
TO START | À PARTAGER

Hand-cut acorn-fed Iberian ham <i>Jambon ibérique de bellota coupé à la main</i>	C	36
Cantabrian anchovies (4u) <i>Anchois de la mer Cantabrique (4u)</i>	P	16
Catalan tomato-rubbed bread <i>Pain catalan frotté à la tomate</i>	G	4,5
Roast meat and Iberian ham croquette (1u) <i>Croquette de rôti et jambon ibérique (1u)</i>	AJ C G L H SF	3
Spinach croquette with raisins, pine nuts and blue cheese (1u) <i>Croquette d'épinards aux raisins secs, pignons et fromage bleu (1u)</i>	L G H FS SF	3
Cod fritter with rosemary honey (1u) <i>Beignet de morue au miel de romarin (1u)</i>	G H P AJ	3,9
Fried squid with citrus mayonnaise <i>Calamars à la romaine avec mayonnaise aux agrumes</i>	G H M SF	22

STARTERS | ENTRÉES

Green bean salad with prawns <i>Salade de haricots verts aux crevettes</i>	M MZ	19
Roasted vegetables with sausage <i>Escalibada avec saucisse</i>	G	14
Mussels with garden tomatoes <i>Moules aux tomates du jardin</i>	ML AJ SF	18
Creamy mountain macaroni <i>Macaronis crémeux des montagnes</i>	C L G AJ SF	17
El Mas cannoli <i>Le canelon du Mas</i>	G C H AJ SF	18

RICES | RIZ

Dry rice with cuttlefish and prawns from Palamós (min. 2 people) <i>Riz sec à la seiche et aux crevettes de Palamós (min. 2 pers.)</i>	ML M P AJ SF	34
Dry rice with sea cucumbers and sausage (min. 2 people) <i>Riz sec aux concombre de mer et saucisse (min. 2 pers.)</i>	C M P AJ SF	35
Casserole noodles with ribs, sausages and cod <i>Fideuilles en cocotte aux côtes, saucisses et morue</i>	P C G AJ SF	24

MAIN COURSES | PLATS PRINCIPAUX

Cod with “Santa Pau” beans and pig's trotters <i>Morue aux haricots de “Santa Pau” et pieds de porc</i>	P C SF AJ	32
Red mullet à la meunière <i>Rouget à la meunière</i>	P G L SF	30
Grilled monkfish <i>Rape a la brasa</i>	C P AJ SF	32
Beef “Fricandó” with potatoes and aubergines <i>“Fricandó” de veau aux pommes de terre et aubergines</i>	FS AJ SF G	25
Confit kid goat shoulder <i>Côte de chevreau confite</i>	AJ SF L	44
Empordà-style meatballs <i>Mandonguillas à l'ampurdanese</i>	G C SF L H	24
Traditional “Cap i pota” <i>Traditionnel “Cap i pota”</i>	C AJ SF	23
Grilled beef fillet with Café de Paris sauce <i>Filet de bœuf grillé avec sauce Café de Paris</i>	L P MZ AJ SF S	33

SIDES | ACCOMPAGNEMENTS

French fries <i>Frites</i>		6
Fresh lettuce with green leaves <i>Laitue vivante à feuilles vertes</i>	FS SF	6
Laitue vivante à feuilles vertes <i>Légumes de saison sautés</i>		6

SWEET ENDINGS | FIN DOUCE

Seasonal fruit with fresh herbs from El Mas <i>Fruits de saison accompagnés d'herbes fraîches du El Mas</i>		9
Homemade egg flan with cream and “carquiñoli” <i>Flan aux œufs maison avec crème et “carquiñoli”</i>	L H FS G	9
“Xuixo” with cream with chocolate ice cream <i>“Xuixo” à la crème et à la glace au chocolat</i>	FS G L H	10
Lemon-glazed profiterole <i>Profiterole glacé au citron</i>	G L H	10
Selection of ice creams and sorbets (1 scoop) <i>Sélection de glaces et sorbets (1 boule)</i>	L SJ S	3
Selection of artisan cheeses <i>Sélection de fromages artisanaux</i>	L G FS	15

* Prices include VAT. Bread and water service €4 per person. / *Prix TTC. Service de pain et eau : 4 € par personne.*

G Gluten / <i>Gluten</i>	FS Nuts / <i>Fruits à coque</i>	C Pork / <i>Porc</i>	CH Peanuts / <i>Cacahuètes</i>
L Milk / <i>Lait</i>	AJ Garlic / <i>Ail</i>	SJ Soy / <i>Soja</i>	AL Lupines / <i>Lupins</i>
H Egg / <i>Œuf</i>	M Seafood / <i>Crustacés</i>	A Celery / <i>Céleri</i>	S Sesame / <i>Sésame</i>
P Fish / <i>Poisson</i>	ML Molluscs / <i>Mollusques</i>	MZ Mustard / <i>Mustarde</i>	SF Sulphites / <i>Sulfites</i>

GLUTEN FREE: some dishes can be adapted, please ask our team. / *SANS GLUTEN : certains plats peuvent être adaptés, renseignez-vous auprès de notre équipe.*

Please let us know if you have any food intolerances so that we can suggest the best alternative.

Veuillez nous signaler toute intolérance afin que nous puissions vous proposer la meilleure alternative.