

DISHES ON THE CARTE / PLATS À LA CARTE

FOR STARTERS / POUR COMMENCER

HOME MADE PATÉ	13,92 €
<i>PÂTÉ MAISON</i>	
PATÉ CASERO	
FOIE DE CANARD	23,20 €
<i>FOIE DE CANARD</i>	
FOIE DE CANARD	
CURED HAM	17,98 €
<i>JAMBON</i>	
JAMÓN IBÉRICO	

COLD STARTERS / ENTRÉES FROIDES

MIXED SALAD	9,86 €
<i>SALADE VARIÉE</i>	
ENSALADA VARIADA	
CAPRESE SALAD (Tomato, mozzarella, basil)	11,60 €
<i>SALADE CAPRESE (Tomate, mozzarella, basilic)</i>	
ENSALADA CAPRESE (Tomate, mozzarella, albahaca)	
WARM SALAD OF DUCK CONFIT GIZZARDS	13,92 €
<i>SALADE TIÈDE DE GÊSTERS DE CANARD CONFITS</i>	
ENSALADA TIBIA DE MOLLEJAS DE PATO CONFITADAS	
CALIU SALAD (Assorted lettuce, melon, goat cheese and raisins)	11,60 €
<i>SALADE "CALIU" (Assortiment de laitue, melon, fromage de chèvre et raisins secs)</i>	
ENSALADA "CALIU" (Lechugas variadas, melón, queso de cabra y pasas)	
"CALIU" WARM "ESCALIVADA" (Pepper, eggplant, onion and tomato)	11,48 €
<i>"CALIU" "ESCALIVADA" CHAUDE (Poivron, aubergine, oignon et tomate)</i>	
ESCALIVADA TIBIA CALIU (Pimiento, berenjena, cebolla y tomate)	
"CALIU" WARM "ESCALIVADA" WITH ANCHOVIES OR TUNA LOINS	16,12 €
<i>"CALIU" "ESCALIVADA" CHAUDE AUX ANCHOIS OU LONGES DE THON</i>	
ESCALIVADA TIBIA CALIU CON ANCHOAS O VENTRESCA DE ATÚN	
BEEF CARPACCIO WITH PARMESAN CHEESE SHAVINGS	12,18 €
<i>CARPACCIO DE BŒUF AUX COPEAUX DE PARMESAN</i>	
CARPACCIO DE BUEY CON VIRUTAS DE QUESO PARMESANO	

HOT STARTERS / ENTRÉES CHAUDES

GRANDMOTHER'S MOUNTAIN SOUP (ESCUDELLA) (Pasta, rice, beans, chickpeas, vegetables, chicken, sausage)	11,48 €
<i>SOUPE DE MONTAGNE DE GRAND-MÈRE (ESCUDELLA) (Pâtes, riz, haricots, pois chiches, légumes, poulet, saucisse)</i>	
VIANDA (ESCUDELLA) (Pasta, arroz, judias, garbanzos, verduras, gallina, butifarra)	
HOMEMADE BROTH SOUP	9,28 €
<i>SOUPE AU BOUILLON MAISON</i>	
SOPA DE CALDO CASERO	
GREEN VEGETABLE SOUP CREAM (zucchini, potato, onion...)	10,32 €
<i>CRÈME DE LÉGUMES VERTS (courgettes, pomme de terre, oignon...)</i>	
CREMA DE VERDURAS (calabacín, patata, cebolla...)	

TOAST / TOAST

OF ANCHOVIES WITH "ESCALIVADA"	14,96 €
<i>D'ANCHOIS AVEC "ESCALIVADA"</i>	
DE ANCHOAS CON ESCALIVADA	
OF TUNA STEAK WITH "ESCALIVADA" (ROASTED VEGETABLES)	14,96 €
<i>DE STEAK DE THON AVEC "ESCALIVADA" (LÉGUMES RÔTIS)</i>	
DE VENTRESCA DE ATÚN CON ESCALIVADA	
OF SMOKED SALMON	12,76 €
<i>DE SAUMON FUMÉ</i>	
DE SALMÓN AHUMADO	

