

À GRIGNOTER / TAPAS

Bravas "El Centre"	5,00€
Fried potatoes "El Centre" (3, 6, 7)	
Bravas avec roquefort	5,00€
Roquefort fried potatoes (1, 7)	
Bâtonnets de mozzarella	6,00€
Mozzarella fingers (1, 2, 3, 4, 6, 9, 13)	
Calmars à l'andalouse	9,00€
Andalusian squid (1, 4)	
Anchois de la Escala	7,00€
Anchovies from l'Escala (4)	

SNACKS/TAPAS

Provolone Fondu	8,00€
Melted cheese (1, 7)	
Croquettes de viande rôtie	7,50€
oast croquettes (1, 2, 3, 4, 6, 7)	
Casserole de Chistorra	7,50€
Chistorra casserole (1, 7, 11)	
Pain de cristal / de campagne	3,00€
Glassbread (1)	

IBÉRIQUES ET FROMAGES

IBERIAN AND CHEESES

Planches à partager accompagnées de pain de cristal / Special dishes to share, served with glassbread

Planche de jambon ibérique / Demi-planche de jambon ibérique	17,50€ / 10,00€
Spanish ham special / Half Spanish ham special	
Planche de charcuterie ibérique	16,50€
Spanish cured sausage special (6, 7)	
Planche de fromages / Demi-planche de fromages	14,50€ / 8,50€
Assorted cheese special (7)	
Pain de cristal / de campagne	3,00€
Glassbread (1)	

ENTRÉE

STARTERS

Salade de roquette, burrata, tomate et pesto	10,50€
Burrata, tomato and rocket salad with basil pesto (7, 8)	
Salade brie croustillant et vinaigrette aux fruits rouges	8,50€
Crispy brie salad with red fruit vinaigrette (1, 3, 6, 7, 8, 10 14)	
Salade de jeunes pousses, fromage de chèvre et réduction balsamique	8,50€
Tender sprouts and goat cheese salad with balsamic vinegar reduction (6, 7, 8, 10, 11, 14)	
Salade de jeunes pousses au saumon, orange et vinaigrette au miel	8,50€
Tender sprout salad with salmon, orange, and honey vinaigrette (4, 8, 10, 14)	
Salade russe maison	7,50€
Russian salad (3, 4)	
Tartare de thon à l'avocat	15,00€
Tuna and avacado tartare (4, 6, 10)	
Œufs sur le plat au cèpes et copeaux de jambon ibérique	9,50€
Scrambled eggs with mushrooms and iberian ham shavings (1, 3)	
Escalivada (légumes rôtis au four) et filets d'anchois de la Escala	10,00€
Grilled anchovy fillets from l'Escala (3, 4)	
Carpaccio de bœuf au parmesan et sauce vinaigrette balsamique	13,00€
Beef carpaccio with parmesan and vinaigrette (6, 7)	
Melon au jambon (en saison)	9,00€
Melon and ham (seasonal)	
Gazpacho (en saison)	7,50€
Gazpacho (seasonal)(1)	
Soupe à l'oignon (en saison)	7,50€
Onion soup (seasonal) (1, 3, 7)	

Allergènes : (1) Gluten / (2) Crustacés / (3) Œufs / (4) Poissons et fruits de mer / (5) Arachides / (6) Soja / (7) Lait
(8) Fruits à coque / (9) Moutarde / (10) Sésame / (11) Sulfites / (12) Céleri / (13) Mollusques / (14) Lupin

