



*Benvinguts /des a
Mooma Cerdanya*

El projecte Mooma arriba a la Cerdanya! El camí iniciat a l'Empordà ens porta ara fins aquest entorn fantàstic. Aquí no hi trobareu pomeres però sí tots els nostres plats estrella! Moltíssimes gràcies per confiar en nosaltres. Esperem que gaudiu de l'àpat. Salut i sidra!

The Mooma project arrives in the Cerdanya! The journey we started in Empordà now brings us to this fantastic setting. You won't find apple trees here, but you will find all our signature dishes! Thank you so much for trusting us. We hope you enjoy your meal. Cheers and cider!

plats de temporada

Ració de calçots a la brasa amb la seva salsa 13,00

Ración de calçots a la brasa con su salsa | Grilled calçots served with their sauce

Ration de calçots grillés accompagnés de leur sauce

Croquetes de calçots amb salsa romesco 4u. 7,90

Croquetas de calçots con salsa romesco 4u.

Calçot croquettes with romesco sauce 4u.

Croquettes de calçots avec sauce romesco 4u.

Burrata amb calçots cuits a baixa temperatura, sobrassada i pinyons 16,50

Burrata con calçots cocinados a baja temperatura, sobrasada y piñones

Burrata with low-temperature cooked calçots, sobrasada and pine nuts

Burrata avec calçots cuits à basse température, sobrasada et pignons

Truita oberta de calçots, carn de perol i romesco 16,00

Tortilla abierta de calçots con carne de perol y romesco

Open omelette with calçots, "carn de perol" and romesco sauce

Omelette ouverte de calçots avec "carn de perol" et sauce romesco

Canelons de col kale amb panses, nous i beixamel de poma 15,90

Canelones de col kale con pasas, nueces y bechamel de manzana

Kale cabbage cannelloni with raisins, walnuts, and apple béchamel

Cannellonis de chou kale avec raisins secs, noix et béchamel à la pomme

Filet wellington amb demi-glace i parmentier trufat 31,00

Solomillo Wellington con demi-glace y parmentier trufado

Beef Wellington with demi-glace and truffled parmentier

Filet Wellington avec demi-glace et parmentier truffé

Escudella amb pilota i carn d'olla 13,00

Escudella con pelota y cocido catalán | Escudella with meatball and Catalan stew

Escudella avec boulette de viande et pot-au-feu catalan

Si teniu alguna intolerància i/o al·lèrgia informeu-ne el cambrer/a. Trobareu la carta d'al·lèrgens al final.
Si tiene alguna intolerancia y/o alergia informe al camarero/a. Encontrará la carta de alérgenos al final.
If you have any intolerance and/or allergy please inform the waiter. You'll find the allergen menu at the end.
Si vous avez une intolérance ou une allergie, n'hésitez pas à informer un serveur.
Vous trouverez le tableau des allergènes à la fin.

Les salses tenen un cost addicional de 0,90€. Las salsas tienen un coste adicional de 0,90€.
Sauces have an additional cost of 0,90€. Les sauces ont un coût supplémentaire de 0,90€.

 Plat vegetarià. Plato vegetariano. Vegetarian dish. Plat végétarien.



Totes les fruites i verdures amb què elaborem els nostres plats són fresques i de km 0

Todas las frutas y verduras con las que elaboramos nuestros platos son frescas y de km 0

All the fruits and vegetables we use to prepare our dishes are fresh and locally sourced

