



*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

### **Crema de carbassa i taronja** 11,50

Crema de calabaza y naranja | Pumpkin and orange soup | Soupe de potiron et orange

### **Carpaccio de figues amb nous, parmesà, pernil ibèric i rúcula** 14,50

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

### **Truita oberta de bolets i carn de perol** 16,00

Tortilla abierta de setas y carne de perol

Open omelette with mushrooms and "carn de perol" (traditional Catalan meat)

Omelette ouverte aux champignons et à la carn de perol (viande catalane traditionnelle)

### **"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

### **Bolets de temporada a la brasa amb salsitxes** 18,50

Setas de temporada a la brasa con salchichas

Grilled seasonal mushrooms with sausages

Champignons de saison grillés avec des saucisses

## Amanides

### **Amanida de formatge de cabra amb poma Granny Smith** 13,30

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** 14,70

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** 14,20

Tartar de tomate, cebolleta y ventresca | Tomato tartare with onion and tuna

Tartare de tomate, oignons et thon

# Per compartir

## **Patates braves** 7,50

Patatas bravas

Fried potatoes with spicy sauce

Pommes de terre sauce brava

## **Burrata, mermelada de tomata, cherry groc i festucs** 14,00

*Burrata*, mermelada de tomate, cherry amarillo y pistachos

“Burrata”, tomato jam, yellow cherry and pistachios

“Burrata”, confiture de tomate, tomate cerise jaune et pistaches

## **Xistorra a la sidra Mooma** 10,80

Chistorra a la sidra Mooma | Chistorra in Mooma cider

Chistorra au cidre Mooma

## **Calamars a l'andalusa** 16,00

Calamares a la andaluza | Andalusian style squid | Calamars à l'Andalouse

## **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

## **Trinxat de la Cerdanya** 14,50

Trinxat de la Cerdanya | Cerdanya's trinxat | Trinxat de la Cerdagne

## **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*

Assortiment of croquettes 6 u. Mallorca's “sobrassada”, Ceretan blue cheese with walnuts and cuttlefish

Assortiment de croquettes 6 u. “Sobrassada” de Mallorca, fromage bleu cerdan avec des noix et seiche

## **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*)

**Escalivada amb anxoves de l'Escala 4 u.** 13,50

Escalivada con anchoa de l'Escala 4 u.

Escalivada with anchovies from l'Escala 4 u.

Escalivada avec 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

**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'aïoli doux

**Cuixa de pollastre marinada a la brasa amb patates 18,50**

Muslo de pollo marinado a la parrilla con patatas

Grilled marinated chicken thigh with potatoes

Cuisse de poulet marinée au grill avec pommes de terre

**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 69,00/1kg**

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 200g 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 ternera de Girona a la piedra

Girona beef fillet cooked on a hot stone

Filet de veau 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.*

# 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

## **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

## **Botifarra dolça amb poma i sidra** 16,20

Butifarra dulce con manzana y sidra | Sweet sausage cooked with apple and cider  
Boudin catalan sucré grillé avec pomme et cidre

## **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

## **Conill a la cassola amb gambes** 17,50

Conejo a la cazuela con gambas | Rabbit in casserole with prawns  
Lapin en cocotte aux crevettes

# Arrossos



## **Arròs de costelló, salsitxes, carxofes i pebrotets** 22,50 pp

Arroz de costilla, salchichas, alcachofas y pimientos  
Ribs, sausages, artichokes and peppers rice  
Riz de côtes, saucisses, artichauts et poivrons

## **Arròs d'ànec, bolets i figues** 23,50 pp

Arroz de pato, setas e higos | Duck rice with mushrooms and figs  
Riz au canard, champignons et figues

## **Arròs de verduretes de temporada** 19,50 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.*

# Menú infantil

## **Macarrons a la bolonyesa 14,50**

Macarrones a la boloñesa

Macaroni bolognese

Pâtes à la bolognaise

## **Croquetes de rostit amb patates 14,50**

Croquetas de asado con patatas fritas

Meat croquettes with fries

Croquettes de viande avec frites

## **Tires de pollastre amb patates 14,50**

Tiras de pollo con patats fritas

Chicken sticks with fries

Bâtonnets de poulet avec frites

## **Hamburguesa amb pa, formatge fos i patates 16,50**

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.*

**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.*

# Per a grups | Para grupos

## Primers a compartir | Primeros a compartir

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

Escalivada amb anxova de l'Escala  
*Escalivada con anchoa de la Escala*

Croqueta de sípia amb tinta amb allioli suau  
*Croqueta de sepia con tinta y alioli suave*

