



# BENVINGUTS A CASA NOSTRA

Aquesta casa, entre vinyes i mar, és part de la nostra família des de fa més de 60 anys. Som la tercera generació, i cada plat que surt de la cuina es una barreja de tradició, memòria i ganes de compartir.

Cuinem amb productes de proximitat, receptes de tota la vida i idees noves que ens inspiren.

Volem que us sentiu com a casa i que marxeu amb ganes de tornar.

Gràcies per ser part d'aquesta història. Bon profit!

## PER COMPARTIR (O NO)

### FUSTES 148

Espatlla ibèrica

5 formatges artesans amb melmelada ✓

3 Patés artesans

Embotits de la zona

\* Totes les taules venen amb pa o torradetes

Morralla de la llotja amb all i oli 14

Calamar andalusa amb maionesa de llima 13,5

Steak tartar a ganivet 16

Tàrtar de salmó perfumat i alvocat 15

Anxoves de l'Escala amb pa de coca (6u) 12

"Fingers" de pollastre amb mel i mostassa 9,5

Croquetes de pollastre a l'ast i poma(5u) 10

### DE L'HORT

Carpaccio de tomàquet, tòfona i gelat de cabra amb figues i menta del jardí 11 ✓

Alberginies de pagès glasejades amb miso 8,5 ✓

Amanida de l'hort amb pressec, avellanes i parmesà 10

Tomàquet km.0 amb sardina fumada i oli d'alfàbrega 11

Braves Sant Joan 6,5

Gambeta blanca saltejada 12

Coca de vidre amb tomàquet 3




## PEIX

---

Calamar de mercat amb patates fregides de casa 15

Pop amb parmentier trufat i xips de moniato 18

El calamar Thai de la Sara amb arròs basmati  
(opció veggie) 15 

Bacallà amb all i oli gratinat i xanfaina 16

## CARN

---

Entrecot de vedella amb patates i/o verdures KM.0 19

Magret d'anec en llit de puré de patata i confitura casolana 16

Hamburguesa de bou amb pa brioche i patates 14


## DE TOTA LA VIDA

---

Arròs mar i muntanya, com el que feia el  
meu avi 19

## OPCIONES VEGGIES

---

Només cal que ens ho diguis i adaptem el plat  
perque sigui ben teu 

Si vols saber més sobre la nostra història o sobre d'on ve algun plat... pregunta!  
Ens encanta explicar d'on venim i com hem arribat fins aquí.

En cas d'al·lèrgies i/o intoleràncies, consulteu el nostre personal





# BIENVENIDOS A NUESTRA CASA

Esta casa, entre viñedos y mar, es parte de nuestra familia desde hace más de 60 años. Somos la tercera generación y cada plato que sale de la cocina es una mezcla de tradición, memoria y ganas de compartir.

Cocinamos con productos de proximidad, recetas de toda la vida e ideas nuevas que nos inspiran.

Queremos que se sienta como en casa y que se vaya con ganas de volver.

Gracias por ser parte de esa historia. ¡Buen provecho!

## PARA COMPARTIR (O NO)

### TABLAS 14<sup>8</sup>

Paleta ibérica

5 quesos artesanos con mermelada 

3 Patés artesanos

Embutidos de la zona

\* Todas las tablas veinen con pa o tostaditas

Pescadito frito de la llonja 14

Calamar andaluza con mahonesa de lima 13,5

Steak tartar a cuchillo 16


Tártaro de salmón perfumado y aguacate 15

Anchoas de l'Escala con pan de coca (6u) 12

"Fingers" de pollo con mel y mostaza 9,5

Croquetas de pollo a l'ast y manzana(5u) 10

### DEL HUERTO

Carpaccio de tomate, trufa y, helado de cabra  
con higos 11 

Ensalada del huerto con melocotón, avellanas y  
parmesano 10 

Berengenas de pagés glaseades con miso 8,5 

Tomate km.0 con sardina ahumada y aceite de  
albahaca 11

Bravas Sant Joan 6,5 

Gambita blanca salteada 12


Coca de cristal con tomate 3



## PESCADO

Calamar de mercado con patatas fritas de casa 15

Pulpo con parmentier trufado y chips de moniato 18

El calamar Thai de Sara con arroz basmati  
(opción veggie) 15 

Bacalao con all y oli gratinado y chamfaina 16

## CARNE

Entrecot de ternera con patatas y/o verduras KM.0 19


Magret de pato en puré de patata y confitura casera 16

Hamburguesa de buey con pan brioche i patatas 14

## DE TODA LA VIDA

Arroz mar y montaña, del de siempre 19

## OPCIONES VEGGIES

Sólo nos lo tienes que decir y adaptamos el  
plato para que sea a tu gusto 

Si quieres saber más sobre nuestra historia o sobre de dónde viene algún plato... ¡pregunta!  
Nos encanta explicar de dónde venimos y cómo hemos llegado hasta aquí.