Tous les fruits et légumes que nous utilisons pour préparer nos plats sont frais et de proximité

amanides

Amanida de formatge de cabra amb poma Granny Smith 13,90

Ensalada de queso de cabra con manzana Granny Smith

Goat cheese salad with Granny Smith apple

Salade au fromage de chèvre et pommes Granny Smith

Espinacs amb pera, formatge blau cerdà, nous, panses i vinagreta de mel 15,30

Espinacas con pera, queso azul ceretano, nueces, pasas y vinagreta de miel

Spinach with pear, blue cheese, walnuts, raisins, and honey vinaigrette

Épinards avec poire, fromage bleu, noix, raisins secs et vinaigrette au miel

Tàrtar de tomata, ceba tendra i ventresca 14,80

Tartar de tomate, cebolleta y ventresca

Tomato tartare with onion and tuna

Tartare de tomate, oignons et thon

Carpaccio de figues amb nous, parmesà, pernil ibèric i rúcula 15,50

Carpaccio de higos con nueces, parmesano, jamón ibérico y rúcula

Fig carpaccio with walnuts, Parmesan, Iberian ham and arugula

Carpaccio de figues aux noix, parmesan, jambon ibérique et roquette

per compartir

Patates braves 8,50

Patatas bravas

Fried potatoes with spicy sauce

Pommes de terre sauce brava

Ou ferrat amb carn de perol i milfulls de patata 14,90

Huevo frito con carne de perol y milhojas de patata

Fried egg with perol meat and potato millefeuille

Œuf frit avec boudin catalan et millefeuille de pomme de terre

Bunyols de bacallà i piquillo 5u. 11,50

Buñuelos de bacalao y piquillo 5u.

Cod fritters with piquillo peppers 5u.

Beignets de morue et piquillo 5u.

Assortiment de croquetes 6 u. Sobrassada de Mallorca, formatge blau ceretà amb nous i sípia 9,90

Surtido de croquetas 6 u. *Sobrasada de Mallorca, queso azul ceretano con nueces y sepia*

Assortment of croquettes 6 u. *Mallorca's "sobrassada", Ceretan blue cheese with walnuts and cuttlefish*

Assortiment de croquettes 6 u. *"Sobrasada" de Mallorca, fromage bleu cerdan avec des noix et seiche*

Trinxat de la Cerdanya amb les nostres cols 15,50

Trinxat de la Cerdanya con nuestras coles

Cerdanya-style trinxat with our cabbages

Trinxat de Cerdagne avec nos choux

Calamars a l'andalusa 16,30

Calamares a la andaluza

Andalusian style squid

Calamars à l'Andalouse

"Cachopo" de vaca, cecina, pebrot del piquillo i formatge fumat de 450 g 25,50

"Cachopo" de vaca, cecina, pimiento del piquillo y queso ahumado de 450 g

450 g beef "cachopo" with cecina, piquillo pepper, and smoked cheese

Cachopo de bœuf avec cecina, poivron de piquillo et fromage fumé 450 g

Foie-gras celler amb compota de poma, mermelada de tomata i vinagre balsàmic 17,00

Foie-gras celler con compota de manzana, mermelada de tomate y vinagre balsámico

Foiegras "celler" with Golden apple compote, tomato jam and balsamic

Foie de canard "celler" et compote, confiture de tomates et balsamique

Carpaccio de ceps, cremos de foie, pinyons i caviar d'arengada 17,50

Carpaccio de setas, cremoso de foie, piñones y caviar de arenque

Porcini carpaccio, foie gras cream, pine nuts and herring caviar

Carpaccio de cèpes, crémeux de foie gras, pignons de pin et caviar de hareng

Carpaccio de gamba amb la seva salsa 18,50

Carpacho de gamba con su salsa

Prawn carpaccio with its sauce

Carpaccio de gambas avec sa sauce

Steak tàrtar de filet de vaca frisona de Girona 22,50

Steak tartar de filete de vaca frisona de Girona

Friesian beef steak tartare from Girona

Steak tartare de bœuf "Frisone" de Gérone

Assortiment de formatges gironins (no pasteuritzats) 19,50

Surtido de quesos gerundenses (*no pasteurizados*)

Girona cheese selection (*unpasteurized*)

Assortiment de fromages de Gérone (*non pasteurisés*)

Coca de recapte amb escalivada i anxova de l'Escala 13,50

Coca de recapte con escalivada y anchoa de la Escala

"Coca de recapte" with escalivada and anchovies from l'Escala 4 u.

