



SNACKS..

Iberian ham with “coca” bread and tomato <i>Jambon ibérique et pain de coca “amb tomàquet”</i>	17.00 €
Home-cured salmon with toasts and butter <i>Saumon mariné par nous, tartines et beurre</i>	14.00 €
Anchovies from Escala “el Xillu”, “coca” bread and tomato (6 filets) <i>Anchois “el Xillu” de l’Escala, pain de coca “amb tomàquet” (6 filets)</i>	15.00 €
Marinated Boquerons with “coca” bread and tomato <i>Boquerons marinés et pain de coca “amb tomàquet”</i>	12.00 €
Spanish potato salad with Manioc root chips <i>Salade de pomme de terre espagnole et chips de Manioc</i>	14.00 €
Cold sausages of Camprodon’s valley and “pa de coca i tomàquet” <i>Charcuterie de la Vallée de Camprodon et “pa amb tomàquet”</i>	13.50 €
Iberian ham croquettes <i>Croquettes de Jambon Ibérique</i>	15.00 €
Home made cod fish doughnuts <i>Beignets de morue fait maison</i>	14.00 €
Crispy prawns with romesco <i>Crevettes croustillantes à la sauce Romesco</i>	16.00 €



DESSERTS

The old fashion chocolate Coulant with vanilla ice-cream 8.00 €

Le classique Coulant de chocolat et glace à la vanille

The refreshing textures of the Orange 9.00 €

Les textures rafraichissantes de l'Orange

Vanilla ganache, toffee and Sechuan pepper 9.00 €

Ganache de vanille, caramel et poivre de Sechuan

Josper cooked candied watermelon with strawberries 8.00 €

Pastèque cuite au Josper, caramélisée et fraises

Coconut mousse with White chocolate and its ice-cream 9,50€

Mousse de noix de coco au chocolat blanc et sa glace

Peach and Apricot emulsion and its crunchy 9.00 €

Emulsion de pêche et abricot et son croustillant