

01 PER COMPARTIR

Les nostres braves amb salsa de la casa

7,80 €

Patates cruixents amb salsa pròpia per aportar intensitat i equilibri.

Patates d'Olot

12,20 €

Especialitat tradicional de la Garrotxa, interior melós i exterior cruixent.

Croquetes de pollastre al curry

9,80 €

Cremoses amb un subtil toc especiat.

Croquetes de bacallà

9,80 €

Elaborades amb bacallà i textura suau.

Croquetes 4 formatges

10,50 €

Combinació cremosa i equilibrada de formatges.

Croquetes de carbassó i parmesà

10,50 €

Opció vegetal amb notes suaus de parmesà.

Croquetes de rostit

10,50 €

Inspirades en la cuina tradicional catalana.

Croquetes de xipirons en la seva tinta

10,50 €

Sabor marí intens amb textura delicada.

Croquetes de pernil ibèric

11,00 €

Elaborades amb pernil ibèric seleccionat.

Calamars a l'andalusa

12,80 €

Arrebossat lleuger amb interior tendre.

Pernil 100% ibèric amb pa de vidre

12,90 €

Pernil seleccionat servit amb pa cruixent.

Anxoves de l'Escala amb pa de vidre

16,50 €

Producte de proximitat amb sabor intens.

Gambes saltejades amb all i julivert

14,20 €

Saltades al moment per potenciar aromes mediterrànies.

Hummus amb torradetes cruixents

11,90 €

Crema suau amb toc especiat.

Burrata cremosa amb tomàquet i pesto

15,90 €

Combinació equilibrada i mediterrània.



02 PRIMERS

Amanida de formatge de cabra amb mel 13,90 €
Contrast entre la suavitat del formatge i el toc dolç de la mel.

Amanida catalana amb embotits de la Garrotxa 14,80 €
Producte de territori amb caràcter tradicional.

Amanida de salmó fumat, vinagreta de fruits del bosc 15,90 €
Lleugera i equilibrada amb toc afruitat.

Meló fresc amb pernil ibèric 13,50 €
Combinació entre frescor i intensitat.

Coca de recapte amb anxoves de l'Escala 14,90 €
Recepta catalana reinterpretada.

Steak tàrtar de fuet 14,90 €
Interpretació contemporània inspirada en sabors locals.

Carpaccio de vedella amb foie ratllat 18,90 €
Tall fi de vedella amb el toc untuós del foie.

Selecció d'embotits tradicionals de la Garrotxa 18,50 €
Selecció artesanal de producte local.

Selecció de formatges artesans de la Garrotxa 19,50 €
Varietat amb diferents textures i maduracions.

03 SEGONS

Moniato obert amb formatge i botifarra de perol 16,50 €
Combinació de sabors tradicionals i textura cremosa.

Macarrons a la nostra 14,80 €
Recepta casolana elaborada seguint l'estil de la casa.

Risotto cremós de ceps 17,90 €
Arròs melós amb aroma de bolets.

El nostre caneló gratinat 16,90 €
Recepta de la casa amb interior cremós.

Pollastre a la brasa amb patates 12,80 €
Cocció a la brasa que potencia el sabor.

Botifarra de perol amb patates 14,80 €
Plat tradicional català.

Pebrots del piquillo farcits de sobrassada, formatge d'ovella i ceba caramel·litzada 15,90 €
Farcit intens amb contrastos dolços.

Salmó mediterrani amb verduretes 21,90 €
Cuiat al punt i acompanyat de verduretes de temporada.

Magret d'ànec amb salsa de fruits vermells 21,50 €
Ànec tendre amb salsa equilibrada.

El nostre pop a la brasa 23,50 €
Pop tendre amb lleuger toc fumat.

Cuixa d'ànec confitada 23,50 €
Cocció lenta per aconseguir textura melosa.



01 PARA COMPARTIR

Nuestras bravas con salsa de la casa 7,80 €

Patatas crujientes con salsa propia para aportar intensidad y equilibrio.

Patatas de Olot 12,20 €

Especialidad tradicional de la Garrotxa, interior meloso y exterior crujiente.

Croquetas de pollo al curry 9,80 €

Cremosas con un sutil toque especiado.

Croquetas de bacalao 9,80 €

Elaboradas con bacalao y textura suave.

Croquetas 4 quesos 10,50 €

Combinación cremosa y equilibrada de quesos.

Croquetas de calabacín y parmesano 10,50 €

Opción vegetal con notas suaves de parmesano.

Croquetas de asado 10,50 €

Inspiradas en la cocina tradicional catalana.

Croquetas de chipirones en su tinta 10,50 €

Sabor marino intenso con textura delicada.

Croquetas de jamón ibérico 11,00 €

Elaboradas con jamón ibérico seleccionado.

Chipirones con alioli suave de lima 12,80 €

Rebozado ligero con interior tierno

Jamón 100% ibérico con pan de cristal 12,90 €

Jamón seleccionado servido con pan crujiente.

