ES PORTIÓ RESTAURANT

AL·LÈRGENS | ALÉRGENOS | ALLERGÈNES | ALLERGENS

RESTAURANT ES PORTIÓ MENÚ (CAT/ESP/ANG/FRA)	GLUTEN	CRUSTACIS Crustacean	OUS Eggs	PEIX Fish	CACAUETS Peanuts	LÀCTICS Milk	API Celery	MOSTASSA Mustard	SULFITS Sulfites	SÈSAM Sesame	MOLUSCS Shellfish	SOJA Soy	FRUITS SECS TreeNuts	TRAMUSOS Lupins	PORC Pork	VEGÀ Vegan
APERITIUS APERITIVOS APÉRITIFS APPETIZERS																
Espatlla ibèrica tallada a mà i pa de coca amb tomàquet Paletilla ibérica cortada a mano y pan de coca con tomate Hand-cut iberian shoulder and coca bread and tomato Épaule ibérique découpé à la main et pain coca à la tomate	*													*		
Anxova de l'Escala i pa de coca amb tomàquet Anchoa de la Escala y pan de coca con tomate Anchovy from l'Escala with coca bread and tomato Anchois de l'Escala et pain coca à la tomate	*		*													
Croquetes de pollastre rostit i pernil ibèric Croquetas de pollo rustido y jamon ibérico Roast chicken and iberian ham croquettes Croquettes de poulet rôti et de jambon ibérique	*		*			*								*		

ES PORTIÓ RESTAURANT MENÚ (CAT/ESP/ANG/FRA)	GLUTEN	CRUSTACIS Crustacean	OUS Eggs	PEIX Fish	CACAUETS Peanuts	LÀCTICS Milk	API Celery	MOSTASSA Mustard	SULFITS Sulfites	SÈSAM Sesame	MOLUSCS Shellfish	SOJA Soy	FRUITS SECS TreeNuts	TRAMUSOS Lupins	PORC Pork	VEGÀ Vegan
ENTRANTS ENTRANTES STARTERS ENTREÉS																
Cabdells a la brasa amb portobello en escabetx i núvol de formatge serrat Cogollos a la brasa con portobello en escabeche y nube de queso serrat Grilled baby gem lettuce with pickled portobello mushrooms and serrat cheese foam Cœurs de laitue grillés, portobellos marinés et écume de fromage serrat					*											
Milfulls de pa carasau amb tàrtar de salmó, alvocat, pico de gallo i créixens amanits Milhojas de pan carasau con tartar de salmón, aguacate, pico de gallo y berros aliñados Carasau bread mille-feuille with salmon tartare, avocado, pico de gallo and dressed watercress Millefeuille de pain carasau au tartare de saumon, avocat, pico de gallo et cresson assaisonné	*		*						*		*					
Albergínia a la flama acabada al vapor, emulsió de pebrots del piquillo i cremós d'anxova Berenjena a la llama terminada al vapor, emulsión de pimientos del piquillo y cremoso de anchoa Flame-grilled aubergine finished by steaming, piquillo pepper emulsion and anchovy cream Aubergine grillée à la flamme puis cuite à la vapeur, émulsion de poivrons du piquillo et crème d'anchois			*		*							*				
Escudella, farcellet de carn d'olla, cigrons i galets Escudella, saquito de carne de olla, garbanzos y galets Escudella, a pouch of cooked meat, chickpeas and galets Escudella, aumônière de viande cuite, pois chiches et galets	*					*							*	*		
Carxofa confitada, saltat de xipirons i botifarra del perol Alcachofa confitada, salteado de chipirones y butifarra del perol Confit artichoke, sautéed baby squid and butifarra del perol Artichaut confit, chipirons sautés et butifarra del perol										*				*		
Caneló d'ànec amb beixamel de trompetes de la mort Canelón de pato con bechamel de trompetas de la muerte Duck cannelloni with black trumpet mushroom béchamel Canneloni de canard à la béchamel de trompettes de la mort	*				*											
Ous cuits a 65 °C, niu de patates palla i bolets saltats Huevos cocidos a 65 °C, nido de patatas paja y setas salteadas Eggs cooked at 65 °C, a nest of shoestring potatoes and sautéed mushrooms Œufs cuits à 65 °C, nid de pommes de terre paille et champignons sautés			*													