Coca de recapte avec escalivada et anchois de l'Escala 4 u.

Pa de coca amb tomata 3,90

Pan de coca con tomate

Local bread with tomato

Pain de coca aux tomates

brasa

Verdures a la brasa amb romesco 15,70

Verduras a la brasa con romesco
Grilled vegetables with romesco sauce
Légumes grillés et sauce Romesco

Xai de l'Empordà amb patates fregides 19,90

Cordero del Empordà con patatas fritas
Empordà lamb with fries
Agneau de l'Ampouran avec frites

Pop de Llançà amb Parmentier trufat 21,50

Pulpo de Llançà con Parmentier trufado
Llançà octopus with truffle parmentier
Poulpe de Llançà au parmentier à la truffe

Mitjana a mida de vaca de Girona madurada 45 dies 34,50/0,5kg 69,00/kg

Costillar a medida de vaca de Girona madurada 45 días
Girona cow steak aged 45 days and cut to size
Côte de bœuf de Gérone sur mesure, maturée 45 jours

Hamburguesa de vaca de Girona de 200 g 16,50

amb formatge fos, rovell d'ou, tomata, espinacs, ceba caramel·litzada, pa i patates

Hamburguesa de vaca de Girona de 200 g con queso fundido,
yema de huevo, tomate, espinacas y cebolla caramelizada, pan y patatas

200 g Girona cow burger with melted cheese, egg yolk, tomato,
spinach and caramelized onion, served with bread and fries

Hamburger de vache de Gérone de 200 g avec fromage fondu,
jaune d'œuf, tomate, épinards, oignon caramélisé, pain et frites

Filet de vaca de Girona a la pedra 28,00

Filete de vaca de Girona a la piedra
Girona cow fillet cooked on a hot stone
Filet de vache de Gérone grillé sur pierre

Totes les carns de boví són de la nostra cambra de maduració. Todas las carnes de vacuno son de nuestra cámara de maduración. All beef comes from our dry aging room. Toute la viande bovine provient de notre chambre de maturation.

salses

Salsa de xampinyons i trufa 2,80

Salsa de champiñones y trufa

Mushroom and truffle sauce

Sauce aux champignons et à la truffe

Salsa al pebre 2,80

Salsa de pimienta

Pepper sauce

Sauce au poivre

Salsa de formatge blau 2,80

Salsa de queso azul

Blue cheese sauce

Sauce au bleu (fromage)

arrossos

Arròs de costelló, salsitxes, carxofes i pebrotets 23,00 pp

Arroz de costilla, salchichas, alcachofas y pimientos

Ribs, sausages, artichokes and peppers rice

Riz de côtes, saucisses, artichauts et poivrons

Arròs de txuletón de vaca de Girona i pebrots del piquillo 28,00 pp

Arroz de chuletón de vaca de Girona y pimientos del piquillo

Rice with Girona t-bone and piquillo peppers

Riz au chuletón de bœuf de Gérone et aux poivrons piquillo

Arròs d'ànec, bolets i pernilet 25,00 pp

Arroz de pato, setas y jamón de pato

Rice with duck, mushrooms, and cured ham

Riz au canard, aux champignons et au jambon

Arròs de verduretes de temporada 20,50 pp

Arroz de verduritas de temporada

Seasonal vegetable paella

Riz aux légumes de saison

Elaborats amb arròs de Pals. Mínim per a dues persones. Made with Pals rice. Mínimo para dos personas.
All rice is from Pals. Minimum for two people. Élaborés avec du riz de Pals. Minimum pour deux personnes.

especialitats

Bacallà amb poma, ceba i allioli de mel gratinat 19,50

Bacalao con manzana, cebolla y alioli de miel

Cod with baked apple, onion and honey allioli

Morue aux pommes, oignons et allioli au miel

Botifarra dolça amb poma i sidra 16,80

Butifarra dulce con manzana y sidra

Sweet sausage cooked with apple and cider

Boudin catalan sucré grillé avec pomme et cidre

Espatlla de xai a baixa temperatura, acabada a la brasa amb allioli suau 24,50

Paletilla de cordero cocinada a baja temperatura, terminada a la brasa con alioli suave