Xistorra a la sidra Mooma  
*Chistorra a la sidra Mooma*

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*

Braó de porc amb Parmentier trufat  
*Codillo de cerdo con Parmentier trufado*

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 "Chuletón"

### Segon | Segundo

"Txuleton" de vaca de Girona madurada 45 dies  
*Chuletón 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.**

# For groups | Pour groupes

## Starters to share | Premier à partager

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

Escalivada with anchovies from l'Escala  
*Escalivada avec anchois de l'Escala*

Cuttlefish croquette with it's ink and soft "allioli"  
*Croquette de seiche à l'encre et allioli moelleux*

Xistorra sausage cooked in Mooma cider  
*Chistorra au cidre Mooma*

Cerdanya's trinxat  
*Trinxat de la Cerdagne*

Local bread with tomato  
*Pain de coca aux tomates*

## Mooma's menu

### Main to choose | Deuxième à choisir

Empordà lamb with fries  
*Agneau de l'Ampouran avec frites*

Pork knuckle with truffle parmentier  
*Jarret de porc avec parmentier à la truffe*

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 2,40**

Vaso de zumo de manzana Gala

Gala apple juice glass

Verre de jus de pomme Gala

**Got de suc de poma Fuji 2,40**

Vaso de zumo de manzana Fuji

Fuji apple juice glass

Verre de jus de pomme Fuji

**Got de suc de poma Pink Rosée 2,40**

Vaso de zumo de manzana Pink Rosée

Pink Rosée apple juice glass

Verre de jus de pomme Pink Rosée

**Got de suc de poma Granny Smith 2,40**

Vaso de zumo de manzana Granny

Granny Smith apple juice glass

Verre de jus de pomme Granny Smith

**Got de suc de pera 2,50**

Vaso de zumo de pera

Pear juice glass

Verre de jus de poire

**Ampolla de suc de pera 1l 5,10**

Zumo de pera en botella de 1l

Pear juice 1 L bottle

Jus de poire en bouteille 1 l

**Got de suc de mandarina 2,75**

Vaso de zumo de mandarina

Tangerine juice glass

Verre de jus de mandarine

**Ampolla de suc de mandarina 1l 5,60**

Zumo de mandarina en botella de 1l

Tangerine juice 1 L bottle

Jus de mandarine en bouteille 1 l

**Suc en ampolla 1l 4,90**

Zumo en botella 1l

1 l bottle juice

Jus en bouteille 1 l



Ordenats de més dolç a més àcid, oferim quatre suc de poma monovarietals per satisfer tots els paladars. Són **100% naturals**, sense sucres, conservants, colorants ni aigua afegida.

# Sidres

## **Posa'm una Mooma 33 cl 4,00**

Ponme una Mooma 33 cl

Give me a Mooma 33 cl

Mets-moi une Mooma 33 cl

## **Posa'm una Mooma 50 cl 6,00**

Ponme una Mooma 50 cl

Give me a Mooma 50 cl

Mets-moi une Mooma 50 cl

## **Compartim una Mooma 1 l 11,90**

Compartimos una Mooma 1 l

We share a Mooma 1 l

Partageons Mooma 1 l

## **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 bottle 75 cl

Bouteille de cidre âgé 75 cl

## **Copa de 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

Bouteille de cidre poire 75 cl

## **Ancestral criança 75 cl 19,00**

Ancestral crianza 75 cl

Ancestral *criança* 75 cl

Bouteille ancestral (Pet Nat) 75 cl

## **Ancestral reserva 75 cl 29,00**

Ancestral reserva 75 cl

Ancestral *reserva* 75 cl

Bouteille réserve ancestral 75 cl

## **Sangria de sidra 1 l 17,50**

Sangría de sidra 1 l

Mooma cider sangria 1 l

"Sangria" de Mooma 1 l



## **Si hi esteu interessats, també disposem de sucs i sidres de temporada!**

Si estás interesados, también tenemos zumos y sidras de temporada.

If you're interested, we also have seasonal ciders and juices!

Si cela vous intéresse, nous avons aussi des cidres et jus de saison!