ES PORTIÓ RESTAURANT MENÚ (CAT/ESP/ANG/FRA)	GLUTEN	CRUSTACIS Crustacean	OUS Eggs	PEIX Fish	CACAUETS Peanuts	LÀCTICS Milk	API Celery	MOSTASSA Mustard	SULFITS Sulfites	SÈSAM Sesame	MOLUSCS Shellfish	SOJA Soy	FRUITS SECS TreeNuts	TRAMUSOS Lupins	PORC Pork	VEGÀ Vegan
PLATS PRINCIPALS PLATOS PRINCIPALES MAIN DISHES PLATS PRINCIPAUX																
Roulade de pollastre farcit de prunes, panses i orellanes, acompanyada d'espinacs saltejats i pinyons Roulade de pollo rellena de ciruelas, pasas y orejones, acompañada de espinacas salteadas y piñones Chicken roulade stuffed with prunes, raisins and dried apricots, served with sautéed spinach and pine nuts Roulade de poulet farcie aux pruneaux, raisins secs et abricots secs, accompagnée d'épinards sautés et de pignons de pin												*				
Costelló de porc marinat i "poma al forn" al toc de romaní Costillar de cerdo marinado y "manzana al horno" al toque de romero Marinated pork rib with "baked apple" and a hint of rosemary Carré de porc mariné et « pomme au four » parfumée au romarin						*		*							*	
Mar i muntanya de mandonguilles, pèsols i sépia Mar y montaña de albóndigas, guisantes y sepia Sea and mountain of meatballs, peas and cuttlefish Terre et mer de boulettes de viande, petits pois et seiche	*			*							*			*	*	
Melós de vedella, parmentier de patata i reducció de ratafia Meloso de ternera, parmentier de patata y reducción de ratafía Tender beef, potato parmentier and ratafia reduction Bœuf fondant, parmentier de pommes de terre et réduction de ratafia						*										
Corball a la planxa, puré de céleri i oli julivert Corvina a la plancha, puré de céleri y aceite perejil Grilled meagre, celeriac purée and parsley oil Maigre grillé, purée de céleri et huile de persil				*		*										
Filet de llobarro, cremós de carbassa i velouté cítrica Filete de lubina, cremoso de calabaza y velouté cítrica Sea bass fillet, creamy pumpkin and citrus velouté Filet de bar, crémeux de courge et velouté aux agrumes				*		*										

Suprema de lluç, pil-pil de safrà i patata al vapor Suprema de merluza, pil-pil de azafrán y patata al vapor Hake supreme, saffron pil-pil and steamed potato Suprême de merlu, pil-pil au safran et pomme de terre à la vapeur				*		*			*							
ES PORTIÓ RESTAURANT	GLUTEN	CRUSTACIS Crustacean	OUS Eggs	PEIX Fish	CACAUETS Peanuts	LÀCTICS Milk	API Celery	MOSTASSA Mustard	SULFITS Sulfites	SÈSAM Sesame	MOLUSCS Shellfish	SOJA Soy	FRUITS SECS TreeNuts	TRAMUSSOS Lupins	PORC Pork	VEGÀ Vegan
MENÚ (CAT/ESP/ANG/FRA)																
POSTRES POSTRES DESSERTS DESSERTS																
Amanida de fruita de temporada Ensalada de fruta de temporada Seasonal fruit salad Salade de fruits de saison																
Crema catalana amb carquinyoli Crema catalana con carquiñoli Catalan cream with carquinyoli almond biscuit Crème catalane aux amandes (carquinyoli)	*		*			*										
Recuit de drap amb mel de taronger i pinyons Recuit de drap con miel de naranjo y piñones Recuit de drap fresh cheese with orange blossom honey and pine nuts Recuit de drap au mimel d'oranger et aux pignons						*							*			
Poma tèbia al forn amb gelat de vainilla i avellana garrapinyada Manzana tibia al horno con helado de vainilla y avellana garrapiñada Warm baked apple with vanilla ice cream and candied hazelnuts Pomme tiède au four, glace à la vanille et noisettes caramélisées						*							*			
Estofat de fruits vermells, gelat de iogurt i terra de lotus Estofado de frutos rojos, helado de yogur y tierra de lotus Stewed red berries, yogurt ice cream and lotus crumble Fruits rouges compotés, glace au yaourt et crumble lotus	*					*										

