

SAISONMENÜ

Vorspeisen

Iberischer Schinken mit Solà-Cola	14€
Piparra-Chili mit Sardelle und Olive	3€/pro Einheit
Kroketten mit iberischem Schinken oder Garnelen	2.5€/pro Einheit
Bouchot-Miesmuscheln	18€

Erste Gänge

- Gazpacho mit Erdbeeren, Wassermelone und Croutons
- Tomaten der Saison mit Feta und süßen Zwiebeln aus Figueres
- Esqueixada mit Kabeljau
- Hausgemachter marinierter Lachs
- Herzhafte „Coca“ mit „Escalivada“ und Sardellen
- Kalter Fischkuchen aus Felsenfisch mit Zitrusmayonnaise
- Gegrillte Aubergine mit gerösteten Tomaten, Mozzarella und Oliven (R)
- Mit Ricotta und Birne gefüllte Ravioli
- Spiegeleier mit iberischem Schinken und knusprigen Kartoffelstreifen
- Garnelen-Carpaccio (Aufpreis +6 €)

Hauptgerichte

- Gegrillter Lachsspieß mit Tartarsauce
- Gegrillte Goldbrasse mit cremigem Gemüsepüree aus Möhren, Zucchini und Kartoffeln
- Gegrillte Tintenfische mit Tomatensoße und weichen Kartoffeln
- Fisch-Suquet mit Meeresfrüchten und Venusmuscheln
- Geröstetes Brioche mit Pulled Chicken, Joghurtsoße und frischen Kräutern
- Gebratene Schweinerippchen mit Honig und Senf (R)
- Rinderfilet mit Sommerpilzen
- Zart geschmortes Lamm mit Rosmarin
- Schwarze Fideuá mit Tintenfisch, Miesmuscheln und Aioli (mind. 2 Pers.)
- Gegrillter Steinbutt (Aufpreis +10 €)

Desserts

- Frischer Obstsalat
- Hausgemachter Joghurt mit Mango und frischer Minze
- Erdbeer-Limetten-Ingwer-Tartar mit hausgemachter Sahne
- Unsere Version des Lemon Pie (R)
- Crema Catalana mit *Carquiñoli*
- Cremiger Käsekuchen mit roten Beeren
- Schokoladen-Coulant mit Haselnuss- und Mandelpraliné
- Xuixo aus Girona* vom Grill mit Schokoladencreme (Aufpreis +2 €)