

Vins / Wine

Blanc - White

ERMITA D'ESPIELLS (D.O. Penedès) 3,50/12,00

Xarel.lo, Macabeu, Parellada et Chardonnay

Xarel.lo, Macabeu, Parellada and Chardonnay

CASTELL DEL REMEI GOTIM BLANC (D.O. COSTERS DEL SEGRE) 12,50

Macabeu et Sauvignon Blanc

Macabeu and Sauvignon Blanc

RAIMAT CASTELL (D.O. COSTERS DEL SEGRE) 4,50/14,00

Chardonnay / Chardonnay

LLOPART VITIS (D.O. Penedès) 5,00/16,00

Xarel.lo, Subirat Parent et Muscat d'Alexandrie

Xarel.lo, Subirat Parent and Muscat of Alexandria

Petits formats - Small bottles

RAIMAT CASTELL (D.O. COSTERS DEL SEGRE) 8,50

Chardonnay / Chardonnay

Rosé - Rose

MAS AMOR (D.O. CATALUNYA) 4,00/12,50

Grenache et Carignan / Garnacha and Cariñena

MALESA (D.O. EMPORDÀ) 4,00/14,00

Chardonnay, Merlot, Syrah, Mourvèdre, Grenache et Cabernet Sauvignon

Chardonnay, Merlot, Syrah, Monastrell, Garnacha and Cabernet Sauvignon

Rouges - Red

CASA VELLA D'ESPIELLS (D.O. Penedès) 3,50/12,00

Cabernet Sauvignon et Merlot / Cabernet Sauvignon and Merlot

CASTELL DEL REMEI GOTIM BRU (D.O. COSTERS DEL SEGRE) 4,50/15,50

Oeil de lièvre, Cabernet Sauvignon, Merlot et Grenache

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot and Garnacha

RAIMAT MOLÍ (D.O. COSTERS DEL SEGRE) 16,00

Cabernet Sauvignon / Cabernet Sauvignon

SENGLAR (D.O. EMPORDÀ) 17,00

Carignan, Merlot et Grenache / Cariñena, Merlot and Garnacha

MINERAL DEL MONTSANT (D.O. MONTSANT) 18,00

Carignan et Grenache / Cariñena and Garnacha

CLUB DE COSECHEROS, RESERVA 2011 (D.O. RIOJA ALTA) 19,00

Oeil de lièvre / Tempranillo Special

Petits formats - Small bottles

CASA VELLA D'ESPIELLS (D.O. Penedès) 8,50

Cabernet Sauvignon et Merlot / Cabernet Sauvignon and Merlot

CASTELL DEL REMEI GOTIM BRU (D.O. COSTERS DEL SEGRE) 10,50

Oeil de lièvre, Cabernet Sauvignon, Merlot et Grenache

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot and Garnacha



PASARELA
— *cuina mediterrània* —

Tapas

- Beignets de morue** 7,00
Salt cod fritters
- Croquettes de jambon ibérique** 7,50
Iberian ham croquettes
- Calmars frits à l'andalouse** 7,00
Andalusian fried squid rings
- Jambon ibérique de gland et son pain plat à la tomate** 12,50
Iberian acorn ham and tomato-rubbed flatbread
- Pommes de terre sauce piquante** 6,50 **Best-selling**
Spicy potatoes
- Oeufs frits au jambon ibérique** 7,50
Fried eggs with Iberian ham

Assortiment de tapes / Assorted tapas **Special**

- Toast au jambon ibérique de gland, calmars frits à l'andalouse, beignets de morue et pommes de terre sauce piquante** 22,50
Iberian acorn ham toast, Andalusian fried squid rings, salt cod fritters and spicy potatoes

Entrées / Starters

- Ragoût de lentilles et côte de porc au chorizo** 12,50
Chorizo, pork rib and lentil stew
- Oignons nouveaux panés** 11,50 **Special**
Battered spring onions
- Soupe de coquillettes aux pois chiches, chou et boulette de viande** 11,50
Pasta shell soup with chickpeas, cabbage and meatball
- Salade de poires au bleu et sa vinaigrette aux fruits secs et miel** 11,50
Pear and blue cheese salad with honey and nut vinaigrette
- Salade d'épinards aux raisins secs, bacon, champignons de Paris et fromage frais à la vinaigrette de coing** 10,50
Spinach salad with raisins, bacon, champignons, fresh cheese and quince vinaigrette
- Salade frisée aux tomates, œuf dur, thon, morue et anchois à la sauce romesco** 12,00 **Best-selling**
Frisée salad with tomatoes, hard-boiled egg, tuna, salt cod, anchovy and romesco dressing

