

franca

a la carta

La nostra cuina es basa en productes de temporada i de petits productors, per això alguns plats poden variar segons la disponibilitat. Actualitzem la carta al web tan sovint com podem, tot i que pot estar subjecta a canvis.

Gràcies per la comprensió.

Nuestra cocina se elabora con productos de temporada y de pequeños productores, por lo que algunos platos pueden cambiar según la disponibilidad. Actualizamos la carta en la web con la mayor frecuencia posible, aunque puede sufrir variaciones. Gracias por entenderlo.

Our cuisine is based on seasonal ingredients and sourced from small local producers, so some dishes may change depending on availability. We do our best to keep the menu on the website up to date, although it may be subject to change. Thank you for understanding.

Tradició: allò que és transmès, contingut objectiu dels fets, creences, costums, etc., transmesos entre generacions.
Inventar: trobar, descobrir, a força d'estudi, d'enginy (alguna cosa nova, no coneguda d'abans).

Rebost

Olives calentes ~ Aromatitzades amb herbes i pells de cítrics.	4€
Patates i escopinyes de Sant Pol	12€
Escabetx de bledes ~ Amb les tiges arrebossades i conservades.	11€
Pernil dolç ~ Espatlla de porc cuita amb moltes herbes i espècies.	7,50€
Pa sense tomàquet.	3€
Pa de coca amb tomàquet.	5€

Del Dia

Coca de recapte, amb ceba, anxoves i olives negres	5€/u
Tarta de tomàquets "a la merenda", alfàbrega i anxova.	5,50€/u
Amanida d'orella.	8€
Torronada brava ~ Massa fregida de cigró picant amb llorer i maionesa d'anxova.	14,50€
Bikini de mar amb muntanya.	10€
Xató envermellit ~ Bacallà, sardines i anxoves amb fulles liles, remolatxa i romesco.	13,50€
Amanida d'escudella.	17€
Sardina farcida de pa, panses i pinyons, cruixents amb vinagreta de taronja.	14€
Les gambes i els caps amb oli i olives	20€

Cal Fideuer

Fideus llargs amb picada.	13€
Fideus llargs i gruixuts puttanesca-méuniere ~ amb tomàquet, tàperes, anxoves, olives i mantega cremada.	16€
Tallarines amb closques, all i perol.	18€

Principals

Morro de bacallà al vapor amb puré de celerí, camagrocs i amanida tèvia de mongeta tendra i escalunyes.	26€
Picantó amb salsa Maresme de gambes, bitxos i picada.	32€
La Festa ~ Rostit de cap de llom de porc amb mel de tomàquets i demiglass.	24€/pers
(mín. 2 pers.) ~ mongeta, pebrot verd d'aquí i de girona amb la brasa de l'estiu.	
~ tomàquet i préssec o nectarina madurs amb cebes cremades.	
~ punxó de cansalada i tomàquet en conserva.	
~ pols verda de fulles i pols groga d'espècies.	

Tradición: aquello que se transmite, contenido objetivo de los hechos, creencias, costumbres,... transmitidos entre generaciones.
Inventar: encontrar, descubrir, mediante estudio, ingenio (algo nuevo, no conocido antes).

Despensa

Aceitunas calientes ~ Aromatizadas con hierbas y cáscaras de cítricos.	4€
Patatas y berberechos ~ Las primeras soufflé, los segundos frescos, abiertos "a la minute".	12€
Escabeche de acelgas ~ Con los tallos rebozados y conservados.	11€
Jamón cocido ~ Paletilla de cerdo cocida con muchas hierbas y especias.	7,50€
Pan sin tomate.	3€
Pan de coca con tomate.	5€

Del Día

Tarta de cebolla, anchoa y olivas.	5€/u
Tarta de tomates 'a la merenda', tomillo y anchoa.	5,50€/u
Ensalada fresca de oreja de cerdo.	8€
<i>Torronada</i> ~ Masa frita de garbanzo picante con laurel y mayonesa de anchoa.	14,50€
<i>Bikini</i> de mar con montaña.	10€
<i>Xató</i> enrojecido ~ Bacalao, sardinas y anchoas con hojas lilas, remolacha y romesco.	13,50€
Ensalada de <i>escudella</i> .	17€
Sardina rellena de pan, pasas y piñones, crujientes con vinagreta de naranja.	14€
Las gambas y sus cabezas con aceite i olivas.	20€

Cal Fideuer

Fideos largos con picada de mortero.	13€
Bucatini puttanesca-méuniere ~ con tomate, anchoas, alcaparras, olivas y mantequilla <i>noisette</i> .	16€
Linguine con berberechos, ajo y perol	18€

Principales

Morro de bacalao al vapor con puré de apionabo, rebozuelos y ensalada tibia de judía tierna y chalotas.	26€
Picantón con salsa Maresme, de gambas, picada y guindillas.	32€
La fiesta ~ Cabeza de lomo de cerdo asada con miel de tomates y demiglass.	24€/pers.
(mín. 2 pers.) ~ Barbacoa de vainas, pimiento verde de aquí y de Girona con salsa de aromáticas.	
~ Tomate maduro y melocotón o nectarina con cebolla quemada.	
~ Pincho de panceta y tomate en conserva.	
~ Polvo verde de hojas y polvo amarillo de especias.	

Tradition: what is transmitted — the objective content of facts, beliefs, customs, etc., passed down between generations.
To invent: to find or discover, through study or ingenuity, something new, not previously known.

Pantry

Warm olives ~ Aromatized with herbs and citrus peel.	4€
Pommes souffles and cockles ~ Catalan aperitivo.	12€
Swiss chard <i>escabetx</i> ~ Battered and preserved stems.	11€
<i>Pernil dolç</i> ~ Catalan cooked ham in a blend of herbs and spices.	7,50€
Bread with no tomato.	3€
<i>Pa amb tomàquet</i> .	5€

Daily

Pissaladiere tart. Onion, anchovy and thyme.	5€/u
Cherry tomato tart 'a la merenda', basil and anchovy.	5,5€/u
Pig ear salad.	8€
<i>Torronada</i> ~ Spicy chickpea fritters, with bay leaf and anchovy mayonnaise.	14,50€
Sea and Mountain <i>Bikini</i> .	10€
<i>Xató</i> in red ~ Salt cod, sardines, and anchovies with purple leaves, beets and romesco sauce.	13,50€
<i>Escudella</i> Salad.	17€
Stuffed sardine with breadcrumbs, raisins and pinenuts and an orange vinaigrette.	14€
The shrimps and their heads with olives and olive oil.	20€

Cal Fideuer

Long noodles with <i>Picada</i> , a catalan mother sauce.	13€
Bucatini puttanesca-méuniere ~ with tomatoes, capers, olives, anchovies and <i>noisette</i> butter.	16€
Linguine with shells, garlic and sausage.	18€

Mains

Steamed cod with celeriac purée, chanterelle mushrooms, and warm tender bean and shallot salad.	26€
Roasted coquelette with Maresme sauce made with shrimps, picada and chillies.	32€
The Feast ~ Roasted porc coppa with tomato honey and pork jus.	24€/pers.
(mín. 2 pers.) ~ Summer barbecued green beans and catalan peppers.	
~ Ripe tomatoes and peach or nectarine with chard onions.	
~ Skewer of pork belly and preserved tomato.	
~ Green leaf powder and yellow spice powder.	