ES PORTIÓ RESTAURANT	**AL·LÈRGENS | ALÉRGENOS | ALLERGÈNES | ALLERGENS**															
RESTAURANT ES PORTIÓ	GLUTEN	CRUSTACIS Crustacean	OUS Eggs	PEIX Fish	CACAUETS Peanuts	LÀCTICS Milk	API Celery	MOSTASSA Mustard	SULFITS Sulfites	SÈSAM Sesame	MOLUSCS Shellfish	SOJA Soy	FRUITS SECS TreeNuts	TRAMUSSOS Lupins	PORC Pork	VEGÀ Vegan
CARTA (CAT/ESP/ANG/FRA)																
PER PICAR PARA PICAR TO SHARE À PARTAGER																
Pa de coca amb tomàquet Pan de coca con tomate Coca bread with tomato Pain de coca à la tomate	*															
Anxoves de l'Escala sobre coca de vidre amb tomàquet (4 u.) Anchoas de la Escala sobre coca de cristal con tomate (4 u.) Escala anchovies on crispy coca bread with tomato (4 u.) Anchois de l'Escala sur coca de verre à la tomate (4 u.)	*			*												
Espatlla ibèrica tallada a mà i bastonets de pa Paletilla ibérica cortada a mano y picos de pan Hand-carved Iberian ham shoulder with breadsticks Épaule ibérique tranchée à la main et gressins	*													*		
Croquetes de pernil i pollastre rostit (1 u.) Croquetas de jamón y pollo rustido (1 u.) Ham and roast chicken croquettes (1 u.) Croquettes de jambon et de poulet rôti (1 u.)	*					*								*		
Esfera cruixent farcida de tàrtar de salmó, cremós d'alvocat i ous de truita (3 u.) Esfera crujiente rellena de tartar de salmón, cremoso de aguacate y huevas de trucha (3 u.) Crispy sphere filled with salmon tartare, creamy avocado and trout roe (3 u.) Sphère croustillante farcie de tartare de saumon, crémeux d'avocat et œufs de truite (3 u.)			*													
Roll de llagostí (1 u.) Langostino roll (1 u.) Prawn roll (1 u.) Roll de crevette (1 u.)	*	*														

ES PORTIÓ RESTAURANT **RESTAURANT ES PORTIÓ**	GLUTEN	CRUSTACIS Crustacean	OUS Eggs	PEIX Fish	CACAUETS Peanuts	LÀCTICS Milk	API Celery	MOSTASSA Mustard	SULFITS Sulfites	SÈSAM Sesame	MOLUSCS Shellfish	SOJA Soy	FRUITS SECS TreeNuts	TRAMUSSOS Lupins	PORC Pork	VEGÀ Vegan
CARTA (CAT/ESP/ANG/FRA)																
ENTRANTS ENTRANTES STARTERS ENTRÉES																
Carpaccio de gamba vermella, essència concentrada dels seus caps, pinyons torrats i aov Carpaccio de gamba roja, esencia concentrada de sus cabezas, piñones tostados y aov Red prawn carpaccio, concentrated essence of its heads, toasted pine nuts and virgin olive oil Carpaccio de crevettes rouges, essence concentrée de leurs têtes, pignons de pin grillés et huile d'olive extra		*											*			
Cabdells a la brasa amb portobello en escabetx i núvol de formatge serrat Ensalada de cogollo a la parrilla, pico de gallo de tubérculos a vapor aliñado con cítricos y queso de cabra Grilled lettuce heart salad, steamed root vegetable pico de gallo dressed with citrus and goat cheese Salade de cœur de laitue grillé, pico de gallo de tubercules cuits à la vapeur assaisonné aux agrumes et fromage de chèvre						*										
Salpicó tebi de pop i papada ibèrica, avellana trencada i cítrics Salpicón templado de pulpo y papada ibérica, avellana rota y cítricos Warm octopus and Iberian pork jowl salpicon, crushed hazelnuts and citrus Salpicon tiède de poulpe et joue de porc ibérique, noisettes concassées et agrumes											*		*		*	
Calamars a l'andalusa al toc de llima i curri Calamares a la andaluza al toque de lima y curry Andalusian-style squid with a hint of lime and curry Calamars à l'andalouse, relevés d'un soupçon de citron vert et de curry										*						
Bullabessa Es Portió Bullabesa Es Portió Es Portió bouillabaisse Bouillabaisse Es Portió		*		*												