Viandes / Meat

- Burger 100% boeuf 180 gr. avec du pain, bacon, mozzarella et frites** 17,50 **Best-selling**
100% Beef Burger 180 gr. with bread, bacon, mozzarella and French fries
- Scaloppines de poulet à l'estragon et petits légumes** 15,00
Chicken scaloppine with tarragon sauce and baby vegetables
- Spécial** **Filet de bœuf de Girona aux cinq poivres, petits oignons balsamiques et millefeuille de pommes de terre** 22,50
Girona beef tenderloin with five-pepper sauce, balsamic pearl onions and potato stack
- Plume de porc ibérique aux pommes de terre rôties au parmesan et petits poivrons de Padrón** 19,50
Iberian pork feather with Parmesan baked potatoes and small Padrón peppers

Poisson / Fish

- Maigre à la sauce aux langoustines et petits légumes** 18,00 **Special**
Corvina fish with scampi sauce and baby vegetables
- Sole grillée aux petits légumes** 18,50 **Best-selling**
Grilled sole with baby vegetables
- Morue à la crème d'ail nouveau et civelles** 17,00
Cod with creamy spring garlic sauce and baby eels
- Petits calmars grillés à l'ail et au persil et pommes de terre en dés** 17,50
Grilled baby squid with garlic and parsley diced potatoes



Pizzas

- Pizza Margherita | Margherita pizza** 13,50
Tomate et mozzarella
Tomato and mozzarella
- Pizza quatre fromages | Four cheese pizza** 14,50 **Best-selling**
Tomate, mozzarella, gorgonzola, brie et fromage des Pyrénées
Tomato, mozzarella, gorgonzola, brie and cheese of the Pyrenees
- Pizza 4 saisons | 4 season pizza** 15,00
Tomate, mozzarella, champignons de Paris, jambon cuit, artichauts et olives noires
Tomato, mozzarella, champignons, cooked ham, artichokes and black olives
- Spécial** **Pizza Végétarienne | Vegetarian pizza** 15,00
Tomate, mozzarella, poivron rouge grillé, aubergine grillée, oignon grillé, pleurotes et courgette
Tomato, mozzarella, roasted red pepper, roasted aubergine, roasted onion, oyster mushrooms and courgette
- Pizza Serrana | Serrano pizza** 14,00
Tomate, mozzarella, roquette et jambon serrano
Tomato, mozzarella, arugula and Serrano ham

- Ingrédient supplémentaire** 2,50
Each extra ingredient

Pasta

- Spaghetti** 12,50
Penne 11,50
- Sauces**
Sauce Bolognese | Bolognese Sauce
Sauce Pesto | Pesto Sauce
Sauce Carbonara | Carbonara Sauce
Sauce aux champignons et truffes | Truffle and mushroom sauce

Paella et Fideua / Paella and Fideua

- Paella aux fruits de mer** 18,50 **Best-selling**
Seafood Paella
- Fideuà aux seiches, calmars et crevettes** 15,50
Cuttlefish, squid and shrimp fideuà

Menu enfants (jusqu'à 12 ans) / Kids Menu (up to 12 years)

- Hamburger, frites, glace et rafraîchissement** 12,50
Hamburger, French fries, ice cream and soft drink
- Colin pané et frites, glace et rafraîchissement** 12,50
Breaded hake with French fries, ice cream and soft drink
- ½ Macaronis, ½ scaloppine de poulet grillé, frites, glace et rafraîchissement** 14,50
½ Macaroni, ½ grilled chicken scaloppine, French fries, ice cream and soft drink
- Scaloppines de poulet grillés, frites, glace et rafraîchissement** 14,50
Grilled chicken scaloppine, French fries, ice cream and soft drink

Prix en euros. TTC inclus / Price in euros – VAT included

Si vous êtes allergique ou intolérant à un ingrédient spécifique, veuillez nous l'indiquer
Please consult our staff if you have a food allergy or intolerance