Low temperature cooked lamb shoulder grilled and finished with soft allioli

Épaule d'agneau cuite à basse température et finie grillée à l'ailoli doux

Conill a la cassola amb gambes 17,50

Conejo a la cazuela con gambas

Rabbit in casserole with prawns

Lapin en cocotte aux crevettes

Rostit de pollastre a la catalana 18,30

Asado de pollo a la catalana

Catalan-style roasted chicken

Rôti de poulet à la catalane

Canelons d'ànec, foie-gras i poma 16,90

Canelones de pato, foie-gras y manzana

Duck cannelloni, foiegras and apple

Cannelloni de canard, foie gras et pomme

Braó de porc cuit a baixa temperatura amb Parmentier trufat 17,20

Codillo de cerdo a baja temperatura con Parmentier trufado

Low temperature cooked pork knuckle with truffle parmentier

Jarret de porc basse température avec parmentier à la truffe

menú infantil

Macarrons a la bolonyesa amb formatge 15,50

Macarrones a la boloñesa con queso

Macaroni bolognese with cheese

Pâtes à la bolognaise au fromage

Croquetes de rostit amb patates 15,50

Croquetas de asado con patatas fritas

Meat croquettes with fries

Croquettes avec frites

Tires de pollastre amb patates 15,50

Tiras de pollo con patatas fritas

Chicken sticks with fries

Bâtonnets de poulet avec frites

Hamburguesa amb pa, formatge fos i patates 17,50

Hamburguesa con pan, queso fundido y patatas

Hamburguer with bread, melted cheese and fries

Hamburger avec pain, fromage fondu et frites

El plat inclou un got de suc i dues boles de gelat per postres. *El plato incluye un vaso de zumo y dos bolas de helado de postre. The dish includes a glass of juice and two scoops of ice cream for dessert.*
Le plat comprend un verre de jus et deux boules de glace pour le dessert.

menús per a grups

Primers a compartir | Primeros a compartir

Amanida de formatge de cabra amb poma Granny Smith
Ensalada de queso de cabra y manzana Granny Smith

Coca de recapte amb escalivada i anxova de l'Escala
Coca de recapte con escalivada y anchoa de la Escala

Croqueta de calçots amb salsa romesco
Croqueta de calçots con salsa romesco

Bunyols de bacallà i piquillos
Buñuelos de bacalao y piquillos

Trinxat de la Cerdanya
Trinchado de la Cerdanya

Pa de coca amb tomata
Pan de coca con tomate

menú Mooma

Segon a escollir | Segundo a escoger

Xai de l'Empordà amb patates fregides
Cordero del Empordà con patatas fritas

Rostit de pollastre a la catalana
Asado de pollo a la catalana

Pop a la brasa amb parmentier trufat
Pulpo de Llançà a la brasa con parmentier trufado

Bacallà amb poma i ceba i allioli de mel gratinat
Bacalao con manzana y cebolla y alioli de miel

Qualsevol arròs de la carta, mínim dues persones
Cualquier arroz de la carta, mínimo dos personas

menú Txuleton

Segon | Segundo

"Txuleton" de vaca de Girona madurada 45 dies
Chuleton de vaca de Girona madurada 45 días

Aproximadament 500 g per persona
Aproximadamente 500 g por persona

Postres individuals a escollir de la carta | Postre individual a escoger de la carta

45

55

Preu per persona. Inclou aigua, sidra o vi DO Recomenat Mooma i cafè. Mínim dues persones i taula completa. IVA inclòs. Inclou un màxim de 1/2 ampolla per persona de sidra o vi. Els pastissos per encàrrec, aperitius, refrescos, licors i cava es cobren a part.
Precio por persona. Incluye agua, sidra o vino Recomendado Mooma y café. Mínimo dos personas y mesa completa. IVA incluido. Incluye un máximo de 1/2 botella por persona de sidra o vino. Los pasteles por encargo, aperitivos, refrescos, licores y cava se cobran aparte.

