



A reference of Empordà cuisine

We celebrate autumn with a menu crafted by chef Ramon Freixa. A culinary experience that evokes traditional Catalan cuisine in a tribute to the finest seasonal ingredients from the sea and the mountains, reflecting the flavors described by the renowned writer Josep Pla in his work "El que hem menjat."

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'automne avec un menu élaboré par le chef Ramon Freixa. Une expérience culinaire qui évoque la cuisine catalane traditionnelle en hommage aux meilleurs ingrédients de saison, de la mer et de la montagne, reflétant les saveurs décrites par l'écrivain renommé Josep Pla dans son œuvre "El que hem menjat".

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

ENTRETIENMENTS  AMUSEMENTS

Our signature house roasted chicken and ham croquettes (u) <i>Nos croquettes de poulet rôti et jambon (u)</i>	2.5
Salt cod fritters with flaked salt cod and onion. <i>Beignets de morue, esqueixada (morue crue en salade) et oignons de Figueras</i>	14
L'Escala anchovies with "recruit de drap" local cheese and tapenade <i>Anchois de l'Escala, fromage local « recruit de drap » et tapenade</i>	16
Foie micuit terrine, and figs from Can Bech <i>Terrine de foie mi cuit, pain feuilleté et figues de Can Bech</i>	26

STARTERS  ENTRÉES

Confit red pine mushroom salad with pomegranate and quince <i>Salade de girolles confites, grenade et coing</i>	24
Sauteed artichokes with pickled partridge and white beans from Santa Pau <i>Artichauts sautés avec perdrix marinée et haricots blancs de « Santa Pau »</i>	25
Creamy chestnut soup with fried eggs, girolles, Iberian ham and « pa de pagès » bread <i>Velouté aux marrons avec œufs au plat, girolles, jambon ibérique et pain « pagès »</i>	22
Potato ravioli filled with black "botifarra" pudding and "ganxet" local white beans <i>Raviolis de pommes de terre farcis au boutifarre boudin noir et haricots blancs « ganxet »</i>	17

SEA AND MOUNTAIN  MER ET TERRE

Pals dry rice with royal sea cucumber and pancetta from duroc pork <i>Riz sec de Pals avec concombres de mer et lard de porc duroc</i>	41
Penne with lobster bolognaise and wild boar meatballs <i>Penne avec bolognaise au homard et boulettes de sanglier</i>	26
Oven-baked sea bass with olives and sweet sausages from Vilamalla <i>Loup de mer au four avec olives et saucisses douces de Vilamalla</i>	28

FISH  POISSON

Charcoal grilled fish from the Palamós fish market (to share) <i>Poisson du marché de Palamós à la braise (à partager)</i>	s/m
Monkfish “suquet” stew with potatoes in romesco sauce <i>« Suquet » ragoût de lotte avec pommes de terre à la sauce romesco</i>	32
Cod loin like in “Freixa Tradició” with spinach, dried plum and aioli <i>Dos de cabillaud comme au «Freixa Tradició» avec épinards, pruneau et aioli</i>	24

MEAT  VIANDRE

Empordà duck wrapped in cabbage with pears <i>Canard de l'Empordà enveloppé de chou avec poires</i>	26
Three meats cannelloni, truffled béchamel and roasting juices <i>Cannellonis rôtis aux trois viandes servies avec une béchamel à la truffe et un jus de rôti</i>	25
Stuffed capon Catalan style with truffle sauce <i>Chapon farci à la catalane avec sauce aux truffes</i>	28

DESSERTS  DESSERTS

Chargrilled pineapple with basil ice cream and olive oil <i>Ananas grillé au charbon de bois avec glace au basilic et huile d'olive</i>	10
Aged rum baba and ristretto coffee ice cream <i>Baba au rhum avec glace au café ristretto</i>	14
The “Xuixo” who travelled to Japan <i>Le “Xuixo” qui a voyagé au Japon</i>	13
Egg custard with traditional « carquinyoli » biscuit and hazelnut sponge cake <i>Crème caramel aux œufs avec biscuit traditionnel carquinyoli et génoise aux noisettes</i>	9
5 refined Empordà cheeses with jams from the Mas <i>5 fromages affinés de l'Empordà avec des confitures du Mas</i>	17
All chocolate with crispy churros, paired with local Pastry Stout “BdeBestial” <i>Tout chocolat avec des churros croustillants, accompagné de bière artisanal Pastry Stout « BdeBestial »</i>	16

TASTING MENU
MENÚ DÉGUSTATION

ENTRETAINMENTS  AMUSEMENTS

Pyrenean butter garum with tapenade and anchovies
Garum au beurre des Pyrénées avec tapenade et anchois

Ramón Freixa's bread basket and our extra virgin olive oil from Finca Serena Mallorca
La corbeille à pain de Ramón Freixa et notre huile d'olive extra vierge de Finca Serena Mallorca

Gilda of cod, spicy pepper and sun-dried tomatoes
Gilda au cabillaud, poivron piquant et tomates séchées

GETTING STARTED  POUR COMMENCER

Pig's trotter carpaccio with prawns and typical "picada" Catalan minced dry fruit
Carpaccio de pieds de porc avec crevettes et « picada » catalane, fruits secs hachés

Creamy chestnut soup with fried eggs, girolles, Iberian ham and « pa de pagès » bread
Velonté aux marrons avec œufs au plat, girolles, jambon ibérique et pain « pagès »

Potato ravioli filled with black "botifarra" pudding and "ganxet" local white beans
Raviolis de pommes de terre farcis au boudin noir et haricots blancs « ganxet »

WE CONTINUE  CONTINUONS

Oven-baked sea bass with olives and sweet sausages from Vilamalla
Loup de mer au four avec olives et saucisses douces de Vilamalla

Pals dry rice with royal sea cucumber and pancetta from duroc pork
Riz sec de Pals avec concombres de mer et lard de porc duroc

TO FINISH  POUR TERMINER

3 cheeses tuned with jams from the Mas
3 fromages affinés avec confiture maison du Mas

All chocolate with crispy churros
Tout chocolat avec des churros croustillants

80€

Still or sparkling water and petit fours tray
Eau naturelle ou pétillante et plateau de petit fours

The tasting menu includes three starters, two mains, a selection of farmhouse cheeses and a dessert. It is available for dinner from Monday to Sunday until 10pm, and for lunch on Saturday and Sunday until 3pm.
*Le menu dégustation comprend trois entrées, deux plats principaux, une sélection de fromages et un dessert.
Il est disponible au déjeuner le samedi et le dimanche jusqu'à 15h et au dîner du lundi au dimanche jusqu'à 22h.*