Anchoas de l'Escala con pan de cristal 16,50 €

Producto de proximidad con sabor intenso.

Gambas salteadas con ajo y perejil 14,20 €

Salteadas al momento para potenciar aromas mediterráneos.

Hummus con tostaditas crujientes 11,90 €

Crema suave con toque especiado.

Burrata cremosa con tomate y pesto 15,90 €

Combinación equilibrada y mediterránea.



02 PRIMEROS

Ensalada de queso de cabra
con vinagreta de miel 13,90 €

Contraste entre la suavidad del queso y el toque dulce de la vinagreta de miel.

Ensalada catalana con embutidos
de la Garrotxa 14,80 €

Producto de territorio con carácter tradicional.

Ensalada de salmón ahumado,
vinagreta de frutos del bosque 15,90 €

Ligera y equilibrada con toque afrutado.

Melón fresco con jamón ibérico 13,50 €

Combinación entre frescor e intensidad.

Coca de recapte con anchoas
de l'Escala 14,90 €

Receta catalana reinterpretada.

Steak tartar de fuet 14,90 €

Interpretación contemporánea inspirada en sabores locales.

Carpaccio de ternera con foie
rallado 18,90 €

Corte fino de ternera con el toque untuoso del foie.

Selección de embutidos tradicionales
de la Garrotxa 18,50 €

Selección artesanal de producto local.

Selección de quesos artesanos
de la Garrotxa 19,50 €

Variedad con diferentes texturas y maduraciones.

03 SEGUNDOS

Boniato abierto con queso y
butifarra de perol 16,50 €

Combinación de sabores tradicionales y textura cremosa.

Macarrones a la nuestra 14,80 €

Receta casera elaborada siguiendo el estilo de la casa.

Risotto cremoso de boletus 17,90 €

Arroz meloso con aroma de setas.

Nuestro canelón gratinado 16,90 €

Receta de la casa con interior cremoso.

Pollo a la brasa con patatas 12,80 €

Cocción a la brasa que potencia el sabor.

Butifarra de perol con patatas 14,80 €

Plato tradicional catalán.

Pimientos del piquillo rellenos de
sobrasada, queso de oveja y
cebolla caramelizada 15,90 €

Relleno intenso con contrastes dulces.

Salmón mediterráneo con
verduritas 21,90 €

Cocinado en su punto y acompañado de verduras de temporada.

Magret de pato con salsa
de frutos rojos 21,50 €

Pato tierno con salsa equilibrada.

Nuestro pulpo a la brasa 23,50 €

Pulpo tierno con ligero toque ahumado.

Muslo de pato confitado 23,50 €

Cocción lenta para conseguir textura melosa.

01 À PARTAGER

Nos patatas bravas sauce maison 7,80 €

Pommes de terre croustillantes avec notre sauce signature pour apporter intensité et équilibre.

Pommes de terre d'Olot 12,20 €

Spécialité traditionnelle de la Garrotxa, moelleuses à l'intérieur et croustillantes à l'extérieur.

Croquettes de poulet au curry 9,80 €

Crèmeuses avec une subtile touche épicée.

Croquettes de morue 9,80 €

Préparées avec de la morue et une texture douce.

Croquettes 4 fromages 10,50 €

Combinaison crémeuse et équilibrée de fromages.

Croquettes de courgette et parmesan 10,50 €

Option végétale avec des notes douces de parmesan.

Croquettes de viande rôtie 10,50 €

Inspirées de la cuisine traditionnelle catalane.

Croquettes de chipirones à l'encre 10,50 €

Saveur marine intense avec une texture délicate.

Croquettes de jambon ibérique 11,00 €

Préparées avec un jambon ibérique sélectionné.

Chipirones à l'aïoli léger de citron vert 12,80 €

Pâte légère et intérieur tendre.

Jambon 100% ibérique avec pain de cristal 12,90 €

Jambon sélectionné servi avec du pain croustillant.

Anchois de l'Escala avec pain de cristal 16,50 €

Produit local au goût intense.

Gambas sautées à l'ail et au persil 14,20 €

Sautées au moment pour sublimer les arômes méditerranéens.

Houmous avec toasts croustillants 11,90 €

Crema suau amb toc especiat.

Burrata crémeuse avec tomate et pesto 15,90 €

Combinaison équilibrée et méditerranéenne.



02 ENTRÉES

Salade de fromage de chèvre,
vinaigrette au miel 13,90 €

Contraste entre la douceur du fromage et la touche sucrée de la vinaigrette au miel.

Salade catalane aux charcuteries
de la Garrotxa 14,80 €

Produit du terroir au caractère traditionnel.

Salade de saumon fumé, vinaigrette
aux fruits des bois 15,90 €

Légère et équilibrée avec une touche fruitée.

Melon frais au jambon ibérique 13,50 €

Mariage entre fraîcheur et intensité.

Coca de recapte aux anchois
de l'Escala 14,90 €

Recette catalane revisitée.

Tartare de fuet 14,90 €

Interprétation contemporaine inspirée des saveurs locales.