Supplément terrasse 10%
10% Surcharge on terrace

Desserts

- Crème catalane / Catalan cream** 6,00 **Best-selling**
- Sachertorte à la viennoise / Viennese style Sachertorte** 6,00
- Fruit de saison / Seasonal fruit** 5,00
- Coulant à la glace vanille / Coulant with vanilla ice cream** 6,50
- Cheese Cake / Cheese Cake** 6,50
- Carpaccio d'orange et sa glace au chocolat et grenade** 6,50
Orange carpaccio with pomegranate and chocolate ice cream
- Coupe de glace au choix / Ice cream glass to taste** **Dîner** 6,00

Crêpes sucrée / Sweet crepes

- Crêpe à la marmelade (fraise, pêche ou orange) / Jam crepe (strawberry, peach or orange)** 4,50
- Crêpe au sucre glace / Icing sugar crepe** 4,50
- Crêpe au Nutella / Nutella crepe** 5,00
- Crêpe à la banane et au chocolat noir / Banana and dark chocolate crepe** 5,50
- Crêpe à la confiture de lait / Milk caramel crepe** 4,50
- Supplément boule de glace / Extra ice cream scoop** 2,00

Coupes glacées et milk-shakes / Ice Cream glasses and milkshakes

- FRULLATTI** 5,00
Milk-shake, fruit frais et glaces (chocolat, fraise ou mangue)
Milkshake with milk, fresh fruit and ice creams (chocolate, strawberry or mango)
- Spécial** **BANANA SPLIT** 9,50
Glace au chocolat, stracciatella et vanille, chantilly, banana fraîche, sauce au chocolat, biscuits
Vanilla, stracciatella and chocolate ice cream, whipped cream, fresh banana, chocolate sauce, biscuits.
- AFFOGATO AL CIOCCOLATO** 7,50 **Best-selling**
Glace au chocolat et à la vanille, chantilly, sauce au chocolat, copeaux de chocolat, biscuits
Chocolate and vanilla ice cream, whipped cream, chocolate sauce, chocolate shavings, biscuits
- AFFOGATO AL CAFFÉ** 7,50
Glace au café et à la vanille, chantilly, café liquide, cacao en poudre, biscuits
Coffee and vanilla ice cream, whipped cream, liquid coffee, cocoa powder, biscuits
- COPPA ALL CARAMELO** 7,50 **Special**
Glace à la confiture de lait et à la crème, chantilly, sauce au caramel, noisettes hachées, biscuits
Milk caramel and cream ice cream, whipped cream, caramel sauce, chopped hazelnuts, biscuits
- YOGURT AL FRUTTI DEL BOSCO** 7,50
Glace au yaourt aux fruits des bois, fruits rouges, yaourt frais, chantilly, sauce aux fruits des bois
Wild fruit yogurt ice cream, red fruits, plain yogurt, whipped cream, wild fruit sauce



Cavas et sangrias / Cavas and Sangrias

- JUVE & CAMPS CINTA PÚRPURA BRUT (D.O. CAVA)** 4,50 / 16,00 **Best-selling**
Macabeu, Xarel.lo et Parellada / Macabeo, Xarel.lo and Parellada
- PARXET BRUT (D.O. CAVA)** 4,50 / 16,50
Macabeu, Parellada et Raisin Blanc / Macabeo, Parellada and Pansa Blanca
- ANNA DE CODORNIU BRUT NATURE (D.O. CAVA)** 17,00
Macabeu, Xarel.lo, Parellada et Chardonnay / Macabeo, Xarel.lo, Parellada and Chardonnay
- RECAREDO BRUT NATURE GRAN RESERVA (D.O. CAVA)** 22,50
Macabeu, Xarel.lo et Parellada / Macabeo, Xarel.lo and Parellada
- SANGRIA AU VIN / WINE SANGRIA** 4,50 / 10,50 **Best-selling**
- SANGRIA AU CAVA / CAVA SANGRIA** 5,00 / 11,50

Prix en euros. TTC inclus / Price in euros – VAT included

Si vous êtes allergique ou intolérant à un ingrédient spécifique, veuillez nous l'indiquer
Please consult our staff if you have a food allergy or intolerance

Supplément terrasse 10%
10% Surcharge on terrace

Prix en euros. TTC inclus / Price in euros – VAT included

Si vous êtes allergique ou intolérant à un ingrédient spécifique, veuillez nous l'indiquer
Please consult our staff if you have a food allergy or intolerance