PLAT PRINCIPAL MAIN COURSES

Paella au riz de l'Aiguamolls de l'Empordà *minimum 2 pax, uniquement le midi	15,50€
Paella with aiguamolls rice *min. 2 people, only lunchtimes (2, 4, 13)	
Fideuà à la seiche et au bouillon de squilles *minimum 2 pax, uniquement le midi	15,50€
Pasta noodles with cuttlefish (min. 2 people, lunchtime only) (1, 2, 4, 13)	
Macaronis à la bolognaise	
Pasta tubes with bolognese sauce (1, 11)	8,50€
Cannelloni à la viande et béchamel truffée	
Meat cannelloni with truffled bechamel sauce (1, 3, 6, 7)	9,50€
Seiche grillée accompagnée de légumes et de riz basmati	
Grilled cuttlefish with vegetables and basmati rice (1, 4)	15,00€
Calmars farcis de viande avec crème de crustacés	
Meat-stuffed squid with seafood cream (3, 4)	16,00€
Morue à la mousseline d'ails tendres	
Cod in garlic mousse (3, 4, 7)	16,50€
Escalope à la milanaise	
Milanese cutlet (1, 4)	12,00€
Joue de porc rôtie, pommes frites	
Roasted pork cheek with chips (1)	11,50€
Filet de porc au Porto et garnitur	
Pork fillet with port (fortified wine) and garnishing (1)	13,50€
Épaule d'agneau rôtie au four et pommes de terre aux herbes	
Roast lamb shoulder with seasoned potatoes (1)	17,50€

VIANDE GRILLÉE FROM THE GRILL

Saucisse	9,50€	*Toutes les viandes sont servies avec des frites *All meats are served with French fries (1)
Catalan cured pork sausage		
Trio de saucisses (blanche, noire et crue)	11,00€	Créez votre propre plaque d'immatriculation combinée Create your own Combination Plate
Trio of sausages (white, black and raw) (7)		
Poulet	10,00€	**Ajoutez à votre grillade : riz basmati, champignons, asperges, tomate et frites (1) pour +3,50 € **Add to your grill: Basmati rice, mushrooms, asparagus, tomato and fries (1) for +€3.50
Chicken		
Agneau	13,50€	
Lamb		
Churrasco de bœuf	13,00€	
Veal steak		
Secreto de porc	13,00€	
"Butcher's secret" or "juicy pork cut		
Brochettes de porc	9,50€	
Skewered pork		
Joue de porc tranchée	13,50€	
Sliced pork cheek		
Steak de veau	11,00€	
Veal steak		
Steak haché 200g	10,00€	
200g hamburger (1, 6, 8, 11)		
Onglet	13,50€	
Skirt steak		
Côtes d'agneau	19,00€	
Lamb chops		
½ kg d'Entrecôte à la sauce*	18,00€	
500g beef steak with sauces*		
*Au poivre vert (1)(6)(12), au roquefort (1)(7), aux cèpes (1)(6)(12)		
*Green pepper sauce (1)(6)(12) / roquefort cheese sauce (1)(7)/mushroom sauce (1)(6)(12)		

Allergens: (1) Gluten / (2) Crustaceans / (3) Eggs / (4) Fish and shellfish / (5) Peanuts / (6) Soy / (7) Milk
(8) Nuts / (9) Mustard / (10) Sesame / (11) Sulfites / (12) Celery / (13) Molluscs / (14) Lupin

DESSERTS

DESSERTS

Mi-cuit au chocola	6,50€
Molten chocolate cake (1, 3, 6, 7, 8)	
Truffes au chocolat avec chantilly	6,50€
Truffles with cream (6, 7, 8)	
Tarte au fromage maison	6,50€
Homemade cheesecake (1, 3, 7, 8)	
Assortiment fruits secs et vin Moscatel	6,50€
Nuts with sweet wine (8)	
Petits bouts de Quimo et chocolat	6,50€
Quimo's chocolate pieces (1)	
Gâteau Santiago	6,50€
Santiago Cake (3, 7, 8)	

Citron givré	6,50€
Lemon ice cream (7)	
Mató (fromagé frais) et miel	5,50€
Curds with honey (7, 8)	
Crème brûlée	5,50€
Catalan custard (1, 3, 6, 7)	
Glace aux noix avec Ratafia	6,50€
Walnut ice cream with aromatic ratafia liquer (1, 3, 6, 7, 8)	
Glace à la vanille avec du chocolat	5,50€
Vanilla ice cream with chocolate (7, 8)	
Glace Ben and Jerris Cookie / Brownie	5,50€
Ben and jerry's cookie or brownie ice cream(1, 3, 7)	