group menus

Starters to share | Premier à partager

Goat cheese salad with Granny Smith apple
Salade au fromage de chèvre et pommes Granny Smith

"Coca de recapte" with escalivada and anchovies from l'Escala
Coca de recapte avec escalivada et anchois de l'Escala

Calçot croquette with romesco sauce
Croquette de calçots avec sauce romesco

Codfish fritters with piquillo peppers
Beignets de morue et piquillos

Cerdanya's trinxat
Trinxat de la Cerdagne

Local bread with tomato
Pain de coca aux tomates

Mooma menu

Main to choose | Deuxième à choisir

Empordà lamb with fries
Agneau de l'Ampouran avec frites

Catalan-style roasted chicken
Rôti de poulet à la catalane

Octopus with truffle parmentier
Poulpe au parmentier à la truffe

Cod with baked apple, onion and honey allioli
Morue aux pommes, oignons et allioli au miel

Any rice dish from the menu, minimum 2 people
Tout riz de la carte, minimum 2 personnes

T-bone menu

Main | Deuxième

Girona cow T-bone matured 45 days
Côte de veau de Gérone maturée 45 jours

Approximately 500 g per person
Environ 500 g per personne

Individual dessert to choose from the menu | Dessert individuel au choix dans la carte

45

55

Price per person. Includes water, cider or wine and coffee. Minimum two people and complete table. VAT included. Includes a maximum of 1/2 bottle of cider or wine per person. Cakes to order, snacks, soft drinks, liqueurs and cava are charged separately. **Prix par personne Comprend eau, cidre ou vin et café.** Minimum deux personnes et table complète. TVA incluse. Comprend un maximum de 1/2 bouteille par personne de cidre ou de vin. Les gâteaux sur commande, les collations, les boissons non alcoolisées, les spiritueux et le cava sont facturés séparément.

sucs

Got de suc de poma Gala 2,50

Vaso de zumo de manzana Gala
Gala apple juice glass
Verre de jus de pomme Gala

Got de suc de poma Fuji 2,50

Vaso de zumo de manzana Fuji
Fuji apple juice glass
Verre de jus de pomme Fuji

Got de suc de poma Pink 2,50

Vaso de zumo de manzana Pink
Pink apple juice glass
Verre de jus de pomme Pink

Got de suc de poma Granny 2,50

Vaso de zumo de manzana Granny
Granny apple juice glass
Verre de jus de pomme Granny

Suc en ampolla d'1l 5,10

Zumo en botella de 1l
1l bottle juice
Jus en bouteille de 1l

Got de suc de pera 2,60

Vaso de zumo de pera
Pear juice glass
Verre de jus de poire

Suc de pera en ampolla d'1l 5,30

Zumo de pera en botella de 1l
Pear juice 1l bottle
Jus de poire en bouteille 1l

Got de suc de mandarina 2,90

Vaso de zumo de mandarina
Tangerine juice glass
Verre de jus de mandarine

Suc de mandarina en ampolla d'1l 5,80

Zumo de mandarina en botella de 1l
Tangerine juice 1l bottle
Jus de mandarine en bouteille 1l

Demaneu pels nostres sucs de temporada!

¡Preguntad por nuestros zumos de temporada!
Ask for our seasonal juices!
Demandez nos jus de saison!