En caso de alergias y/o intolerancias, consulta a nuestro personal





# WELCOME TO OUR HOME

This house, built between vineyards and the sea, has been part of our family for over 60 years. We are the third generation, and every dish that comes out of the kitchen is a blend of tradition, memory, and a desire to share.

We cook with local produce, time-tested recipes, and new ideas that inspire us. We want you to feel like home and leave wanting to return.

Thank you for being part of this story. Enjoy your meal!

## TO SHARE ... OR NOT

### BOARDS 14<sup>8</sup>

Iberian cured shoulder

5 artisan cheese with homemade jam ✓

3 artisan patés

Local cold cuts

\* All boards come with bread or toast

Deep fried little fish from the fish market 14

Deep fried calamari with lime mayonnaise 13,5

Tartar Steak 16

Scented salmon tartar and avocado 15

L'Escala anchovies on coca bread (6u) 12

'Chicken fingers with honey - mustard 9,5

Roast chicken and apple croquettes (5u) 10

### GARDEN DISHES

Tomato carpaccio with truffle with goat cheese and fig ice cream 11 ✓

Green salad with peach, walnuts & parmesan 10 ✓

Glazed aubergine with Japanese miso 8,5 ✓

Fresh tomato with smoked sardines and basil oil 11

Bravas Sant Joan 6,5

Sauté little white prawns 12

Coca bread with tomato 3



# FISH

---

Grilled calamari with home-made chips 15

Octopus with truffled parmentier and sweet potato chips 18

Sara's Thai squid with basmati rice  
(veggie option) 15 ✓

Cod with grilled garlic and ratatouille 16

# MEAT

---

Entrecote with chips and/or KM0 vegetables 19

Roast duck magret on mashed potato and homemade jam 16

Beef burger with brioche bun and chips 14

## FAMILY'S CLASSIC

The casserole rice recipe we've always  
made 19

## VEGGIES OPTIONS

Just let us know — we'll tweak the dish to  
your taste ✓

If you'd like to know more about our story or where a dish comes from... just ask!  
We love sharing where we come from — and how we got here.

Food allergies / intolerances, please, ask our staff





# BIENVENUES CHEZ NOUS

Cette maison, entourée de vignes et proche de la mer, fait partie de notre famille depuis plus de 60 ans.

Nous sommes la troisième génération, et chaque plat qui sort de la cuisine est un mélange de tradition, de souvenirs et d'envie de partager.

Nous cuisinons avec des produits de proximité, des recettes d'antan et des idées nouvelles qui nous inspirent.


Nous souhaitons que vous vous sentiez ici comme chez vous... et que vous repartiez avec l'envie de revenir.

Merci de faire partie de cette histoire. Bon appétit!

## À PARTAGER... OU NON

### PLANCHES 14'8

Jambon ibérique (épaule)


5 Fromages artisanaux avec confiture 


3 Pâtés artisanaux


Charcuteries

Toutes les planches sont accompagnées de pain ou de toast

### DU POTAGER

Carpaccio de tomate, truffes et glace de chèvre aux figues 11 

Salade KM0 avec pêche, noisettes et parmesan 10 

Aubergines glacées au miso japonais 8,5 

Tomate km.0 à la sardine fumée (Saison) 11

Petits poissons du marché frits 14

Calmar à l'andalouse 13,5

Steak tartare 16

Tartare de saumon parfumé et avocat 15

Anchois de l'Escala au pain cristal (6u) 12

"Fingers" de poulet avec miel et moutarde 9,5

Croquetes maison de poulet et pomme (5u) 10



Bravas Sant Joan 6,5

Crevettes blanches sautées 12

Pain cristal avec tomate 3




# POISSON

---

Calmar du marché grillé avec frites maison 15

Poulpe au parmantier truffé et chips de manioc 18

Calamar Thai de Sara au riz basmati  
(option végétarienne)  15

Morue à la gratinde mousseline d'ail et rataouille 16

# VIANDE

---

Entrecôte avec frites et/ou légumes KM0 19

Magret sur purée de pommes de terre et confiture maison 16

Burger de bœuf avec pain brioché et frites 14


## DE TOUJOURS

---

La recette de riz d'antan 19

## OPTIONS VEGGIES

---

Il suffit de nous le dire, et on adapte le plat à  
votre goût. 

Si tu veux en savoir plus sur l'histoire ou l'origine d'un plat, demande-nous!  
On adore expliquer d'où on vient et comment on en est arrivés là.

En cas d'allergies et /ou intolérances, consultez notre personnel

