

ENTRANTS**ENTRANTES****STARTERS**

Canelons de Sant Esteve gratinats Canelones de “Sant Esteve” gratinados “Sant Esteve” cannelloni au gratin	11,50€
Espinacs saltejats a la catalana amb panses i pinyons Espinacas salteadas a la catalana con pasas y piñones Sautéed catalan-style spinach with raisins and pine nuts	9,50€ 5,50€ (1/2)
Pastís d'escòpora amb verduretes de Can Girona i maionesa de Maó Pastel de cabracho con verduritas de Can Girona y mayonesa de Mahón Scorpion fish tart with vegetables from Can Girona and mayonnaise from Mahó	12,50€
Truita de patates casolana amb ceba Tortila de patatas casera con cebolla Homemade potato & onion omelette	9,50€ 5,00€ (1/2)
Macarrons gratinats (recepta de l'àvia) Macarrones gratinados (receta de la abuela) Macaroni au gratin (grandma's recipe)	9,00€ 5,00€ (1/2)
Cargols de Lleida tradicionals guisats a casa Caracoles de Lérida tradicionales guisados en casa Traditional Lleida escargots stewed at home	9,00€
Foie de “El Greco” amb ceba caramel·litzada i formatge de cabra Foie de “El Greco” con cebolla caramelizada y queso de cabra “El Greco” foie with caramelized onion and goat cheese	17,00€

TORRADES & FUSTES**TOSTADAS & MADERAS****TOASTED BREAD & PLATTERS**

Torrada de sobrasada de Mallorca amb mel del Garraf Tostada de sobrasada de Mallorca con miel del Garraf Mallorca sobrasada toast with honey from el Garraf	9,75€
Torrada de butifarra esparracada amb pebrots del Padró Tostada de butifarra esparracada con pimientos del Padrón Butifarra toast with Padrón peppers	10,50€
Torrada de llonganissa de pagès Tostada de longaniza de payés Toast with peasant sausage	9,00€
Torrada de pernil ibèric de gla Tostada de jamón ibérico de bellota Toast with iberian cured ham	14,00€
Torrada d'escalivada amb filets d'anxova de l'Escala Tostada de escalibada con filetes de anchoa de la Escala Toast with “escalvada” (grilled vegetables) & l'Escala anchovy fillets	9,75€
Fusta de formatges (timbal de cabra, madurat de vaca, olost amb ratafia, serrat, blau cremós de cabra) amb torradetes, mermelada i fruits secs Tabla de quesos (timbal de cabra, madurado de vaca, olost con ratafia, aserrado, azul cremoso de cabra) con tostaditas, mermelada y frutos secos Assorted cheese platter (timbale of goat, matured of cow, olost with ratafia, sawn, creamy goat blue) with toasts, jam and nuts	14,00€
Fusta d'embotits catalans (llonganissa d'Obach, pa de fetge, pernil ibèric de gla, botifarra blanca d'en Bundó, fuet especial d'en Mitjans, bisbe blanc d'Obach) Tabla de embutidos catalanes (llonganiza de Obach, pan de hígado, jamón ibérico de bellota, butifarra blanca de Bundó, fuet especial de Mitjans, “bisbe” blanco de Obach) Assorted catalan (Obach sausage, liver bread, iberian acorn-fed ham, Bundó white sausage, special Mitjans “fuet”, white “bisbe” from Obach)	14,50€
Fusta de patés (paté de campanya, paté d'escalivada, paté d'ànec d'herbes del bosc, fondant de foie trufat) amb torradetes Tabla de patés (paté de campaña, paté de escalivada, paté de pato de hierbas del bosque, fondant de foie trufado) con tostaditas Assorted pâté platters (country paté, “escalivada” paté, forest herb duck paté, truffled foie fondant) with toasts	12,50€

DEL MAR A LA TAULA**DEL MAR A LA MESA****FROM THE SEA TO THE TABLE**

Bacallà gratinat amb all i oli i patates a l'estil pagès Bacalao gratinado con allioli y patatas al estilo payés Codfish au gratin with aioli and peasant potatoes	14,00€
Xup Xup de sípia estofada amb patates ecològiques i mandonguilles Chup chup de sepia estofada con patatas ecológicas y albóndigas Stewed cuttlefish with organic potatoes and meatballs	11,00€ 6,00€ (1/2)
Crema de marisc amb gamba saltejada Crema de marisco con gamba salteada Seafood cream with sautéed shrimp	10,50€