Ordenats de dolç a àcid. Ordenados de dulce a ácido. Ordered from sweet to sour.
Commandé du sucré à l'aigre.

altres begudes

Aigua 50 cl o 1l 2,80 | 3,50

Agua | Water | Eau

Aigua amb gas 50 cl 2,90

Agua con gas | Soda | Eau gazeuse

Cola o cola zero comercial 2,50

Commercial cola or cola zero
Cola ou cola zero commercial

Taronjada o llimonada comercial 2,50

Naranjada o limonada comercial
Granny apple juice glass
Orange ou citron commercial

Tònica comercial 2,50

Commercial tonic | Tonique commercial

Cervesa artesanal (Doskiwis) 7,50

Craft beer | Bière artisanale

Cervesa o clara comercial 3,50

Commercial beer or shandy
Bière ou panaché commercial

Cervesa comercial tirador 3,40

Cerveza comercial tirador
Tap commercial beer
Bière pression commercial

sidres

Posa'm una Mooma 33 cl 4,30

Ponme una Mooma 33 cl
Give me a Mooma 33 cl
Mets-moi une Mooma 33 cl

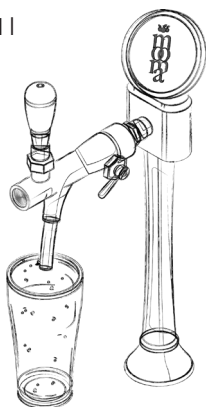
Posa'm una Mooma 50 cl 6,50

Ponme una Mooma 50 cl
Give me a Mooma 50 cl
Mets-moi une Mooma 50 cl

Compartim una Mooma 1 l 12,90

Compartimos una Mooma 1 l
We share a Mooma 1 l
Partageons Mooma 1 l

Jove, afruitada
i gasificada.
*Joven, afrutada
y gasificada.
Young, fruity,
and gasified.
Jeune, fruité
et pétillante.*



Copa sidra envellida 4,40

Copa sidra envejecida
Aged cider glass
Coupe de cidre âgé

Sidra envellida 75 cl 16,50

Sidra envejecida 75 cl
Aged cider 75 cl
Cidre âgé 75 cl

Amb cos i fermentada
amb fusta de roure.
Con cuerpo y fermentada en madera roble.
With body and fermented in oak wood.
Corsée et fermenté en fût de chêne.



Copa sidra de pera 4,60

Copa sidra de pera
Pear cider glass
Coupe de cidre poire

Sidra de pera 75 cl 17,50

Sidra de pera 75 cl
Pear cider bottle 75 cl
Cidre poire 75 cl

Té un toc més dolç.
Tiene un toque más dulce.
Has a sweeter touch.
Avec une note plus douce



Ancestral criança 75 cl 19,00

Ancestral crianza 75 cl
Ancestral *criança* 75 cl
Ancestral (Pet Nat) 75 cl

Ancestral reserva 75 cl 29,00

Ancestral reserva 75 cl
Ancestral *reserva* 75 cl
Réserve ancestral 75 cl

Elegant i fresca. Elaborada
amb mètode ancestral.
*Elegante y fresca. Elaborada
con método ancestral.*
*Elegant and fresh. Crafted
using an ancestral method.*
*Élégante et fraîche. Élaborée
selon une méthode ancestrale.*



Sangria de sidra 1 l 17,50

Sangría de sidra 1 l
Mooma cider sangria 1 l
"Sangria" de Mooma 1 l

Demaneu per les nostres sidres de temporada!

¡Preguntad por nuestras sidras de temporada!
Ask for our seasonal ciders!
Demandez nos cidres de saison!

1. Api *Celeri*
2. Cacauets i derivats *Peanut and derivatives*
3. Cereals amb gluten *Cereals containig gluten*
4. Crustacis i derivats *Crustaceans and derivatives*
5. Fruits amb clova *Nuts*
6. Llet i derivats *Milk and derivatives*
7. Mol·luscs *Molluscs*
8. Mostassa i derivats *Mustard et derivatives*
9. Ous i derivats *Eggs and derivatives*
10. Peix i derivats *Fish and derivatives*

11. Sèsam i derivats *Sesam seeds*
12. Soja i derivats *Soya and derivatives*
13. Diòxid de sofre i sulfits *Sulphur dioxide and sulphites*
14. Tramussos i derivats *Lupin and derivatives*