MAIN DISHES / PRINCIPAUX PLATS

GRILLED MEATS / VIANDES GRILLÉES

GRILLED LAMB MEAT	18,44 €
<i>VIANDE D'AGNEAU GRILLÉE</i>	
CARNE DE COREDERO A LA BRASA	
GRILLED QUAILS	11,02 €
<i>CAILLES GRILLÉ</i>	
CODORNICES A LA BRASA	
GRILLED CHICKEN	11,02 €
<i>POULET GRILLÉ</i>	
POLLO A LA BRASA	
RABBIT WITH GARLIC MAYONNAISE	11,02 €
<i>LAPIN À L'AÏOLI</i>	
CONEJO CON ALIOLI	
SAUSAGE (BUTIFARRA)	9,86 €
<i>SAUCISSE</i>	
LONGANIZA (BUTIFARRA)	
BLACK SAUSAGE	8,70 €
<i>SAUCISSE NOIRE</i>	
BUTIFARRA NEGRA	
SIRLOIN OF BEEF	25,40 €
<i>FILET DE BŒUF</i>	
SOLOMILLO DE TERNERA	
GRILLED BEEF ENTRECOTE	23,20 €
<i>ENTRECÔTE DE BŒUF GRILLÉE</i>	
ENTRECOT DE TERNERA	
GRILLED BEEF ENTRECOTE WITH ROQUEFORT CHEESE SAUCE	25,40 €
<i>ENTRECÔTE DE BŒUF GRILLÉE SAUCE AU ROQUEFORT</i>	
ENTRECOT DE TERNERA AL ROQUEFORT	
VEAL STEAK	10,44 €
<i>STEACK DE VEAU</i>	
BISTEC DE TERNERA	

THE GRILLED DISHES ARE ACCOMPANIED WITH GUARNITION (fried potatoes and oven-roasted vegetables).

LES PLATS GRILLÉS SONT ACCOMPAGNÉS DE GUARNITION (pommes de terre sautées et légumes rôtis au four).

LOS PLATOS A LA BRASA VIENEN ACOMPAÑADOS CON GUARNICIÓN (Patatas fritas a lo pobre y verduras asadas al horno)

THE FISH / POISSON

RIVER TROUT WITH CAPER SAUCE	11,48 €
<i>TRUITE DE RIVIÈRE À LA SAUCE AUX CÂPRES</i>	
TRUCHA CON SALSA DE ALCAPARRAS	
COD WITH GARLIC MOUSSELINE AU GRATIN	22,04 €
<i>CABILLAUD AVEC MOUSSELINE À L'AIL GRATINÉE</i>	
BACALAO CON MUSELINA DE AJO GRATINADA	

SPECIALITIES (suggestions) / SPÉCIALITÉS (suggestions)

CIVET OF WILD BOAR	18,56 €
<i>CIVET DE SANGLIER</i>	
<i>CIVET DE JABALÍ</i>	
STEW OF BONELESS IBERIAN PORK CHEEKS	17,98 €
<i>RAGOÛT DE JOUES DE PORC IBÉRIQUE DÉOSSÉES</i>	
<i>ESTOFADO DE CARRILLERAS DE CERDO IBÉRICO DESHUESADAS</i>	
COLT STEW (Meat with little fat, lots of iron and vitamin B)	18,56 €
<i>RAGOÛT DE POULAIN (Viande peu grasse, riche en fer et vitamine B)</i>	
<i>ESTOFADO DE POTRO (Carne con poca grasa, mucha cantidad de hierro y vitamina B)</i>	
DUCK MAGRET WITH BLUEBERRY SAUCE AND APPLE COMPOTE (Duck breast)	23,20 €
<i>MAGRET DE CANARD AVEC SAUCE DE BLEUETS ET COMPOTE DE POMMES (Magret de canard)</i>	
<i>MAGRET DE PATO CON SALSA DE ARANDANOS Y COMPOTA DE MANZANA (Pechuga de pato)</i>	
RABBIT SHOULDER CONFIT WITH THE AROMA OF FOUR PEPPERS	17,40 €
<i>ÉPAULE DE LAPIN CONFITE À L'ARÔME DE QUATRE POIVRES</i>	
<i>PALETILLAS DE CONEJO CONFITADAS AL AROMA DE LAS CUATRO PIMIENTAS</i>	
DUCK LEG WITH APPLE COMPOTE	15,08 €
<i>CUISSE DE CANARD AVEC COMPOTE DE POMMES</i>	
<i>MUSLO DE PATO CON COMPOTA DE MANZANA</i>	
FREE-RANGE CHICKEN WITH MUSHROOMS	18,56 €
<i>POULET FERMIER AUX CHAMPIGNONS</i>	
<i>POLLO DE CORRAL CON SETAS</i>	
GRILLED COLT ENTRECOTE (Meat with little fat, a lot of iron and vitamin B)	26,68 €
<i>ENTRECÔTE DE POULAIN GRILLÉE (Viande peu grasse, riche en fer et vitamine B)</i>	
<i>ENTRECOT DE POTRO A LA BRASA (Carne con poca grasa, mucha cantidad de hierro y vitamina B)</i>	
"CASSOULET" (Duck leg with beans)	17,40 €
<i>"CASSOULET" (Cuisse de canard aux haricots)</i>	
<i>"CASSOULET" (Muslo de pato con judías)</i>	