Carpaccio de veau au foie râpé 18,90 €

Fine tranche de veau avec la touche onctueuse du foie gras.

Sélection de charcuteries
traditionnelles de la Garrotxa 18,50 €

Sélection artisanale de produits locaux.

Sélection de fromages artisanaux
de la Garrotxa 19,50 €

Variété aux différentes textures et affinages.

03 PLATS PRINCIPAUX

Patate douce ouverte au fromage
et saucisse de perol 16,50 €

Mariage de saveurs traditionnelles et de texture crémeuse.

Macaronis à notre façon 14,80 €

Recette maison élaborée selon le style de la maison.

Risotto crémeux aux cèpes 17,90 €

Riz fondant aux arômes de champignons.

Notre cannelloni gratiné 16,90 €

Recette maison à l'intérieur crémeux.

Poulet grillé avec pommes de terre 12,80 €

Cuisson au grill pour sublimer les saveurs.

Saucisse de perol avec pommes
de terre 14,80 €

Plat traditionnel catalan.

Poivrons piquillo farcis à la sobrasada,
fromage de brebis et oignon
caramélisé 15,90 €

Farce intense aux contrastes sucrés.

Saumon méditerranéen avec
légumes de saison 21,90 €

Cuit à point et accompagné de légumes de saison.

Magret de canard sauce aux
fruits rouges 21,50 €

Canard tendre avec une sauce équilibrée.

Notre poulpe grillé 23,50 €

Poulpe tendre avec une légère touche fumée.

Cuisse de canard confite 23,50 €

Cuisson lente pour obtenir une texture fondante.

01 TO SHARE

Our bravas with house sauce 7,80 €

Crispy potatoes with our own sauce for intensity and balance.

Olot Potatoes 12,20 €

Traditional speciality from La Garrotxa, creamy inside and crispy outside.

Chicken curry croquettes 9,80 €

Creamy with a subtle spiced touch.

Salt cod croquettes 9,80 €

Made with cod and a delicate texture.

Four-cheese croquettes 10,50 €

Creamy and balanced combination of cheeses.

Courgette and parmesan croquettes 10,50 €

A vegetarian option with subtle parmesan notes.

Roast meat croquettes 10,50 €

Inspired by traditional Catalan cuisine.

Baby squid in squid ink croquettes 10,50 €

Intense sea flavour with a delicate texture.

Iberian ham croquettes 11,00 €

Made with selected Iberian ham.

Baby squid with lime aioli 12,80 €

Golden crispy baby squid, served with a light aioli with a citrus twist that balances the intensity.

100% Iberian ham with crystal bread 12,90 €

Selected ham served with crispy bread.

L'Escala anchovies with crystal bread 16,50 €

A local product with intense flavour.

Prawns sautéed with garlic and parsley 14,20 €

Sautéed to order to enhance Mediterranean aromas.

Hummus with crispy toasts 11,90 €

Smooth cream with a spiced touch.

Creamy burrata with tomato and pesto 15,90 €

A balanced, Mediterranean combination.



02 STARTERS

Goat's cheese salad with honey vinaigrette 13,90 €

Contrast between the creaminess of the cheese and the sweet touch of honey vinaigrette.

Catalan salad with La Garrotxa cured meats 14,80 €

A local product with traditional character.

Smoked salmon salad with wild berry vinaigrette 15,90 €

Light and balanced with a fruity touch.

Fresh melon with Iberian ham 13,50 €

A combination of freshness and intensity.

Coca de recapte with L'Escala anchovies 14,90 €

A reinterpreted Catalan flatbread recipe.

Fuet steak tartare 14,90 €

A contemporary interpretation inspired by local flavours.

Veal carpaccio with grated foie gras 18,90 €

Thinly sliced veal with the silky richness of foie gras.

Selection of traditional La Garrotxa cured meats 18,50 €

Artisan selection of local produce.

Selection of artisan La Garrotxa cheeses 19,50 €

A variety of different textures and maturations.

03 MAIN COURSES

Baked sweet potato with cheese and perol sausage 16,50 €

A combination of traditional flavours and creamy texture.

Our-style macaroni 14,80 €

A home-made recipe prepared in the house style.

Creamy porcini mushroom risotto 17,90 €

Velvety rice with mushroom aroma.

Our gratinated cannelloni 16,90 €

House recipe with a creamy filling.

Grilled chicken with potatoes 12,80 €

Grilled to enhance the flavours.

Perol sausage with potatoes 14,80 €

A traditional Catalan dish.

Piquillo peppers stuffed with sobrasada, sheep's cheese and caramelised onion 15,90 €

An intense filling with sweet contrasts.

Mediterranean salmon with seasonal vegetables 21,90 €

Perfectly cooked and accompanied by seasonal vegetables.

Duck breast with red berry sauce 21,50 €

Tender duck with a balanced sauce.

Our grilled octopus 23,50 €

Tender octopus with a light smoky touch.

Confit duck leg 23,50 €

Slow-cooked to achieve a meltingly soft texture.