

SUPERLOCAL



00,00 KM.

LET'S START WITH OUR BREADS

Made with love by Albert, this focaccia captures authentic culinary craftsmanship.

0 KM	Garlic and rosemary traditional <u>focaccia</u>	3,90
25 KM	Sourdough bread	5,90
45 KM	House-marinated olives	4,50

Accompanied by olive tapenade, mojo verde sauce and roasted garlic aioli, a delicious blend of traditional flavours.

WE CONTINUE WITH SMALL PLATES

The best proof that less is more.

11 KM	Kale salad, <u>cashew</u> seasoning, nutritional yeast and sunflower seeds. (VG)	7,50
11-17 KM	Warm roasted pumpkin salad with arugula, pomegranate, creamy D.O. GARROTXA goat cheese, and a crunch of toasted pumpkin seeds.	12,50
11 KM	Smoked eggplant salad with potato, mushrooms, egg, and nasturtiums. (V)	8,90
25 KM	Flame-grilled baby aubergine with pine nut cream and black garlic sand. (VG)	12,50
28 KM	Fresh root vegetable salad with a smooth yogurt cream and a surprising hint of coffee vinaigrette.	12,00
28 KM	Beetroot and Blau Ceretà cheese croquettes (V)	7,40
41 KM	Lightly fried baby cuttlefish over almond garlic purée and ice plant.	18,50
51,2 KM	Delicate and soft prawn dumplings with tomato powder	13,50
98 KM	Sweet potato bravas with a mildly spicy sauce and roasted garlic emulsion.	6,90
130 KM	Stracciatella accompanied by endives, braised pears, crunchy walnuts, and a vibrant touch of pickles.	12,50
142 KM	Marinated tuna tartare, with a crispy fried egg from Calaf farm and samphire. Add fresh truffle to your dish: minimum 2g.	15,90 3,50/g
188 KM	Mussels with a mildly spicy crab marinara sauce.	13,90
188 KM	<u>Oysters from the Ebro</u> delta served au naturel.	4,50
188 KM	Ceviche-style oyster	4,90

Oysters are a must in front of the sea. The best local ones are from the Ebro delta

We love local, but when it comes to tuna, Balfegó is the star

MEDITERRANEAN-STYLE RICE IN A CASSEROLE

55 KM	Seasonal mushroom rice with glacial bean ice plant and black garlic emulsion. <i>Add fresh truffle to your dish: 1G (We recommend a minimum of 3g).</i>	24,00 3,50
48 KM	Creamy rice with red prawns, mussels, and roasted garlic allioli.	27,00
184 KM	Creamy rice with grilled <u>octopus</u> with carved leeks <i>We have to admit, the best octopus is found in Sant Carles de la Rapita.</i>	27,00

**Please ask our dining room team for our catch of the day.*

FROM THE CATALAN COAST

51,2 KM	Catalan Coast Shrimp [*] prepared our way with potatoes, onion, garlic sauce, chili, and topped with two fried eggs.	35,00
2 - 51 KM	Wild fish in casserole, baked potatoes, cherry tomatoes, onion and fried garlic.	34,00
142 KM	<u>Balfegó Tuna</u> with wild rice, pak choi kimchi, snow peas, sweet and sour ginger, and shiso pesto.	20,00

We love local, but when it comes to tuna, Balfegó is the star

FROM THE COUNTRYSIDE, FROM THE LAND

4,5 KM	Handmade smoked tofu, avocado, spicy broccoli, celery, cucumber, radish, wheat, fresh herbs and sprouts, with vegan dressing. (VG)	9,90
7,6 KM	Stir-fried vegetables with yellow spices and almonds, served with noodles. (VG)	17,00
52 KM	Gnocchi with a creamy winter truffle sauce and a veil of cured pancetta. <i>Add fresh truffle to your dish. We recommend 2 g</i>	21,90 3,50/g
49,3 KM	<u>Beef tenderloin</u> [*] in Jospier sauce with roasted peppers and watercress	32,50
49,3 KM	Montseny beef burger cooked on jospier with crispy platter-style potatoes.	19,00
100 KM	Free-range <u>chicken</u> [*] katsu with sweet and sour lemon-lime demi-glace.	19,50

* SIDES TO ACCOMPANY CHICKEN AND BEEF

- Braised lettuce hearts seasoned with Altejo Molí de Ger cheese. (11Km) 5,5
- Mini potatoes with mojo verde sauce. (11Km) 5,5
- Mashed potatoes. (11Km) 4,5