	GLUTEN	CRUSTACIS Crustacean	OUS Eggs	PEIX Fish	CACAUETS Peanuts	LÀCTICS Milk	API Celery	MOSTASSA Mustard	SULFITS Sulfites	SÈSAM Sesame	MOLLUSCS Shellfish	SOJA Soy	FRUITS SECS Treenuts	TRAMUSSOS Lupins	PORC Pork	VEGÀ Vegan
Caneló d'ànec de l'Empordà, reducció dels seus sucs de cocció i beixamel de trompetes de la mort Canelón de pato del Empordà, reducción de sus jugos de cocción y bechamel de trompetas de la muerte Empordà duck cannelloni, reduction of its cooking juices and black trumpet mushroom béchamel Cannelloni de canard de l'Empordà, réduction de ses jus de cuisson et béchamel aux trompettes de la mort	*			*		*			*							
RESTAURANT ES PORTIÓ																
CARTA (CAT/ESP/ANG/FRA)																
AL VAPOR AL VAPOR STEAMED SHELLFISH COQUILLAGES À LA VAPEUR																
Musclos Mejillones mussels Moules										*						
Cloïsses Almejas Clams Palourdes										*						
Escopinyes Berberechos Cockles Coques										*						
ES PORTIÓ																
CARTA (CAT/ESP/ANG/FRA)																
PEIXOS PESCADOS FISH POISSON																
Medalló de rap a la planxa, pil-pil de safrà i saltat de pastanagues i porros Medallón de rape a la plancha, pil-pil de azafrán y salteado de zanahorias y puerros Grilled monkfish medallion, saffron pil-pil sauce and sautéed carrots and leeks Médaillon de lotte grillé, pil-pil au safran et poêlée de carottes et de poireaux				*		*										
Llenguado a la planxa, mini patates al vapor i salsa de mantega torrada, tàperes i llima Lenguado a la plancha, mini patatas al vapor y salsa de mantequilla tostada, alcaparras y lima Grilled sole, baby steamed potatoes and toasted butter, caper and lime sauce Sole grillée, pommes de terre vapeur et sauce au beurre noisette, câpres et citron vert				*		*										
Bacallà al forn, chutney de tomàquets i carbassons i albergínies saltades Bacalao al horno, chutney de tomate y calabacines y berenjenas salteadas Baked cod, tomato and courgette chutney and sautéed aubergines Morue au four, chutney de tomates et de courgettes et aubergines sautées				*												
Llamàntol a l'all cremat Bogavante al ajo quemado Lobster with burnt garlic sauce Homard à l'ail brûlé		*										*				
ES PORTIÓ																
CARTA (CAT/ESP/ANG/FRA)																
CARNS CARNES MEATS VIANDES																
Steak tàrtar de vedella, confitats, rovell trufat i torrades de pa de brioix Steak tartar de ternera, encurtidos, yema trufada y tostas de pan de brioche Beef steak tartare, pickles, truffled egg yolk and brioche toast Steak tartare de veau, condiments, jaune d'œuf truffé et toasts de brioche	*		*													
Filet de Girona, escalopa de foie a la planxa i patates pont Filete de ternera de Girona, escalopa de foie a la plancha y patatas puente Girona beef fillet, seared foie gras escalope and pont-neuf potatoes Filet de bœuf de Gérone, escalope de foie poêlée et pommes Pont-Neuf																
Entrecot de vaca madurada a la graella acompanyat de mini patates al cop de puny Entrecot de vaca madurada a la parrilla acompañado de mini patatas al cop de puny Grilled aged beef entrecôte served with mini smashed potatoes Entrecôte de bœuf maturé grillée, accompagnée de petites pommes de terre écrasées																
Mitjana de vaca madurada (mín. 1 Kg) i la seva guarnició Chuletón de vaca madurado (mín. 1 kg) y su guarnición Aged beef rib steak (min. 1 Kg) with its garnish Côte de bœuf maturée (min. 1 Kg) et sa garniture																
ES PORTIÓ																
CARTA (CAT/ESP/ANG/FRA)																
POSTRES MOMENTO DULCE DESSERTS DESSERTS																
Amanida de fruites de temporada Ensalada de frutas de temporada Seasonal fruit salad Salade de fruits de saison																
Pinya caramel-litzada, crema catalana cremada i bescuit micro Piña caramelizada, crema catalana quemada y bizcocho micro Caramelized pineapple, burnt catalan cream and micro sponge cake Ananas caramélisé, crème catalane brûlée et micro-biscuit																
La nostra tarta tatin amb poma de Girona acompanyada de gelat de vainilla Nuestra tarta tatin con manzana de Girona y acompañada de helado de vainilla Our tatin tart with Girona apple served with vanilla ice cream Notre tarte tatin aux pommes de Gérone, accompagnée de glace à la vanille					*											
Xuxo farcit de recuit acabat a la graella i acompanyat de reducció de ratafia Xuixo relleno de recuit acabado a la parrilla y acompañado de reducción de ratafia Xuixo filled with recuit, finished on the grill and served with ratafia reduction Xuixo farci de recuit, fini au grill et accompagné d'une réduction de ratafia	*				*											
Coulant de xocolata (sense gluten) i gelat de vainilla Coulant de chocolate (sin gluten) y helado de vainilla Chocolate coulant (gluten-free) and vanilla ice cream Coulant au chocolat (sans gluten) et glace à la vanille	*				*											

