

Entrecot de ternera de Girona con patatas y pimientos de Padrón

### SUPER HAMBURGUESES

### SUPER HAMBURGUESAS

**eco burger clàssica amb bacó, ceba caramel i formatge** ..... 11,50 €

eco burger clàssica con beicon, cebolla caramelizada y queso

**eco burger empordanesa amb ou ferrat, bacó, ceba caramel i formatge** ..... 12,50 €

eco burger del ampurdán con huevo frito, beicon, cebolla caramelizada y queso

### ELS NOSTRES ENTREPANS ESPECIALS

### NUESTROS BOCADILLOS ESPECIALES

**entrepà súper verd amb pa de llavors, alvocat, espinacs frescs, poma, formatge ricotta i cabra i salsa pesto** ..... 11,00 €

bocadillo super verde con pan de cereales, aguacate, espinacas frescas, manzana, queso ricotta y cabra con salsa pesto

**bocata boníssim de calamars amb maionesa** ..... 11,00 €

bocadillo buenísimo de calamares con mayonesa

### POSTRES PER LLAMINERS

### POSTRES PARA GOLOSOS

**tiramisú casolà / tiramisú casero** ..... 7,00 €

**coulant de xocolata / coulant de chocolate** ..... 7,00 €

**xarrup de llimona / sorbete de limón** ..... 6,00 €

**gelat de xocolata / helado de chocolate** ..... 6,00 €

**gelat de vainilla / helado de vainilla** ..... 6,00 €

## ENGLISH MENU

### TAPAS

- Red and white anchovies with olives .....	10,00 €
- Olives gourmet cadaqués .....	3,80 €
- Toasted rustic bread .....	3,00 €
- Iberian ham with homemade bread .....	17,00 €
- The "bravas". fried-soft potatoes with "allioli" and spicy sauce .....	7,00 €
- Amazing croquettes with roasted chicken or Iberian cured ham or cod 2,80 €/u	
- Big potato croquette with meat & spicy sauce .....	6,00 €
- Fried local squid rings with tartar sauce .....	10,50 €
- Skewered diced pork with bread toast .....	9,00 €
- Crispy free range chicken with romesco & mayonnaise sauce .....	9,00 €
- Fish & chips Catalan style with sauce .....	10,50 €
- Green Padron peppers with Maldon salt .....	7,50 €
- Fried eggplant with cane honey .....	8,50 €
- Crunchy breaded brie with homemade tomato jam .....	8,50 €
- assorted cheeses with quince jelly and dried fruits .....	17,00 €
- assortment of Iberian&Catalan cold cuts .....	18,00 €
- Mediterranean red tuna tartare with fresh fennel, avocado, soy and sesame oil .....	15,50 €
- Nordic salmon tartare, with fresh fennel, avocado, soy and sesame oil .....	15,50 €

### SPECIAL DISHES

- Paella fish&seafood (minimum 2 people & price per person) .....	19,00 €
---	---------

### FREE RANGE CHICKEN:

- Creamy spanish potatoes&onion omelette cooked on the moment .....	10,00 €
- free-range fried eggs with fries and Iberian cured ham .....	12,00 €

### SOME GREEN:

- Salad with roasted free-range chicken, green apple, nuts, raisins and crispy onion .....	10,50 €
- Burrata della Puglia with dried tomatoes, arugula and pistachio pesto .....	12,00 €

### POKE BOWL:

- Marinated tuna, varied green, tender wheat, avocado, toasted chia seeds, edamame and sesame oil .....	13,00 €
---	---------

### STEAK:

- Grilled beef steak from Girona with potatoes and Padrón peppers .....	16,50 €
---	---------

### SUPER BURGERS:

- Classic eco burger with bacon, caramelized onion and cheese .....	11,50 €
- Eco burger from ampurdán with fried egg, bacon, Caramelized onion and cheese .....	12,50 €

### OUR SPECIAL SNACKS:

- Baguette with fried local squid rings and mayonaise .....	11,00 €
- Super green sandwich with cereal bread, avocado, fresh spinach, apple, ricotta and goat cheese with pesto sauce .....	11,00 €

### DESSERTS FOR SWEETS:

- Homemade tiramisú .....	7,00 €
- Chocolate coulant .....	7,00 €
- Lemon sherbet - Chocolate ice cream - Vanilla ice cream .....	6,00 €