PETITS PECATS**PEQUEÑOS PECADOS****LITTLE SINS**

Crema catalana feta a casa amb carquinyolis Crema catalana hecha en casa con carquinyolis Homemade catalan crème brûlée with carquinyoli cookies	6,00€
Mel i mató del Garraf Miel y mató del Garraf Garraf honey and mató cottage cheese	5,50€
Arròs amb llet de la Mari Arroz con leche de la Mari Mari's rice pudding	5,50€
Catànies de Vilafranca del Penedès Catánias de Vilafranca del Penedès Catanies from Vilafranca del Penedès (chocolate-covered almonds)	6,00€
Músic amb porró de Malvasia de Sitges Músico con porrón de Malvasia de Sitges “Music” dried fruit with nuts with Sitges Malvasia	4,50€
Gelat de xocolata blanca amb violetes Helado de chocolate blanco con violetas White chocolate ice cream with violets	5,00€
Gelat de turró Helado de turrón Nougat ice cream	5,00€

DEL CAMP AL PLAT**DEL CAMPO AL PLATO****FROM THE COUNTRYSIDE TO THE PLATE**

Amanida verda natural Ensalada verde natural Natural green salad	9,00€
Cabdells amb tonyina i anxoves de l'Escala amb salsa xató Cogollos con atún y anchoas de la Escala con salsa xató Lettuce hearts with tuna and l'Escala anchovies in xató dressing	7,75€
Esqueixada de bacallà de mercat Esqueixada de bacalao de mercado Market “esqueixada” salad with codfish, tomatoes & onion	9,50€
Amanida típica catalana (enciams, tomàquet, ceba, butifarra blanca, llonganissa de pagès, formatge i olives) Ensalada típica catalana (lechuga, tomate, cebolla, butifarra blanca, longaniza de payés, queso y olivas) Typical catalan salad (lettuce, tomato, onion, white sausage, peasant sausage, cheese and olives)	9,50€
La caprese catalana (formatge fresc, tomàquet Can Girona i ruca amb pesto) La caprese catalana (queso fresco, tomate de Can Girona y rúcula con pesto) The catalan caprese (fresh cheese, Can Girona tomato and arugula with pesto)	9,00€
Amanida de tomàquet de Can Girona amb ventresca de tonyina i crema d'oli d'oliva verge Ensalada de tomate de Can Girona con ventresca de atún y crema de aceite de oliva virgen Can Girona tomato salad with tuna ventresca and virgin olive oil cream	9,50€

DEL CORRAL A LA BRASA**DEL CORRAL A LA BRASA****FROM THE FARMYARD TO THE GRILL**

+ GUARNICIÓ A ESCOLLIR | + GUARNICIÓN A ESCOGER | + CHOOSE YOUR GARNISH

Botifarra XL de Falset Butifarra XL de Falset XL Falset butifarra sausage	9,50€
Costelles de xai del Pallars Costillas de cordero del Pallars Pallars ribs of lamb	13,50€
Cuixa de pollastre de pagès Muslo de pollo de payés Free-range chicken thigh	8,50€
Peus de porc d'Ossona Pies de cerdo de Osona Ossona pig's feet	8,95€
Bola d'hamburguesa 100% de vedella Bola de hamburguesa 100% de ternera 100% Beef hamburger	8,50€
Xurrasco de vedella Churrasco de ternera Beef “Churrasco” skirt steak	8,50€
Entrecot de vedella de Girona Entrecot de ternera de Gerona Beef rib eye steak from Girona	16,00€

GUARNICIONS**GUARNICIONES****GARNISH**

Secas de Sant Pau Secas de Sant Pau Kidney beans from Sant Pau	
Escalivada Escalibada “Escalivada” (grilled vegetables)	
Patates estil pagès Patatas estilo payés Farm-style potatoes	
Patates naturals KM.0 fregides Patatas naturales KM.0 fritas KM.0 local fried potatoes	

SALSES | SALSAS | SAUCES

All i oli Allioli Aioli (garlic sauce)	0,95€
Xató Xató Xató	0,95€
Maonesa de Maó Mayonesa de Mahón Maó Mayonnaise	0,95€

PA | PAN | BREAD

Pa de pagès torrat (massa mare) Pan de payés tostado (masa madre) Country farm fresh toast (sourdough)	0,90€ *
Pa de coca d'El Maresme Pan de coca de El Maresme El Maresme coca bread	1,05€ *
Pa rústic de forner Pan rústico de panadero Rustic baker's bread	1,10€ *

* PREU PER PERSONA | PRECIO POR PERSONA | PRICE PER PERSON