ES PORTIÓ RESTAURANT	GLUTEN	CRUSTACIS Crustaceans	OUS Eggs	PEIX Fish	CACAUETS Peanuts	LÀCTICS Milk	API Celery	MOSTASSA Mustard	SULFITS Sulfites	SÈSAM Sesame	MOLLUSCS Shellfish	SOJA Soy	FRUITS SECS Treenuts	TRAMUSSOS Lupins	PORC Pork	VEGÀ Vegan
CARTA (CAT/ESP/ANG/FRA)																
ELS NOSTRES ARROSSOS NUESTROS ARROCES OUR RICE DISHES NOS RIZ																
Paella Es Portió Paella Es Portió Es Portió Paella Paella Es Portió		*		*												
La nostra fideuà Nuestra fideuá Traditional fideuá Notre fideuà		*		*												
Arròs caldós de llamàntol Arroz caldoso de bogavante Lobster rice stew Riz au homard en bouillon		*		*												
Arròs negre de calamar a la "bruta" i el seu alioli Arroz negro de calamar a la "bruta" y su alioli Black squid rice bruta style with aioli Riz noir de calamars à la « bruta » et son aïoli										*						
Arròs melós de vedella Arroz meloso de ternera Creamy beef rice Riz crémeux au boeuf																
Arròs de verduretes i bolets de temporada Arroz de verduritas y setas de temporada Rice with vegetables and seasonal mushrooms Riz aux pétits légumes et aux champignons de saison																

ES PORTIÓ RESTAURANT	GLUTEN	CRUSTACIS Crustaceans	OUS Eggs	PEIX Fish	CACAUETS Peanuts	LÀCTICS Milk	API Celery	MOSTASSA Mustard	SULFITS Sulfites	SÈSAM Sesame	MOLLUSCS Shellfish	SOJA Soy	FRUITS SECS Treenuts	TRAMUSSOS Lupins	PORC Pork	VEGÀ Vegan
CARTA (CAT/ESP/ANG/FRA)																
CARTA INFANTIL CARTA INFANTIL CHILDREN'S MENU MENU ENFANTS																
Tagliatelle amb salsa de tomàquet natural i formatge parmesà Tagliatelle con salsa de tomate natural y queso parmesano Tagliatelle with natural tomato sauce and parmesan cheese Tagliatelles à la sauce tomate naturelle et au parmesan	*				*											
Focaccia de pernil dolç i formatge Focaccia de jamón york y queso Ham and cheese focaccia Focaccia au jambon et au fromage	*				*											
Croquetes de pollastre i pernil amb patates fregides Croquetas de pollo y jamón con patatas fritas Chicken and ham croquetes with french fries Croquettes de poulet et jambon avec frites	*				*									*		
Filet de vedella a la planxa amb patates fregides Filete de ternera a la plancha con patatas fritas Grilled beef fillet with french fries Filet de boeuf grillé avec frites	*															
Filet de llobarro a la planxa amb la seva guarnició Filete de lubina a la plancha con su guarnición Grilled sea bass fillet with seasonal garnish Filet de bar grillé avec sa garniture			*													