# Altres begudes

**Aigua 50 cl** 2,50

Agua 50 cl  
Water 50 cl  
Eau 50 cl

**Aigua 1 l** 3,20

Agua 1 l  
Water 1 l  
Eau 1 l

**Aigua amb gas 50 cl** 2,60

Agua con gas 50 cl  
Sparkly water 50 cl  
Eau gazeuse 50 cl

**Gasosa 50 cl** 2,60

Gaseosa 50 cl  
Soda 50 cl  
Soda 50 cl

**Cola o cola zero comercial** 2,40

Cola o cola zero comercial  
Commercial cola or cola zero  
Cola ou cola zéro commercial

**Taronjada o llimonada comercial** 2,40

Naranjada o limonada comercial  
Commercial orange or lemon  
Orange ou citron commercial

**Tònica comercial** 2,40

Tónica comercial  
Commercial tonic  
Tonique commercial

**Cervesa comercial** 3,40

Cerveza comercial  
Commercial beer  
Bière commercial

**Cervesa comercial tirador** 3,30

Cerveza comercial tirador  
Tap commercial beer  
Bière pression commercial

**Clara comercial** 3,40

Clara comercial  
Commercial shandy  
Panaché

**Demana'ns la carta de vins per descobrir la nostra selecció**

Pídenos la carta de vinos para descubrir nuestra selección

Ask us for the wine list and discover our selection

Demandez-nous la carte des vins pour découvrez notre sélection

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

# Llista d'al·lèrgens

## Allergens list

|                                      |                                          |
|--------------------------------------|------------------------------------------|
| <b>1. Api</b>                        | <b>1. Celeri</b>                         |
| 1. Apio                              | 1. Céleri                                |
| <b>2. Cacauets i derivats</b>        | <b>2. Peanut and derivatives</b>         |
| 2. Cacahuets y derivados             | 2. Arachides et dérivés                  |
| <b>3. Cereals amb gluten</b>         | <b>3. Cereals containig gluten</b>       |
| 3. Cereales con gluten               | 3. Céréales contenant du gluten          |
| <b>4. Crustacis i derivats</b>       | <b>4. Crustaceans and derivatives</b>    |
| 4. Crustáceos y derivados            | 4. Crustacés et dérivés                  |
| <b>5. Fruits amb clova</b>           | <b>5. Nuts</b>                           |
| 5. Frutos con cáscara                | 5. Fruits à coques                       |
| <b>6. Llet i derivats</b>            | <b>6. Milk and derivatives</b>           |
| 6. Leche y derivados                 | 6. Lait et dérivés                       |
| <b>7. Mol·luscs</b>                  | <b>7. Molluscs</b>                       |
| 7. Moluscos                          | 7. Mollusques                            |
| <b>8. Mostassa i derivats</b>        | <b>8. Mustard et derivatives</b>         |
| 8. Mostaza y derivados               | 8. Moutarde et dérivés                   |
| <b>9. Ous i derivats</b>             | <b>9. Eggs and derivatives</b>           |
| 9. Huevos y derivados                | 9. Ouefs et dérivés                      |
| <b>10. Peix i derivats</b>           | <b>10. Fish and derivatives</b>          |
| 10. Pescado y derivados              | 10. Poissons et dérivés                  |
| <b>11. Sèsam i derivats</b>          | <b>11. Sesam seeds and derivatives</b>   |
| 11. Sésamo y derivados               | 11. Grains de sésame et dérivés          |
| <b>12. Soja i derivats</b>           | <b>12. Soya and derivatives</b>          |
| 12. Soja y derivados                 | 12. Soja et dérivés                      |
| <b>13. Diòxid de sofre i sulfits</b> | <b>13. Sulphur dioxide and sulphites</b> |
| 13. Dióxido de azufre y sulfitos     | 13. Anhydride sulfureux et sulfites      |
| <b>14. Tramussos i derivats</b>      | <b>14. Lupin and products thereof</b>    |
| 14. Altramuces y derivados           | 14. Lupins et dérivés                    |

-  **A: Opció sense gluten.** Opción sin gluten. Gluten free option. Option sans gluten.
-  **Presència de l'al·lèrgen.** Presencia del alérgeno. Presence of the allergen. Présence de l'allergène.
-  **Possibles traces.** Posibles trazas. Possible traces. Traces possibles.

