

ENTRANTS FREDS. ENTRANTES FRÍOS. COLD STARTERS. KALTE VORSPEISEN

Ensalada de llamàntol amb vinagreta de mango, taronja i espècies orientals	16.90
Ensalada de bogavante con vinagreta de mango, naranja y especias orientales Lobster salad with a vinaigrette of mango, orange and eastern spices Hummersalatt mit einer Vinaigrette aus Mango, Orangen und Orientalischen Gewürzen	
Carpaccio de vieires en la seva closca amb muselina de tomàtiga i brots cruixents	14.50
Carpaccio de vieiras en su concha con muselina de tomate y brotes crujientes Carpaccio of scallops in their shells with a tomato muslin and crunchy sprouts Carpaccio von Jakobsmuscheln in seinen Schalen mit einer Muselin aus Tomaten und knackigen Sprossen	
Ensalada de textures d'alfàbrega amb mozzarella elaborada a La Vila farcida de tomàtiga i fruits secs	12.50
Ensalada de texturas de albahaca con mozzarella elaborada en La Vila rellena de tomate y frutos secos Salad of basil textures with mozzarella made in La Vila, filled with tomato and nuts Salatt von Basilikumtexturen mit Mozzarella „made in La Vila“, gefüllt mit Tomate und Nüsse	
Espàrrecs frescs amb gambes vermelles bollides sobre una mahonesa de gambes y brots d'ensalada	16.90
Espàrragos frescos con gambas rojas cocidas sobre una mayonesa de gambas y brotes de ensalada Fresh asparagus with red cooked prawns over a prawn mayonnaise and salad leaves Frische Spargeln mit gekochten roten Garnelen über eine Mayonnaise aus Gambas und Salat Sprossen	

ENTRANTS CALENTS. ENTRANTES CALIENTES. WARM STARTERS. WARME VORSPEISEN

Crema de patates de Sa Pobla amb retocs d'oli d'oliva, fina menestra de verduretes i crostons de pa de tomàtiga	9.90
Crema de patatas de Sa Pobla con retoques de aceite oliva, fina menestra de verduras crujientes y crostones de pan de tomate Cream of potatoes from Sa Pobla with a hint of olive oil, crunchy vegetables and tomato bread croutons Creme aus Kartoffeln aus Sa Pobla mit einem Hauch von Olivenöl und knackigen Gemüsen und Tomatenbrot-cROUTONS	
Els nostres raviolis farcits de gambes amb un toc d'anís i la seva crema fina de gambes	14.90
Nuestros raviolis rellenos de gambas con un toque de anís y su crema fina de gambas Our raviolis filled with prawns with a hint of anise and its fine cream of prawns Unsere Ravioli gefüllt mit Garnelen mit einem Hauch von Anis und seiner feine Creme aus Garnelen	
Risotto de pularda amb xítxols frescs i cruixent de parmesà	13.50
Risotto de pularda con guisantes frescos y crujiente de parmesano Poularde risotto with fresh peas and crunchy parmesan Poulardenrisotto mit frischen Erbsen und knackigen Parmesan	
**Como plato principal/as a main course/als Hauptgericht	18.50
Risotto de llamàntol amb pèsols i un toc de llimona	17.90
Risotto de bogavante con tirabeques y un toque de limón Lobster risotto with snap peas and a touch of lemon Hummerrisotto mit Zuckererbsen und einem Hauch von Zitrone	
**Como plato principal/as a main course/als Hauptgericht	25.00

PEIXOS · PESCADOS · FISH · FISCH

Lluç de pintxo amb la seva salsa verda, xitxols frescs, espàrrecs i cloïsses	21.90
Merluza de pincho con su salsa verde, guisantes frescos, espárragos y almejas Hake with its green sauce, fresh peas, asparagus and clams Seehecht in seiner grüne Sauce, frische Erbsen, Spargeln und Muscheln	
Peix fresc del dia sobre espinacs saltejats amb un frit de calamar de potera amb retocs de fonoll	23.90
Pescado fresco del día sobre espinacas salteadas con un frito de calamar de potera con retoques de hinojo Fresh fish of the day over sautéed spinach with fried squid with a touch of fennel Frischer Tagesfisch auf sautierte Spinat mit gebratenem Tintenfisch und einem Hauch von Fenchel	
Bacallà confitat amb les seves patates i un escabetx suau de ceba al aroma de frambuesa	22.90
Bacalao confitado con sus patatas y un escabeche suave de cebolla al aroma de frambuesa Cod fish confit with its potatoes and a fine pickle of onions with a hint of raspberry Kabeljau und Kartoffeln Confit mit einer feinen Essiggurke und einem Hauch vom Himbeere	

CARNS · CARNES · MEAT · FLEISCH

Filet de vedella amb mantega noisette, carabassó i parmentier d'olives i tomàtiques	22.90
Solomillo de ternera con mantequilla noisette, calabacín y parmentier de aceitunas y tomates Filet of veal with noisette butter, courgette and a parmentier of olives and tomatoes Rinderfilet mit Noisette-Butter, Zucchini und Parmentier von Oliven und Tomaten	
Carré de xot en costra d'olives negres, patata maxim, ratatouille i salsa de xot al romaní	24.50
Carre de cordero en costra de aceitunas negras, patatas maxim, ratatouille y salsa de cordero al romero Rack of lamb in a crust of black olives. maxim potatoes, ratatouille and a sauce of lamb and rosemary Lammcarré in einer Kruste von schwarzen Oliven, Maxim-kartoffeln, Ratatouille und einer Sauce aus Lamm und Rosmarin	
Gallina pularda farcida de fruits secs acompanyada amb les seves verduretes i salsa de bollit	19.50
Gallina pularda rellena de frutos secos acompañada con sus verduritas y salsa de „bollit“ Poulard chicken filled with nuts accompanied by its vegetables and a sauce of “bollit” Poularde gefüllt mit Nüsse mit einer Beilage von Gemüse und einer Sauce aus „bollit“	
La millor hamburguesa de la meva vida: Kobe amb 2 textures de Foie i salsa d'ànec amb suc de taronges de la nostra vall	25.00
La mejor hamburguesa de mi vida: Kobe con 2 texturas de Foie y salsa de pato con jugo de naranjas de nuestro valle The best hamburger of my life: Kobe with 2 textures of Foie Gras and a sauce of duck and oranges from our valley Der bester hamburger meines Lebens: aus Kobe mit 2 Texturen von Foie Gras und einer Sauce aus Ente und Orangen aus unserem Tal	

Pa i aperitiu – Pan y aperitivo – Bread & amouse bouche-Brot & Amouse Bouche: 1.50€ p.p.