## BEGUDES / DRINKS

### CERVESES / BEERS

canya o clara / small glass of beer or beer with lemon .....	3,00 €
gerra cervesa o clara / jar of beer or beer with lemon .....	6,00 €
ampolla / beer bottle .....	3,00 €
doble malta / double malt beer bottle .....	3,30 €
sense alcohol / non-alcohol beer bottle .....	2,90 €
Coronita / Coronita beer .....	4,50 €
MORITZ-7 100% malta / 100% malt beer .....	3,30 €

### VINS / WINES

Marca	D.O	Tipus de vi	Preu copa	Preubot
CÀLONIA .....	Empurdà .....	Blanc/Rosat/Negre.	3,90 €	17,00 €
CASA MARIOL chardonnay .....	Terra Alta .....	Blanc .....		19,00 €
PLÀ DE LA CREU .....	Catalunya .....	Blanc/Negre .....	3,90 €	16,00 €
CHAN DE ROSAS .....	Albariño .....	Blanc .....		20,00 €
TACHO Y TOYA .....	100% Verdejo .....	Blanc .....	3,70 €	18,00 €
GRAN FEUDO .....	Navarra .....	Rosat .....		16,00 €
CASA MARIOL cabernet s .....	Terra Alta .....	Negre .....		18,00 €
GÓMEZ SEGURA .....	Rioja .....	Negre .....	4,20 €	18,00 €
FUENTENARRO .....	Ribera del Duero .....	Negre .....		18,00 €
LES TALLADES .....	Montsant .....	Blanc/Negre .....	3,90 €	16,00 €

### SANGRIA / RED WINE SANGRIA

sangria de vi / red wine sangria (copa / glass 4,50 €) .....	17,00 € <sup>11</sup>
sangria de cava / cava sangria .....	19,00 € <sup>11</sup>

### CAVES / CHAMPAGNE

Castell de Peralada rosat .....	21,00 €
Vinya Aderus brut nature .....	(copa 4,00 €) 17,00 €

### VERMUTS APERITIVOS / VERMOUTHS APERITIF

Vermut de la casa / Homemade vermouth .....	3,80 €
Martini negre o blanc / red or white vermouth .....	3,80 €
Pastís .....	5,00 €
Aperol spritz .....	6,50 €

### REFRESCS / SOFT DRINKS

cocacola, taronja, llimona, tònica / coke, orange schw, lemonade, tonic .....	3,00 €
nestea, bitter, sprite .....	3,00 €
cacaolat .....	3,10 €
aigua / water .....	1,80 €
aigua amb gas / sparkling water .....	2,80 €
sucs ampolla (taronja, pinya, préssec)	
bottle juices (orange, pineapple, peach) .....	3,20 €
suc de taronja natural / fresh orange juice .....	4,00 €

### CAFÈS / COFFEES

expresso / espresso .....	1,60 €
tallat / coffee with a little milk .....	1,70 €
amb llet o americà / coffee with milk or American coffee .....	2,00 €
capuccino .....	3,20 €
cigaló o trifàsic de baileys o whisky / coffee with liqueur or coffee with milk and dash of baileys or whisky .....	3,30 €
cigaló conyac / coffee with liqueur or coffee with milk and dash brandy .....	2,80 €
tes o infusions / teas or infusions .....	2,50 €

### COMBINATS / LONG DRINKS / GINTONIC

whisky / whiskey .....	9,00 €
Bourbon / malt whiskey .....	10,00 €
Citadelle / gin .....	12,00 €
Hendricks / gin .....	11,00 €
G'Wine / gin .....	12,00 €
Bulldog / gin .....	10,00 €
Seagram's / gin .....	9,00 €
Beefeater / gin .....	8,00 €
Puerto de Indias fresa / strawberry gin .....	9,00 €

### COPES / SPIRITS

whisky - licors .....	7,00 €
whisky de Malta 12 anys .....	12,00 €

### Cocktails

Mojito .....	7,50 €
Mojito fresa .....	7,50 €
Mojito sin .....	5,50 €
Caipirinha .....	8,00 €
Caipiroska .....	8,00 €

### XUPITOS / SHOTS (grapa, orujo, limoncello) .....

4,00 €

**IVA INCLÒS / INCREMENT DE TERRASSA  
10% PER ARTICLE**

IVA INCLUIDO / INCREMENTO DE TERRAZA  
10% POR ARTÍCULO

TPV INCLUDED / SURCHARG FOR SERVICE AT  
THE TERRACE 10% BY ARTICLE