ES PORTIÓ RESTAURANT	GLUTEN	CRUSTACIS Crustaceans	OUS Eggs	PEIX Fish	CACAUETS Peanuts	LÀCTICS Milk	API Celery	MOSTASSA Mustard	SULFITS Sulfites	SÈSAM Sesame	MOLLUSCS Shellfish	SOJA Soy	FRUITS SECS Treenuts	TRAMUSSOS Lupins	PORC Pork	VEGÀ Vegan
MENÚ DE L'ARRÒS (CAT/ESP/ANG/FRA)																
ENTRANTS PER COMPARTIR MENU DEL ARROZ STARTERS TO SHARE ENTRÉES À PARTAGER																
Amanida de temporada Ensalada de temporada Seasonal salad Salade de saison																
Calamars a l'andalusa amb maionesa d'all, llima i coriandre Calamares a la andaluza con mayonesa de ajo, lima y cilantro Andalusian-style squid with garlic mayonnaise, lime and coriander Calamars à l'andalouse, mayonnaise à l'ail, citron vert et coriandre																
Assortiment de clova variada Surtido variado de conchas Assorted shellfish Assortiment de coquillages		*														

ES PORTIÓ RESTAURANT	GLUTEN	CRUSTACIS Crustaceans	OUS Eggs	PEIX Fish	CACAUETS Peanuts	LÀCTICS Milk	API Celery	MOSTASSA Mustard	SULFITS Sulfites	SÈSAM Sesame	MOLLUSCS Shellfish	SOJA Soy	FRUITS SECS Treenuts	TRAMUSSOS Lupins	PORC Pork	VEGÀ Vegan
MENÚ DE L'ARRÒS (CAT/ESP/ANG/FRA)																
PLAT PRINCIPAL (A ESCOLLIR) PLATO PRINCIPAL (A ESCOGER) MAIN COURSE (CHOICE OF) PLAT PRINCIPAL (AU CHOIX)																
Paella Es Portió Paella Es Portió Paella Es Portió Paella Es Portió		*		*												
La nostra fideuà de peix i marisc de l'Hostalillo Fideuà de pescado y marisco del Hostalillo L'Hostalillo fish and seafood fideuá Fideuà de poissons et fruits de mer de l'Hostalillo		*		*												
Arròs caldós de llamàntol Arroz caldoso de bogavante Lobster rice stew Riz au homard en bouillon		*		*												
Entrecot de vaca madurada a la graella acompanyat de mini patates al cop de puny Entrecot de vaca madurada a la parrilla acompañado de mini patatas al cop de puny Grilled aged beef entrecôte served with mini smashed potatoes Entrecôte de bœuf maturé grillée, accompagnée de petites pommes de terre écrasées																
Pesca del dia amb guarnició Pesca del día con guarnición Fish of the day with garnish Poisson du jour avec sa garniture			*													

ES PORTIÓ RESTAURANT

MENÚ DE L'ARRÒS (CAT/ESP/ANG/FRA)	GLUTEN	CRUSTACIS Crustacean	OUS Eggs	PEIX Fish	CACAUETS Peanuts	LÀCTICS Milk	API Celery	MOSTASSA Mustard	SULFITS Sulfites	SÈSAM Sesame	MOLUSCS Shellfish	SOJA Soy	FRUITS SECS TreeNuts	TRAMUSSOS Lupins	PORC Pork	VEGÀ Vegan
POSTRES (A ESCOLLIR) POSTRES (A ESCOGER) DESSERT (CHOICE OF) DESSERT (AU CHOIX)																
Pinya caramel·litzada, crema catalana cremada i bescuit micro Piña caramelizada, crema catalana quemada y bizcocho micro Caramelized pineapple, burnt catalan cream and micro sponge cake Ananas caramélisé, crème catalane brûlée et micro-biscuit			*			*										
Xuixo farcit de recuit acabat a la graella i acompanyat de reducció de ratafia Xuixo relleno de recuit acabado a la parrilla y acompañado de reducción de ratafia Xuixo filled with recuit, finished on the grill and served with ratafia reduction Xuixo farci de recuit, fini au grill et accompagné d'une réduction de ratafia	*					*										