|                                                                                                                               | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | A |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|---|
| <b>Amanida de formatge de cabra amb poma</b> <i>Goat cheese salad with apple</i>                                              |   | ○ |   |   | ● | ● |   |   |   |    | ●  |    |    |    |   |
| <b>Espinacs amb pera, formatge blau cerdà, nous i panses</b> <i>Spinach with pear, blue cheese, walnuts and raisins</i>       |   | ○ |   |   | ● | ● |   |   |   |    | ○  |    | ●  |    |   |
| <b>Tàrtar de tomata, ceba tendra i ventresca</b> <i>Tomato tartare with spring onion and tuna</i>                             |   |   |   |   |   |   |   |   |   | ●  |    |    | ●  |    |   |
| <b>Patates braves</b> <i>"Patates braves" fried potatoes with spicy sauce</i>                                                 | ○ |   | ○ |   |   |   |   | ● | ● |    | ○  |    | ●  |    |   |
| <b>Burrata, melmelada de tomata, cherry groc i festucs</b> <i>"Burrata", tomato jam, yellow cherry and pistachios</i>         |   | ○ |   |   | ● | ● |   |   |   |    | ○  |    |    |    |   |
| <b>Xistorra a la sidra</b> <i>Xistorra cooked in cider</i>                                                                    |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    | ●  |    |   |
| <b>Ou ferrat amb carn de perol i milfulls de patata</b> <i>Fried egg with perol meat and potato millefeuille</i>              |   |   | ○ |   |   | ○ |   |   | ● |    |    | ○  | ○  |    |   |
| <b>Trinxat de la Cerdanya</b> <i>Cerdanya's trinxat</i>                                                                       |   |   |   |   |   | ○ |   |   |   |    |    | ○  |    |    |   |
| <b>Calamars a l'andalusa</b> <i>Andalusian style squid</i>                                                                    |   |   | ● |   |   |   | ● |   | ○ |    |    | ○  | ●  |    |   |
| <b>Assortiment de croquetes</b> <i>Croquettes assortment</i>                                                                  | ● |   | ● | ● | ● | ● | ● | ○ |   |    | ○  | ○  |    |    | ■ |
| <b>Foie-gras celler</b> <i>Foiegras "celler"</i>                                                                              |   |   | ● |   |   |   |   |   |   |    |    |    | ●  |    | ■ |
| <b>Carpaccio de ceps, foie, pinyons i caviar d'arengada</b> <i>Porcini carpaccio, foie gras, pine nuts and herring caviar</i> |   | ○ |   |   | ● | ● |   |   |   | ●  | ○  |    |    |    |   |
| <b>Carpaccio de gambes</b> <i>Prawn carpaccio</i>                                                                             | ● |   |   | ● |   |   |   |   | ● |    |    |    |    |    |   |
| <b>Steak tàrtar de filet de vaca frisona</b> <i>Friesian beef steak tartare from Girona</i>                                   |   |   | ● |   |   | ● |   | ● | ● | ●  |    |    | ●  |    |   |
| <b>Assortiment de formatges</b> <i>Cheese selection</i>                                                                       |   | ○ |   |   | ● | ● |   |   |   |    | ○  |    |    |    |   |
| <b>Escalivada amb anxoves de l'Escala</b> <i>Escalivada with anchovies from l'Escala</i>                                      |   |   | ● |   |   |   |   |   |   | ●  |    |    |    |    | ■ |
| <b>Pa de coca amb tomata</b> <i>Bread with tomato</i>                                                                         |   |   | ● |   | ○ | ○ |   |   | ○ |    | ○  | ○  |    |    | ■ |
| <b>Verdures a la brasa amb romesco</b> <i>Grilled vegetables with romesco sauce</i>                                           |   | ○ |   |   | ● |   |   |   |   |    | ○  |    | ●  |    |   |
| <b>Espatlla de xai a baixa temperatura</b> <i>Low temperature cooked lamb shoulder</i>                                        |   |   |   |   |   | ● |   |   | ● |    |    |    | ●  |    |   |
| <b>Xai amb patates</b> <i>Lamb with fries</i>                                                                                 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |   |
| <b>Cuixa de pollastre marinada a la brasa amb patates</b> <i>Grilled marinated chicken thigh with potatoes</i>                |   |   | ○ |   |   |   |   | ● |   |    |    |    |    |    |   |
| <b>Pop de Llança amb parmentier trufat</b> <i>Llança ctopus with truffle parmentier</i>                                       |   |   |   | ○ |   |   | ● |   |   | ○  |    |    |    |    |   |

[illegible]



@moomacerdanya