■ A: Opció sense gluten *Option sans gluten*

● Presència de l'al·lergen *Présence de l'allergène*

○ Possibles traces *Possible traces*

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	A
Amanida de formatge de cabra amb poma <i>Goat cheese salad with apple</i>		○			●	●					●				
Espinacs amb pera, formatge blau cerdà, nous i panses <i>Spinach with pear, blue cheese, walnuts and raisins</i>		○			●	●					○		●		
Tàrtar de tomata, ceba tendra i ventresca <i>Tomato tartare with spring onion and tuna</i>										●			●		
Carpaccio de figues amb nous, parmesà, pernil ibèric i rúcula <i>Fig carpaccio with walnuts, Parmesan, Iberian ham and arugula</i>					●	●			●						
Patates braves <i>"Patatas bravas"</i>								●	●	●		●	●		
Ou ferrat amb carn de perol i milfulls de patata <i>Fried eggs with perol and potato</i>			○			○			●			○	○		
Bunyols de bacallà <i>Codfish fritters with piquillo</i>			●			●		○	●	●		○			
Assortiment de croquetes 6 u. <i>Sobrassada, formatge amb nous i sípia.</i> <i>Assortment of croquettes 6 u.</i> <i>"Sobrassada", cheese with walnuts and cuttlefish</i>	●		●	●	●	●	●	○			○	○			■
Calamars a l'andalusa <i>Andalusian style squid</i>			●				●	○				○	●		■
"Cachopo" de vaca, cecina, pebrot del piquillo i formatge fumat de 450 g <i>450 g beef "cachopo" with cecina, piquillo pepper, and smoked cheese</i>			●			●									
Foie-gras celler amb compota de poma, melmelada de tomata i vinagre <i>Foiegras "celler" with Golden apple compote, tomato jam and balsamic</i>			●										●		■
Carpaccio de gamba amb la seva salsa <i>Prawn carpaccio with its sauce</i>	●			●					●						

[illegible]

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	A
Espatlla de xai a baixa temperatura, acabada a la brasa amb allioli suau <i>Low temperature cooked lamb shoulder grilled and finished with soft allioli</i>									●			○			
Conill a la cassola amb gambes <i>Rabbit shoulder with prawns</i>	●			●						●					
Rostit de pollastre a la catalana <i>Catalan-style roasted chicken</i>	●		○		●	○		○	○			○	●		
Canelons d'ànec, foie-gras i poma <i>Duck cannelloni, foiegras and apple</i>		○	●			●		○	●				○		
Braó de porc cuit a baixa temperatura amb Parmentier trufado <i>Low temperature cooked pork knuckle with truffle parmentier</i>	●			○	○	○			○	○		●	●		
Macarrons a la bolonyesa <i>Macaroni bolognese</i>			●			●		○	●			○			
Croquetes de rostit amb patates <i>Meat croquettes with fries</i>			●			●		○				●			■
Tires de pollastre amb patates <i>Chicken sticks with fries</i>													●		
Hamburguesa amb pa, formatge fos i patates <i>Hamburguer with bread, melted cheese and fries</i>			●		○	●			●		○	○			■
Calçots a la brasa amb la seva salsa <i>Grilled calçots served with its sauce</i>		○			●						○		●		
Croquetes de calçots amb salsa romesco <i>Calçot croquettes with romesco sauce</i>	○	○	●		●	●					○		●		
Burrata amb calçots cuits a baixa temperatura, sobrassada i pinyons <i>Burrata with low-temperature calçots, sobrasada and pine nuts</i>		○			●	●					○				
Truita oberta de calçots, carn de perol i romesco <i>Open omelette with calçots, "carn de perol" and romesco sauce</i>		○	○		●				●		○	○	●		
Canelons de col kale amb panses i nous <i>Kale cabbage cannelloni with raisins and walnuts</i>			●		●	●		○	●						
Filet wellington amb demi-glace i parmentier trufat <i>Beef Wellington with demi-glace and truffled parmentier</i>	●		●			●		●	●			●			
Escudella amb pilota i carn d'olla <i>Escudella with meatball and Catalan stew</i>	●		●			○			●			○	●		