

PARA EMPEZAR... / TO BEGIN WITH...

Pan de coca con tomate Toasted coca bread rubbed with ripe tomato and a hint of olive oil	4,00 €
Salmorejo contemporáneo con matices mediterráneos Contemporary salmorejo with Mediterranean nuances	12,00 €
Carpaccio de ternera madurada 12 meses 12-month dry-aged beef carpaccio	18,00 €
Tortilla de patata al punto "BABE" Soft-centered Spanish potato omelette "BABE" style	12,00 €
Tesoro del Empordà: ensalada de tomate con ventresca, aceituna y cebolla Empordà's treasure: tomato salad with tuna belly, olives and onion	17,00 €
Pappardelle al pomodoro Pappardelle pasta with tomato sauce	14,00 €
Spaghetti a la carbonara Spaghetti alla carbonara	16,00 €
Melón con jamón ibérico Melon with Iberian ham	16,00 €

DE LA TIERRA... / FROM THE LAND...

Magret de pato Duck magret	24,00 €
Solomillo de ternera a la plancha o con salsa "Café de Paris" Grilled beef tenderloin or with "Café de Paris" sauce	26,00 €
Hamburguesa de vacuno 150 g con bacon y queso 150 g beef burger with bacon and cheese	20,00 €
Hamburguesa vegana Vegan burger	18,00 €

DEL MAR... / FROM THE SEA...

Pulpo a la brasa Grilled octopus	30,00 €
Lenguado a la plancha Grilled sole	29,00 €
Salmón a la parrilla Grilled salmon	21,00 €

GUARNICIONES / SIDE DISHES

Patatas fritas / French fries	Parmentier de patata +5 € Creamy potato parmentier
Zanahorias asadas / Roasted carrots	Cremoso de boniato +5 € Sweet potato purée
Verduras al vapor / Steamed vegetables	

PARA ACABAR... / TO END WITH...

Xuxo de crema caliente con helado de vainilla Warm cream-filled "xuxo" pastry with vanilla ice cream	9,00 €
Trufas artesanas con nata Homemade chocolate truffles with whipped cream	6,00 €
Tarta de queso con coulis de frutos rojos Creamy cheesecake with red berry coulis	8,00 €
Saquitos de vainilla con chocolate fundido Vanilla-filled pastry bundles with melted chocolate	8,00 €
Helados variados Selection of artisanal ice creams	8,00 €