

ENTRANTS

Entrantes | Starters

Anxova de l'Escala "Especial Papallona"

Anchoa de L'Escala "Especial Mariposa"

L'Escala anchovy "Butterfly Special"

8€ / 16€ (6u.)

Banderilla Gilda, verda i lleugerament picant

Banderilla Gilda, verde y ligeramente picante

Gilda skewer, green and slightly spicy

8€ / 16€ (4u.)

Seitons marinats amb vinagreta de tomàquet i ceba tendra

Boquerones marinados con vinagreta de tomate y cebolleta

Marinated anchovies with tomato and spring onion vinaigrette

8€ / 16€ (6u.)

Amanida russa "Martín" amb gamba blanca

Ensaladilla rusa "Martín" con gamba blanca

"Martín" Russian salad with white prawns

14€

Paté de bacallà amb olivada

Paté de bacalao con olivada

Cod pâté with olive tapenade

14€

Musclos oberts amb vi blanc i xalota

Mejillones abiertos al vino blanco y chalota

Mussels opened in white wine with shallots

16€

DE L'HORT

De la huerta | From the garden

Carxofes a la brasa amb rovell curat i fons vegetal

Alcachofas asadas con yema curada y fondo vegetal
Grilled artichokes with cured egg yolk and vegetable sauce

22€

Tomàquet de temporada amb burrata cremosa i suc d'alfàbrega

Tomate de temporada con burrata cremosa y jugo de albahaca
Seasonal tomato with creamy burrata and basil dressing

18€

Amanida tèbia de mongeta tendra, gamba vermella i vinagreta suau d'ametlla crua

Ensalada tibia de judía verde, gamba roja y vinagreta suave de almendra cruda
Warm green bean salad with red prawns and mild raw almond vinaigrette

18€

Pebrot rostit farcit de samfaina amb el seu suc escalivat

Pimiento asado relleno de chanfaina con su jugo escalivado
Roasted pepper stuffed with ratatouille and its roasted juices

22€

Làmines de coliflor amanides amb iogurt a l'anet i brots a la brasa

Láminas de coliflor aliñadas con yogur al eneldo y brotes a la brasa
Sliced cauliflower with dill yogurt dressing and grilled sprouts

16€

Canelons de manetes de porc, cua de bou i bolets, gratinats amb formatge

Canelones de manitas de cerdo, rabo de buey y setas, gratinados con queso
Cannelloni stuffed with pig trotters, oxtail and mushrooms, gratinated with cheese

22€

ARROSSOS DE LA FONDA

Arroces de la Fonda | Rice dishes

Mínim 2 persones | Mínimo 2 personas | 2 people minimum

Arròs negre de marisc i peix

Arroz negro de marisco y pescado

Black rice with seafood and fish

30€

Arròs de marisc i peix

Arroz de marisco y pescado

Seafood and fish rice

30€

Arròs de verdures, carn i bolets de temporada

Arroz de verduras, carne y setas de temporada

Rice with vegetables, meat and seasonal mushrooms

29€

PEIXOS

Pescado | Fish

Calamars farcits amb papada, la seva tinta i cruixent d'arròs

Chipirones rellenos, papada, su tinta y crujiente de arroz

Stuffed baby squid with pork jowl, its ink and crispy rice

24€

Llobarro a la sal (1 kg)

Lubina a la sal (1 kg)

Salt-baked sea bass (1 kg)

50€/kg

Kokotxes de bacallà al pil-pil amb musclo bouchot

Kokotxas de bacalao al pil-pil con mejillón bouchot

Cod kokotxas in pil-pil sauce with bouchot mussels

30€

Lluç de Sant Sebastià amb cloïsses en salsa marinera

Merluza de San Sebastián con almejas en salsa marinera

San Sebastián-style hake with clams in marinara sauce

20€

Peix de llotja a la brasa amb refregit

Pescado de lonja a la brasa con refrito

Market fish grilled with garlic oil

28€ / 56€/kg

CARNS

Carnes | Meat

Espatlla de xai guisada amb vi fi

Paletilla de cordero guisada al vino fino

Braised lamb shoulder in fino wine

32€

Secret ibèric al carbó

Secreto ibérico al carbón

Charcoal-grilled Iberian pork "secreto"

29€

Entrecot de vedella amb salsa de ceps i foie

Entrecot de vacuno con salsa de boletus y foie

Beef entrecôte with boletus and foie sauce

26€

Filet de vaca amb salsa de carn

Solomillo de vaca con salsa de carne

Beef tenderloin with meat sauce

28€

Tàrtar de vedella, brioix de pasta de full i ous de mújol

Tartar de vacuno mayor, brioche hojaldrado y huevas de mújol

Aged beef tartare, puff pastry brioche and mullet roe

29€

ACOMPANYAMENTS

Acompañamientos | Sides

Amanida d'enciam tendre i ceba tendra

Ensalada de lechuga tierna y cebolleta

Baby lettuce and spring onion salad

6€

Verdures saltades amb oli negat

Verduras salteadas al "oli negat"

Sautéed vegetables with "oli negat"

6€

Patates palla fregides

Patatas cerilla fritas

Shoestring fries

5€

Pebrots del piquillo confitats

Pimientos de piquillo confitados

Confit piquillo peppers

7€

Salsa chimichurri

Salsa chimichurri

Chimichurri sauce

4€

Salsa tàrtara

Salsa tàrtara

Tartar sauce

4€

POSTRES

Postres | Desserts

Quallada de formatge fresc amb caramel cítric

Cuajada de queso fresco con caramelo cítrico

Fresh cheese curd with citrus caramel

10€

Torrija de brioix amb nata fresca

Torrija de brioche con nata fresca

Brioche French toast with fresh cream

12€

Copa de xocolata negra, poma i cafè

Copa de chocolate negro, manzana y café

Dark chocolate, apple and coffee dessert cup

10€

Tiramisú Astigarraga

Tiramisú Astigarraga

Astigarraga tiramisu

10€

Irish Coffee MB

Irish Coffee MB

Irish Coffee MB

9€

Selecció de 4 formatges catalans amb fruits

Selección de 4 quesos catalanes con frutos

Selection of 4 Catalan cheeses with fruits

9€