

**ENTRANTS****ENTRANTES****STARTERS**

<b>Canelons de Sant Esteve gratinats</b> Canelones de “Sant Esteve” gratinados “Sant Esteve” cannelloni au gratin	<b>12,50€</b>
<b>Espinacs saltejats a la catalana amb panses i pinyons</b> Espinacas salteadas a la catalana con pasas y piñones Sautéed Catalan-style spinach with raisins and pine nuts	<b>10,50€</b> 6,50€ (1/2)
<b>Pastís d'escòpora amb verduretes de Can Girona i maionesa de Maó</b> Pastel de cabracho con verduritas de Can Girona y mayonesa de Mahón Scorpion fish tart with vegetables from Can Girona and mayonnaise from Mahó	<b>13,50€</b>
<b>Truita de patates casolana amb ceba</b> Tortila de patatas casera con cebolla Homemade potato & onion omelette	<b>9,50€</b>
<b>Macarrons gratinats (recepta de l'àvia)</b> Macarrones gratinados (receta de la abuela) Macaroni au gratin (grandma's recipe)	<b>9,00€</b> 6,00€ (1/2)
<b>Cargols de Lleida tradicionals guisats a casa</b> Caracoles de Lérida tradicionales guisados en casa Traditional home-style Lleida snails	<b>11,50€</b> 6,50€ (1/2)
<b>Foie de “El Greco” amb ceba caramel·litzada i formatge de cabra</b> Foie de “El Greco” con cebolla caramelizada y queso de cabra “El Greco” foie with caramelized onion and goat cheese	<b>18,50€</b>

**TORRADES & FUSTES****TOSTADAS & MADERAS****TOASTED BREAD & PLATTERS**

<b>Torrada de sobrasada de Mallorca amb mel del Garraf i formatge fos</b> Tostada de sobrasada de Mallorca con miel del Garraf y queso fundido Mallorca sobrasada toast with honey from el Garraf and melted cheese	<b>10,75€</b>
<b>Torrada de butifarra esparracada amb formatge fos</b> Tostada de butifarra esparracada con queso fundido Toast with country farm sausage with melted cheese	<b>11,50€</b>
<b>Torrada de pernil ibèric de gla</b> Tostada de jamón ibérico de bellota Toast with Iberian acorn-fed ham	<b>15,00€</b>
<b>Torrada d'escalivada amb filets d'anxova de l'Escala</b> Tostada de escalibada con filetes de anchoa de la Escala Toast with “escalvada” (grilled vegetables) & l'Escala anchovy fillets	<b>10,75€</b>
<b>Fusta de formatges (timbal de cabra, madurat de vaca, olost amb ratafia, serrat, blau cremós de cabra) amb torradetes, mermelada i fruits secs</b> Tabla de quesos (timbal de cabra, madurado de vaca, olost con ratafia, aserrado, azul cremoso de cabra) con tostaditas, mermelada y frutos secos Assorted cheese platter (goat timbale, aged cow, “olost with ratafia”, “serrat”, creamy blue goat) with toasts, jam and nuts	<b>15,00€</b>
<b>Fusta d'embotits catalans (llonganissa d'Obach, pa de fetge, pernil ibèric de gla, botifarra blanca d'en Bundó, fuet especial d'en Mitjans, bisbe blanc d'Obach)</b> Tabla de embutidos catalanes (llonganiza de Obach, pan de hígado, jamón ibérico de bellota, butifarra blanca de Bundó, fuet especial de Mitjans, “bisbe” blanco de Obach) Assorted catalan platter (Obach sausage, “pa de fetge” liver pudding, Iberian acorn-fed ham, Bundó white “butifarra” sausage, special Mitjans “fuet”, Obach white “bisbe” sausage)	<b>15,50€</b>
<b>Fusta de patés (paté de campanya, paté d'escalivada, paté d'ànec d'herbes del bosc, fondant de foie trufat) amb torradetes</b> Tabla de patés (paté de campaña, paté de escalivada, paté de pato de hierbas del bosque, fondant de foie trufado) con tostaditas Assorted pâté platters (country paté, “escalivada” paté, forest herb duck paté, truffled foie fondant) with toasts	<b>13,50€</b>

**DEL MAR A LA TAULA****DEL MAR A LA MESA****FROM THE SEA TO THE TABLE**

<b>Bacallà gratinat amb all i oli i patates a l'estil pagès</b> Bacalao gratinado con allioli y patatas al estilo payés Codfish au gratin with aioli and country farm-style potatoes	<b>15,50€</b>
<b>Xup Xup de sípia estofada amb patates ecològiques i mandonguilles</b> Chup chup de sepia estofada con patatas ecológicas y albóndigas Stewed cuttlefish with organic potatoes and meatballs	<b>12,50€</b> 6,50€ (1/2)
<b>Crema de marisc amb gamba saltejada</b> Crema de marisco con gamba salteada Seafood cream with sautéed shrimp	<b>12,50€</b>