MIRADOR BAR

AL·LÈRGENS | ALÉRGENOS | ALLERGÈNES | ALLERGENS

SNACK MIRADOR CARTA (CAT/ESP/FRA/ANG)	GLUTEN	CRUSTACIS Crustacean	OUS Eggs	PEIX Fish	CACAUETS Peanuts	LÀCTICS Milk	API Celery	MOSTASSA Mustard	SULFITS Sulfites	SÈSAM Sesame	MOLUSCS Shellfish	SOJA Soy	FRUITS SECS TreeNuts	TRAMUSSOS Lupins	PORC Pork	VEGÀ Vegan
APERITIU APERITIVOS APÉRITIFS APPETIZERS																
Patates xips de bossa Patatas chips de bolsa Chips Crisps chips	T															
Olives farcides d'anxova Aceitunas rellenas de anchoa Olives farcies Stuffed olives			*					*								
Anxova de l'escala Anchoas de la escala Achois de l'escala Anchovies from l'escala			*													
Gilda tradicional Gilda tradicional Gilda traditionnelle Traditional gilda			*					*								
Ració de pa de coca amb tomàquet i oli d'oliva verge extra Ración de pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen extra Portion de pain de coca avec tomate et huile d'olive vierge extra Portion of coca bread with tomato and extra virgin olive oil	*															

'T' = conté traces / contiene trazas / contient des traces / contains traces

MIRADOR BAR

CARTA (CAT/ESP/FRA/ANG)	GLUTEN	CRUSTACIS Crustacean	OUS Eggs	PEIX Fish	CACAUETS Peanuts	LÀCTICS Milk	API Celery	MOSTASSA Mustard	SULFITS Sulfites	SÈSAM Sesame	MOLUSCS Shellfish	SOJA Soy	FRUITS SECS TreeNuts	TRAMUSSOS Lupins	PORC Pork	VEGÀ Vegan
PER PICAR PARA PICAR GRIGNOTAGE NIBLING																
Pernil ibèric 50 gr Jamón ibérico 50 gr Jambon ibérique 50 gr Iberian ham 50 gr														*		
Pernil ibèric 100 gt Jamón ibérico 100 gr Jambon ibérique 100 gr Iberian ham 100 gr														*		
Taula de formatges del país Tabla de quesos del país Sélection de fromages du pays Selection of local cheeses	*				*											
Amanida de tomàquet de temporada, ventresca de tonyina i ceba al cop de puny amb olivada d'aragó Ensalada de tomate de temorada, ventresca de atún y cebolla con olivada de aragón Salade de tomates de saison, ventrèche de thon, oignon et tapenade d'aragon Seasonal tomato salad with tuna belly, onion and aragon olive tapenade			*					*								
Amanida de burrata al pesto amb ruca, tomàquet cherry confitat, taronja i pinyons Ensalada de burrata al pesto con rúcula, tomate cherry confitado, naranja y piñones Salade de burrata au pesto avec roquette, tomate cerises confites, orange et pignon de pin Burrata salad with pesto, arugula, confit cherry tomatoes, orange and pine nuts					*							*				
Ració de patates fregides casolanes Ración de patatas fritas artesanas Portion de frites maison Portion of homemade french fries	T															
Les nostres patates braves amb dues salses Nuestras patatas bravas con dos salsas Nos "patatas bravas" aux deux sauces Our "patatas bravas" with two sauces	T				*			*								
Natxos amb guacamole, pico de gallo, cheddar i jalapeños Nachos con guacamole, pico de gallo, cheddar y jalapeños Nachos au guacamole, pico de gallo, cheddar et jalapeños Nachos with guacamole, pico de gallo, cheddar and jalapeños					T											
Croquetes de pollastre rostit i pernil ibèric Croquetas de pollo rustido y jamón ibérico Corquettes de poulet rôti et jambon ibérique Roast chicken and iberian ham corquettes	*		*		*									*		
Sticks de pollastre cruixents amb salsa de mostassa Sticks de pollo crujientes con salsa de mostaza Bâtonets de poulet croustillants, sauce tartare et frites Crispy chicken sticks with tartar sauce and french fries	*		*				*	*								
Calamars a l'andalusa amb llima i curri Calamares a la andaluza con lima y curry Calamars à l'andalouse au citron vert et curry Andalusian-style squid with lime and curry	*			*						*						