OUR SUPER CLASSIC PIZZAS

MARGARITA Mozzarella cheese, cured cow cheese tomato, basil	12,00	TUNA Mozzarella, confit tuna belly, tomato, Figueres onion, black olives, roasted red pepper, fresh oregano	12,50
DIAVOLA Tomato, mozzarella cheese, organic cherry tomatoes, Iberian chorizo, Figueres onion	13,50	FOUR LOCAL CHEESES Mozzarella cheese, stracchino, Carrat blue cheese, goat cheese	12,50
CACIO E PEPE Mozzarella cheese, free-range egg, potato, local cured pancetta, truffle sauce	13,50	PROSCIUTTO E FUNGHI Tomato, mozzarella cheese, sautéed portobello mushrooms, sweet ham, basil	12,50

THE SUPER SPECIALS

Duck ham, mozzarella, cream, pine nuts, pear and arugula.	18,50
Cal Rovira sausage, mozzarella, Tou dels Til·lers cheese, roasted eggplants and red peppers.	16,50
Flame-grilled eggplant pizza, smoked pepper, tomato, and D.O. Garrotxa cheese. (VG)	11,50
Seasonal mushrooms from the Pyrenees confit with garlic and thyme, mozzarella, Traiadó Roi cheese, and black garlic cream.	16,50

Homemade desserts by Sofia and Merry

LET'S FINISH OFF WITH SOMETHING SWEET

11 KM	Yoghurt and lemon cloud, citrus sorbet with basil, lemon curd, Granny Smith apple and crumble.	7,90
95,5 KM	Broken almond panna cotta with bitter almond sauce and palo santo. <i>Don't miss..</i>	8,50
100 KM	Chocolate mousse with beetroot and raspberry sorbet, cocoa and Reus hazelnut crumble, pistachios, and raspberry granita.	8,50
100 KM	<u>Carrat goat's</u> cheese cake. D.O Berguedá <i>A classic that never fails...</i>	6,50
132 KM	Moist carob* sponge cake, mató cheese, liqueur geleé and almond ice cream.	7,00

Fresh and light to digest...

Our pastry chef's masterpiece.

** A traditional product with a touch of creativity..*

NOUS COMMENÇONS PAR NOS PAINS

Élaborée avec amour par Albert, cette focaccia capture le vrai artisanat culinaire.

0 KM	<u>Focaccia</u> traditionnelle à l'ail et au romarin	3,90
25 KM	Pain au levain	5,90
45 KM	Olives marinées maison	4,50

Accompagné de pâte d'olive, de mojo vert et d'aioli à l'ail rôti, un délicieux mélange de saveurs traditionnelles.

NOUS CONTINUONS AVEC LES PETITS PLATS

La meilleure démonstration que moins vaut souvent mieux que trop.

11 KM	Salade de kale, <u>assaisonnement</u> aux noix de cajou, levure nutritionnelle et graines de tournesol. (VG)	7,50
11-17 KM	Salade tiède de potiron rôti avec roquette, grenade, fromage de chèvre crémeux D.O. GARROTXA et croustillant de graines de courge grillées.	12,50
11 KM	Salade d'aubergine fumée, pomme de terre, champignons, œuf et capucines. (V)	8,90
25 KM	Mini aubergines brûlées à la flamme, avec crème de pignons de pin et sable d'ail noir. (VG)	12,50
28 KM	Salade de racines fraîches avec une crème douce de yaourt et une touche de vinaigrette au café qui surprend le palais.	12,00
28 KM	Croquettes de betterave et fromage Blau Ceretà (V)	7,40
41 KM	Légère friture de petites seiches sur purée d'ail blanc et ficoïde glaciale.	18,50
51,2 KM	Boulettes de crevettes, délicates et moelleuses, à la poudre de tomate	13,50
98 KM	Patates douces bravas avec sauce légèrement épicée et émulsion d'ail rôti.	6,90
130 KM	Stracciatella accompagnée d'endives, poires braisées, noix croquantes et une touche vibrante de pickles.	12,50
142 KM	Tartare de thon mariné, avec œuf au plat de Calaf contour croustillant et asperges de mer. Ajoutez de la truffe fraîche à votre plat : minimum 2g.	15,90 3,50/g
188 KM	Mussels with a mildly spicy crab marinara sauce.	13,90
188 KM	Les huîtres du Delta de l'Ebre sont servies nature.	4,50
188 KM	Huître façon ceviche	4,90

Nous aimons les produits locaux, mais lorsqu'il s'agit du thon, Balfeço est la star

Pour de nombreuses raisons, les huîtres ne peuvent manquer face à la mer. Les bonnes et les locales sont celles du Delta de l'Ebre.

