

---

## TO START | À PARTAGER

Hand-cut acorn-fed Iberian ham <i>Jambon ibérique de bellota coupé à la main</i>	C	36
Catalan tomato-rubbed bread <i>Pain catalan frotté à la tomate</i>	G	4,5
Cantabrian anchovies (4u) <i>Anchois de la mer Cantabrique (4u)</i>	P	16
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
Seasonal tomato salad <i>Salade de tomates de saison</i>	G	25
Roasted vegetables with sausage <i>Escalibada avec saucisse</i>	G	14
Courgette flower and blue cheese <i>Fleur de courgette et fromage bleu</i>	L G FS	16
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 cannelloni <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	36
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

Grilled monkfish <i>Lotte a la brasa</i>	C   P   AJ   SF	32
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	33
Sea bass with gnocchi in butter <i>Bar aux gnocchis au beurre</i>	P   G   L   SF	34
Traditional “Cap i pota” <i>Traditionnel “Cap i pota”</i>	C   AJ   SF	23
Empordà-style meatballs <i>Boulettes de viande à l'ampurdanese</i>	G   C   SF   L   H	24
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
Stuffed chicken in its own juices <i>Poulet farci à son jus</i>	L   G   FS	41
Confit kid goat shoulder <i>Côte de chevreau confite</i>	AJ   SF   L	46

---

## SIDES | ACCOMPAGNEMENTS

French fries <i>Frites</i>		6
Fresh lettuce with green leaves <i>Laitue vivante à feuilles vertes</i>	FS SF	11
Seasonal sautéed vegetables <i>Légumes de saison sautés</i>		12

---

## SWEET ENDINGS | FIN DOUCE

Grilled seasonal fruit with hazelnut ice cream <i>Fruits de saison grillés accompagnés de glace aux noisettes</i>	L FS	9
Chocolate Coulant <i>Coulant au chocolat</i>	L	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	20

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

---

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