El nostre biquini de pernil dolç i formatge en pa de brioix i patates fregides casolanes Nuestro bikini de jamon dulce y queso con pan brioche con patatas fritas caseras Notre sandwich au jambon blanc et fromage servi dans un pain brioché accompangés de frites maison Our ham and cheese sandwich served on brioche bread with homemade fries	*					*							T			
Doble smash burger, salsa de formatge cheddar, ceba fregida i salsa barbacoa amb patates fregides casolanes Doble smash burger, salsa de queso cheddar, cebolla frita y salsa barbacoa con patatas fritas artesanas Double smash burger, sauce cheddar, oignon frit et sauce barbecue acompagnés de frites masion Double smash burger with cheddar cheese sauce, fried onions and barbecue sauce, served with homemade fries	*		*			*	*		*				*			
'T' = conté traces / contiene trazas / contient des traces / contains traces																

MIRADOR BAR

CARTA (CAT/ESP/FRA/ANG)	GLUTEN	CRUSTACIS Crustacean	OUS Eggs	PEIX Fish	CACAUETS Peanuts	LÀCTICS Milk	API Celery	MOSTASSA Mustard	SULFITS Sulfites	SÈSAM Sesame	MOLUSCS Shellfish	SOJA Soy	FRUITS SECS TreeNuts	TRAMUSSOS Lupins	PORC Pork	VEGA Vegan
POSTRES **POSTRES** **DESSERT** **DESSERT**																
Amanida de fruita fresca de temporada Ensalada de fruta fresca de temporada Salade de fruits frais de saison Seasonal fresh fruit salad																*
Coulant de xocolata i praliné Coulant de chocolate y praliné Coulant au chocolat et praliné Chocolate and praline coulant (lava cake)			*			T						*				
La nostra tatin de poma amb gelat de vainilla Nuestra tatin de manzana con helado de vainilla Notre tatin aux pommes et glace vanille Our apple tatin with vanilla ice cream	*															
'T' = conté traces / contiene trazas / contient des traces / contains traces																

SALÍ vermuteria

CARTA (CAT/ESP/FRA/ANG)	GLUTEN	CRUSTACIS Crustacean	OUS Eggs	PEIX Fish	CACAUETS Peanuts	LÀCTICS Milk	API Celery	MOSTASSA Mustard	SULFITS Sulfites	SÈSAM Sesame	MOLUSCS Shellfish	SOJA Soy	FRUITS SECS TreeNuts	TRAMUSSOS Lupins	PORC Pork	VEGA Vegan
Combo 1: patates xips, olives, escopinyes i musclos Combo 1: chips, olivas, berberechos y mejillones Combo 1: chips, olives, coques et moules Combo 1: chips, olives, cockles and mussels	*	*		*					*		*					
Combo 2: patates xips, olives, escopinyes, musclos i seitons Combo 2: chips, aceitunas, berberechos, mejillones y boquerones Combo 2: chips, olives, coques, moules et anchois Combo 2: chips, olives, cockles, mussels and salted anchovies	*	*		*					*		*					
Combo 3: patates xips, olives, escopinyes, musclos i anxoves Combo 3: chips, aceitunas, berberechos, mejillones y anchoas Combo 3: chips, olives, coques, moules et anchois Combo 3: chips, olives, cockles, mussels and anchovies	*	*		*					*		*					
Gilda de la casa Gilda de la casa Gilda de la maison Our "Gilda" - anchovy, olive, "piparra"				*					*							
Ostres al natural Ostras al natural Huîtres naturelles Natural oysters		*		*					*		*					
Paperina de formatge manxec amb "picos" Cono de queso manchego con picos Cône de fromage manchego avec pics Manchego cheese with breadsticks	*					*										
Paperina de pernil ibèric de gla amb "picos" Cono de jamon ibérico de bellota con picos Cône de jambon ibérique nourri au gland avec pics Iberian ham with breadsticks	*					*										
Patates xips Chips Chips Chips	*															
Escopinyes al natural Berberechos al natural Coques naturelles Natural cockles		*		*					*		*					
Musclos en escabetx Mejillones en escabeche Moules marinées Pickled mussels		*		*					*		*					
Olives farcides d'anxova Aceitunas rellenas de anchoa Olives farcies aux anchois Olives stuffed with anchovies				*					*							
Anxoves del Cantàbric Anchoas del Cantábrico Anchois de cantabrie Cantabrian anchovies		*		*												
Seitons en vinagre Boquerones en vinagre Anchois au vinaigre Anchovies with vinegar				*												
Cloïses al natural Almejas al natural Palourdes naturelles Natural clams		*		*					*		*					
Navalles al natural Navajas al natural Couteaux naturels Natural razors		*		*					*		*					