RIZ À LA MÉDITERRANÉENNE EN CASSEROLE

55 KM	Riz aux champignons de saison, ficoïde glaciale et émulsion d'ail noir.	24,00
	Ajoutez de la truffe fraîche à votre plat : 1G (Nous recommandons un minimum de 3g).	3,50
48 KM	Riz crémeux aux gambas rouges, moules et allioli d'ail rôti.	27,00
184 KM	Riz crémeux au <u>poulpe</u> grillé avec des poireaux hachés	27,00

Pour être honnête, nous devons dire que nous avons trouvé le meilleur poulpe à Sant Carles de la Rapita.

**Veuillez demander à notre équipe d'accueil notre poisson du jour.*

DE LA CÔTE CATALANE

51,2 KM	Gambas de la Côte Catalane*, à notre façon avec pommes de terre, oignon, ail confit, piment, et couronné de deux œufs frits.	35,00
2 - 51 KM	Poisson sauvage en cocotte, pommes de terre au four, tomates cerises, oignons et ail sauté.	34,00
142 KM	<u>Thon</u> Balfegó avec riz sauvage, kimchi de pak choi, pois mange-tout, gingembre aigre-doux et pesto de shiso.	20,00

Nous aimons les produits locaux, mais lorsqu'il s'agit du thon, Balfegó est la star.

DE LA CAMPAGNE, DE LA TERRE

4,5 KM	Tofu fumé fait main, avocat, brocoli piquant, céleri, concombre, radis, blé, herbes et pousses fraîches, avec vinaigrette végétalienne. (VG)	9,90
7,6 KM	Wok de légumes au curry jaune et amandes, accompagné de nouilles. (VG)	17,00
52 KM	Gnocchi avec une sauce crémeuse à la truffe d'hiver et voile de pancetta séchée. Ajoutez de la truffe fraîche à votre plat. Nous recommandons 2 g	21,90 3,50/g
49,3 KM	Entrecôte de <u>bœuf</u> * au Jospier avec poivrons rôtis et cressons	32,50
49,3 KM	Burger de bœuf du Montseny cuit au jospier avec ses pommes de terre platillo frites.	19,00
100 KM	Katsu de <u>poulet</u> * fermier avec demi-glace aigre-douce citron-citron vert.	19,50

* GARNITURES POUR ACCOMPAGNER LE POULET ET L'ENTRECÔTE

- Coeurs de laitue braisés garnis de fromage Altejo molli de ger. (11Km) 5,5
- Mini pommes de terre au mojo vert. (11Km) 5,5
- Purée de pommes de terre. (11Km) 4,5

ONOS SUPER PIZZAS CLASSIQUES

MARGARITA Mozzarella, fromage de vache affiné, tomate, basilic	12,00	TUNA Mozzarella, ventrèche de thon confite, tomate, oignon de Figueres, olive noire, poivron rouge rillé, origan frais	12,50
DIAVOLA Tomate, mozzarella, tomates cerises biologiques, chorizo ibérique, oignon de Figueres	13,50	QUATRE FROMAGES LOCAUX Mozzarella, stracchino, fromage bleu Carrat, fromage de chèvre	12,50
CACIO E PEPE Mozzarella, oeuf fermier, pomme de terre, pancetta locale affinée, sauce à la truffe	13,50	PROSCIUTTO E FUNGHI Tomate, mozzarella, champignons portobello sautés, jambon doux, basilic	12,50

LES SUPER SPÉCIALES

Jambon de canard, mozzarella, crème, pignons de pin, poire et roquette	18,50
Saucisse Cal Rovira, mozzarella, fromage Tou dels Til·lers, aubergines et poivrons rouges grillés.	16,50
Pizza d'aubergine grillée à la flamme, poivron fumé, tomate et fromage D.O. Garrotxa. (VG)	11,50
Champignons de saison des Pyrénées confits à l'ail et au thym, mozzarella, fromage de Traiadó Roi et crème à l'ail noir.	16,50

NOUS TERMINONS PAR UN DESSERT

11 KM	Nuage de yaourt et citron, sorbet d'agrumes au basilic, lemon curd, pomme Granny Smith et crumble.	7,90
95,5 KM	Panna cotta cassée à l'amande avec sauce d'amande amère et bois de santal. <i>Ne la manquez pas--</i>	8,50
100 KM	Mousse au chocolat, sorbet framboise et betterave, crumble cacao et noisettes de Reus, pistaches et granité de framboise.	8,50
100 KM	<u>Gâteau au fromage</u> de chèvre Carrat. <i>Le chef d'œuvre de notre maîtresse.</i>	6,50
132 KM	Génoise moelleuse* à la caroube, mato, gelée de liqueur d'amande et glace à l'amande. <i>Un classique qui ne manque jamais...</i>	7,00

**Produit traditionnel combiné avec une touche signature..*

Desserts maison élaborés par Sofia et Merry

Frais et léger à digérer---

SCAN FOR MORE LANGUAGES



PANTEA
GROUP

PANTEAGROUP.ES