BREAD (Portion)	1,06 €
<i>PAIN (portion)</i>	
<i>PAN (Ración)</i>	
TOASTED BREAD (Portion)	1,62 €
<i>PAIN TOASTE (portion)</i>	
<i>PAN TOSTADO (Ración)</i>	
TOASTED BREAD WITH TOMATO (Portion)	2,32 €
<i>PAIN TOASTE AVEC TOMATE (portion)</i>	
<i>PAN TOSTADO CON TOMATE (Ración)</i>	

VAT 10% INCLUDED / TVA 10% INCLUSE / IVA 10% INCLUIDO

CHECK WITH THE WAITERS FOR ANY FOOD ALLERGIES
 VÉRIFIER AUPRÈS DES SERVEURS S'IL Y A DES ALLERGIES ALIMENTAIRES
 CONSULTAR CON LOS CAMAREROS PARA CUALQUIER ALERGIA ALIMENTARIA

DESSERTS

HOMEMADE DESSERTS / DESSERTS MAISON

CHEESE FLAN WITH HOMEMADE RASPBERRY JAM 6,67 €

FLAN AU FROMAGE AVEC CONFITURE DE FRAMBOISES MAISON

FLAN DE QUESO CON MERMELADA DE FRAMBUESA CASERA

LEMON CREAM 6,38 €

CRÈME DE CITRON

CREMA DE LIMÓN

EGG FLAN 5,22 €

FLAN AUX ŒUFS

FLAN DE HUEVO

APPLE COMPOTE WITH CREAM AND SESAME 5,22 €

COMPOTE DE POMMES AVEC DE LA CRÈME ET DES GRAINES DE SÉSAME

COMPOTA DE MANZANA CON NATA Y SÉSAMO

PLUMS IN LIQUEUR 5,80 €

PRUNES EN LIQUEUR

CIRUELAS AL LICOR

ICE CREAM / CRÈME GLACÉE

VANILLA FROM PAPANTLA 5,22 €

LA VANILLE DE PAPANTLA

VAINILLA DE PAPANTLA

CHOCOLATE (72% cocoa content) 5,22 €

CHOCOLAT (72% de cacao)

CHOCOLATE (Grado de cacao del 72%)

HAZELNUT NOUGAT FROM AGRAMUNT 5,22 €

NOUGAT AUX NOISETTES D'AGRAMUNT

TURRON DE AVELLANES DE AGRAMUNT

SORBETS / SORBETTES

LEMON FROM GANDIA 5,80 €

CITRON DE GANDIA

LIMÓN DE GANDIA

MANDARIN FROM SÓLLER 5,80 €

MANDARINE DE SÓLLER

MANDARINA DE SÓLLER

RASPBERRY WITH HOMEMADE JAM 5,80 €

FRAMBOISE AVEC CONFITURE MAISON

FRAMBUESA CON MERMELADA CASERA

OTHER TEMPTATIONS / AUTRES TENTATIONS

CREAM WITH WALNUTS AND HONEY 5,80 €

CRÈME AVEC NOIX ET MIEL

NATA CON NUECES Y MIEL

NATURAL ORANGE JUICE 5,80 €

JUS D'ORANGE NATUREL

ZUMO DE NARANJA NATURAL

TIME FRUIT (1 piece of your choice) 4,64 €

FRUIT DE TEMPS (1 pièce au choix)

FRUTA DEL TIEMPO (1 pieza a escoger)

MUSICIAN'S DESSERT (Dried fruit, almonds, hazelnuts, sultanas, walnuts...) 5,80 €

DESSERT MUSICAL (Fruits secs, amandes, noisettes, raisins secs, noix...)

POSTRE DEL MÚSICO (Frutos secos, almendras, avellanas, pasas, nueces...)

HONEY AND RICOTTA 5,80 €

MIEL ET RICOTTA

MIEL Y REQUESON (Ricotta)

CREAM OF NATURAL YOGHURT 4,64 €

CRÈME DE YAOURT NATURELLE

CREMA DE YOGUR NATURAL

SEMI-CURED CHEESE 6,96 €

FROMAGE SEMI-DURCI

QUESO SEMICURADO

CHOCOLATE COULANT WITH CREAM AND HOMEMADE RASPBERRY JAM 5,80 €

COULANT AU CHOCOLAT AVEC CRÈME ET CONFITURE DE FRAMBOISE MAISON

COULANT DE CHOCOLATE CON NATA Y MERMELADA DE FRAMBUESA CASERA

IRISH COFFEE 8,12 €

CAFÉ IRLANDAIS

CAFÉ IRLANDÉS