VINS ET CAVA

WINES / CAVES

Vinos Rouges / Black



Cave Perelada	
3 Finques	3,50€ / 13,00€
5 Finques	3,80€ / 20,00€
Malaveïna	32,00€
Només	18,00€
Cave Oliveda	
Furot del Monestir	16,50€
Cave Martí Fabra	
L'Oratori	16,50€

Cavas / Caves



Cave Perelada	
Brut Reserva	3,50€ / 15,50€
Brut Nature	3,80€ / 17,50€
Brut Rosé	3,50€ / 15,50€
Semi-Seco	12,00€
Gran Claustre	28,00€

Vins Blancs / White



Cave Perelada	
Blanc de blancs	3,00 / 12,00€
Collection	3,80€ / 18,00€
Cave Oliveda	
La Fura	18,00€
Com peix a l'aigua (Verdejo)	3,50€ / 13,50€
Cave Martí Fabra	
Verd Albera	12,50€
Cave Lurton	
Camino del Puerto	3,50€ / 12,50€

Vins Rosés / Pink



Cave Perelada	
Oliver Conti	12,00€
Inspirador	16,00€
Cave Oliveda	
Ullones	3,50€ / 14,50€

PAIN à la **TOMATE** BREAD and TOMATO

DEUX TRANCHES DE PAIN DE CAMPAGNE
TWO SLICES OF COUNTRY BREAD

Saucisson (7)	9,00€
Catalan cured pork sausage	
Jambon du Pays	9,00€
Ham	
Boudin blanc or noir (7)	9,00€
White or black sausage	
Omelette (3)	9,50€
French Omelette	
Échine de porc et fromage (7)	11,00€
Pork loin with cheese	

PRENEZ **UN PERALADA** **PERALADA** **SPECIAL**

12€

Llonguet (petit pain)
Bread +
Charcuterie
Cured meats +
Omelette aux pommes de terre
Potato omellete (3)

GRILLADE **MIXED GRILL**

ENTRÉES / STARTERS

Salade / Salad
Pain à la tomate et
charcuterie / Bread
with tomatoes and
cured meats (1, 6, 7)

28€

PLAT PRINCIPAL / MAIN COURSES

Grillade de viande (saucisse, poulet,
lard et agneau) et pommes frites (1) /
Grilled meat, catalan sausage,
chicken, pork, and lamb, with chips (1)

DESSERTS / DESSERTS

Glace et chocolat chaud (7, 8) / Vanilla
ice-cream with hot chocolate

Eau, verre de vin rouge et café
Water, glass of red wine, and coffee

ENTRECÔTE **BEEF STEAK**

32€

ENTRÉES / STARTERS

Salade / Salad
Croquettes de
viande rôtie /
Roast croquettes (1, 2, 3, 4, 6, 7)
Calmars à l'andalouse /
Andalusian squid (1, 4)

PLAT PRINCIPAL / MAIN COURSES

½ kg d'entrecôte de bœuf
500g beef steak

DESSERTS / DESSERTS

Tarte au fromage maison
Homemade cheesecake
(1, 3, 7, 8)

Eau, verre de vin rouge et café
Water, glass of red wine, and coffee

ME ENFANT **NÚ CHILDREN**

PLAT COMBINÉ / MIXED DISHES

Macaronis à la bolognais et
escalope et pommes frites
Pasta tubes with bolognese
sauce and cutlet with chips (1, 3, 11)

Dessert: Sandwich glacé

Desserts: Ice cream sandwich (7, 8)

Eau ou soda / Water or soft drink

Jusqu'à 12 ans / Children 12 years old and under

10,50€

PAELLA/FIDEUÀ

28€

ENTRÉES / STARTERS

Salade / Salad
Croquettes de
viande rôtie /
Roast croquettes
(1, 2, 3, 4, 6, 7)
Moules marinières /
Marinera style mussels (1, 4, 13)

PLAT PRINCIPAL / MAIN COURSES

Paella ou Fideuà
Paella or pasta noodles
(1, 2, 4, 13)

DESSERTS / DESSERTS

Glace et chocolat chaud (7, 8) / Vanilla
ice-cream with hot chocolate

Eau, verre de vin rouge ou blanc et café
Water, glass of red or white wine, and coffee