**PETITS PECATS****PEQUEÑOS PECADOS****LITTLE SINS**

<b>Crema catalana feta a casa amb carquinyolis</b> Crema catalana hecha en casa con carquinyolis Homemade catalan crème brûlée with carquinyoli cookies	<b>6,50€</b>
<b>Mel i mató del Garraf</b> Miel y mató del Garraf Montserrat mató cottage cheese with garraf honey	<b>5,50€</b>
<b>Arròs amb llet de la Mari</b> Arroz con leche de la Mari Mari's rice pudding	<b>5,50€</b>
<b>Catànies de Vilafranca del Penedès</b> Catánias de Vilafranca del Penedès Catanies from Vilafranca del Penedès (chocolate-covered almonds)	<b>6,00€</b>
<b>Músic amb porró de Malvasia de Sitges</b> Músico con porrón de Malvasia de Sitges “Music” dried fruit with nuts with Sitges Malvasia	<b>4,50€</b>
<b>Gelat de xocolata blanca amb violetes</b> Helado de chocolate blanco con violetas White chocolate ice cream with violets	<b>5,00€</b>
<b>Gelat de turró</b> Helado de turrón Nougat ice cream	<b>5,00€</b>

**DEL CAMP AL PLAT****DEL CAMPO AL PLATO****FROM THE COUNTRYSIDE TO THE PLATE**

<b>Cabdells amb tonyina i anxoves de l'Escala amb salsa xatò</b> Cogollos con atún y anchoas de la Escala con salsa xatò Lettuce hearts with tuna and l'Escala anchovies in xatò dressing	<b>9,75€</b>
<b>Esqueixada de bacallà de mercat</b> Esqueixada de bacalao de mercado Fresh market “esqueixada” salad with codfish, tomatoes & onion	<b>11,50€</b>
<b>Amanida típica catalana (enciams, tomàquet, ceba, butifarra blanca, llonganissa de pagès, formatge i olives)</b> Ensalada típica catalana (lechuga, tomate, cebolla, butifarra blanca, llonganiza de payés, queso y olivas) Traditional Catalan salad (lettuce, tomato, onion, white “butifarra” sausage, country farm “llonganissa” sausage, cheese and olives)	<b>10,50€</b>
<b>La caprese catalana (formatge fresc, tomàquet Can Girona i ruca amb pesto)</b> La caprese catalana (queso fresco, tomate de Can Girona y rúcula con pesto) The Catalan caprese (fresh cheese, Can Girona tomato and arugula with pesto)	<b>11,50€</b>
<b>Amanida de tomàquet de Can Girona amb ventresca de tonyina crua i crema d'oli d'oliva verge</b> Ensalada de tomate de Can Girona con ventresca de atún cruda y crema de aceite de oliva virgen Can Girona tomato salad with raw tuna ventresca and virgin olive oil cream	<b>10,50€</b>

**DEL CORRAL A LA BRASA****DEL CORRAL A LA BRASA****FROM THE FARMYARD TO THE GRILL**

+ GUARNICIÓ A ESCOLLIR | + GUARNICIÓN A ESCOGER | + CHOOSE YOUR GARNISH

<b>Botifarra XL de Falset</b> Butifarra XL de Falset XL Falset butifarra sausage	<b>10,50€</b>
<b>Costelles de xai del Pallars</b> Costillas de cordero del Pallars Pallars ribs of lamb	<b>14,50€</b>
<b>Cuixa de pollastre de pagès</b> Muslo de pollo de payés Free-range chicken thigh	<b>9,50€</b>
<b>Peus de porc d'Ossona</b> Pies de cerdo de Osona Ossona pig's feet	<b>9,95€</b>
<b>Bola d'hamburguesa 100% de vedella al plato</b> Bola de hamburguesa 100% de ternera al plato 100% Beef hamburger on plate	<b>9,50€</b>
<b>Xurrasco de vedella</b> Churrasco de ternera Beef “Churrasco” skirt steak	<b>9,50€</b>
<b>Entrecot de vedella de Girona</b> Entrecot de ternera de Gerona Beef rib eye steak from Girona	<b>18,00€</b>
<b>Tomahawk</b> Tomahawk Tomahawk	<b>31,00€</b>
<b>Txuletón (850g.) de vedella femella madurat 21 dies</b> Chuletón (850g.) de ternera hembra madurado 21 días T-bone steak (850 g.) of female veal 21 days matured	<b>36,00€</b>

**GUARNICIONS****GUARNICIONES****GARNISH**

<b>Seques de Sant Pau</b> Secas de Sant Pau Sant Pau Kidney beans	
<b>Escalivada</b> Escalibada “Escalivada” (grilled vegetables)	
<b>Patates estil pagès</b> Patatas estilo payés Farm-style potatoes	
<b>Patates naturals KM.0 fregides</b> Patatas naturales KM.0 fritas KM.0 local fried potatoes	

**SALSSES | SALSAS | SAUCES**

<b>All i oli</b> Allioli Aioli (garlic mayonnaise)	<b>0,95€</b>
<b>Xató</b> Xató Xató	<b>0,95€</b>
<b>Maonesa de Maó</b> Mayonesa de Mahón Maó Mayonnaise	<b>0,95€</b>

**PA | PAN | BREAD**

<b>Pa de pagès torrat (massa mare)</b> Pan de payés tostado (massa madre) Country farm fresh toast (sourdough)	<b>0,90€ *</b>
<b>Pa de coca d'El Maresme</b> Pan de coca de El Maresme El Maresme coca bread	<b>1,05€ *</b>
<b>Pa rústic de forner</b> Pan rústico de panadero Farm-style baker's bread	<b>1,10€ *</b>

\* PREU PER PERSONA | PRECIO POR PERSONA | PRICE PER PERSON