



A reference of Empordà cuisine

We celebrate summer with a menu crafted by chef Ramon Freixa, inspired by the recipes from the book “El que hem menjat” by Josep Pla. A culinary experience that evokes traditional Catalan cuisine in a tribute to the finest seasonal ingredients from the sea and the mountains, along with the flavors found in the works of the renowned writer.

Local cuisine with the finest produce from the Costa Brava, combining creativity and tradition in offerings filled with commitment.

Une référence de la cuisine de l'Empordà

Nous célébrons l'été avec un menu élaboré par le chef Ramon Freixa, inspiré des recettes du livre “El que hem menjat” de Josep Pla. Une expérience culinaire qui évoque la cuisine catalane traditionnelle en rendant hommage aux meilleurs ingrédients de saison, de la mer et de la montagne, ainsi qu'aux saveurs des œuvres de l'écrivain renommé.

Une cuisine locale avec les meilleurs produits de la Costa Brava, alliant créativité et tradition dans des propositions empreintes d'engagement.

STARTERS | ENTRÉES

Our signature house roasted meat and Iberian ham croquettes (ud) <i>Croquette crémeuse de rôti et jambon ibérique (ud)</i>	2.5
Cod fritters with onion from Figueras and tapenade (5 pieces) <i>Beignet de morue avec oignon de Figueras et tapenade d'olives noires (5 pièces)</i>	16
Salad of many tomatoes from the garden with smoked sardine and basil vinaigrette <i>Salade de nombreuses tomates du jardin avec sardine fumée et vinaigrette au basilic</i>	20
Watermelon gazpacho, “coca de recapte” and prawns <i>Gaspacho de pastèque, “coca de recapte” et crevettes</i>	19
“Recruit de drap” local cheese with anchovies from L’Escala, tapenade and onion <i>Fromage local « recruit de drap » avec anchois de L’Escala, tapenade et oignon au “cop de puny”</i>	22
Tender courgette carpaccio with pine nut pesto and Llanut sheep’s cheese <i>Carpaccio de courgettes tendres au pesto de pignons et au fromage de brebis Llanut</i>	16
Foie micuit terrine with flaky bread and figs from Can Bech <i>Foie micuit de canard avec pain feuilleté et figues de Can Bech</i>	27
Baby bean salad with onioned quail thighs <i>Salade de petits haricots avec des cuisses de caille à l'oignon</i>	21
Grilled cockles and mussels with pickled vegetables <i>Coques et moules grillées avec légumes marinés</i>	26
Oyster mushroom from Montseny roasted with fig oil <i>Champignon Pleurote en huître du Montseny rôtie à l'huile de figue</i>	18
Potato ravioli stuffed with black sausage with JMF’s ganxet beans <i>Raviolis de pommes de terre farcis au boutifarre boudin noir et aux haricots ganxet JMF</i>	16

SEA AND MOUNTAIN | MER ET MONTAGNE

Macaroni, pork ribs and baby squid with sun-dried tomatoes <i>Macaronis, côtes de porc et petits calmars aux tomates séchées au soleil</i>	22
Pigeon and sea cucumber dry rice <i>Riz sec au pigeon et au concombre de mer</i>	39
Squid stuffed with chicken cooked Catalan-style <i>Encornets farcis au poulet cuisiné à la catalane</i>	24

FISH AND MEAT | POISSONS ET VIANDES

Grilled fish from “la lotja de Palamós” with potato rösti, green asparagus little gem lettuce, and escalivada (to share) <i>Poisson grillé du “la lotja de Palamós” avec rösti de pommes de terre, asperges vertes, sucrones et escalivada (à partager)</i>	s/m
Cod loin as in Freixa Tradició with spinach, plums, and aioli <i>Filet de cabillaud comme au Freixa Tradició, avec épinards, prunes et aioli</i>	24
Roasted sea bass, sautéed vegetables, and romesco pil-pil <i>Bar rôti, légumes sautés et pil-pil de romesco</i>	32
Grilled turbot steak with “all negre” (black garlic) <i>Turbot grillé avec “all negre” (ail noir)</i>	30
Beef tartare from Girona with potato millefeuille <i>Tartare de bœuf de Gérone avec millefeuille de pommes de terre</i>	29
Cannelloni of three roasted meats with truffle béchamel and roast juice <i>Cannellonis de trois viandes rôties avec béchamel à la truffe et jus de rôti</i>	26
Grilled free-range chicken with roasted leeks <i>Poulet fermier grillé avec poireaux rôtis</i>	22
Empordà duck with grilled pears, crushed potatoes, and olive oil <i>Canard de l’Empurdan avec poires grillées, pommes de terre écrasées au mortier et huile d’olive</i>	25

DESSERTS

Charcoal-grilled pineapple with basil ice cream and olive oil <i>Ananas grillé au charbon avec glace à la basilique et huile d'olive</i>	9
Summer fruit salad with mandarin sorbet <i>Salade de fruits d'été avec sorbet à la mandarine</i>	9
Traditional "Mel i Mató" with honey and candied pine nuts <i>Traditionnel "Mel i Mató" avec miel et pignons caramélisés</i>	8
Egg custard with traditional "carquinyoli" biscuit and hazelnut sponge cake <i>Crème caramel aux œufs avec biscuit traditionnel carquinyoli et génoise aux noisettes</i>	7
The "Xuixo" filled with vanilla cream and coffee ice cream <i>Le "Xuixo" farcie de crème à la vanille et de glace au café</i>	12
All chocolate with churros crunch (paired with artisanal Pastry Stout "BdeBestial") <i>Tout chocolat avec croquant de churros (accompagné d'une Pastry Stout artisanale "BdeBestial")</i>	17
5 "fermier" cheeses from Empordà with Torrent jams <i>5 fromages "fermier" de l'Ampurdan avec confitures de Torrent</i>	19
Table service, breads, and appetizer <i>Service à table, pains et apéritif</i>	6
Still and/or sparkling water service <i>Service d'eau naturelle et/ou pétillante</i>	3