

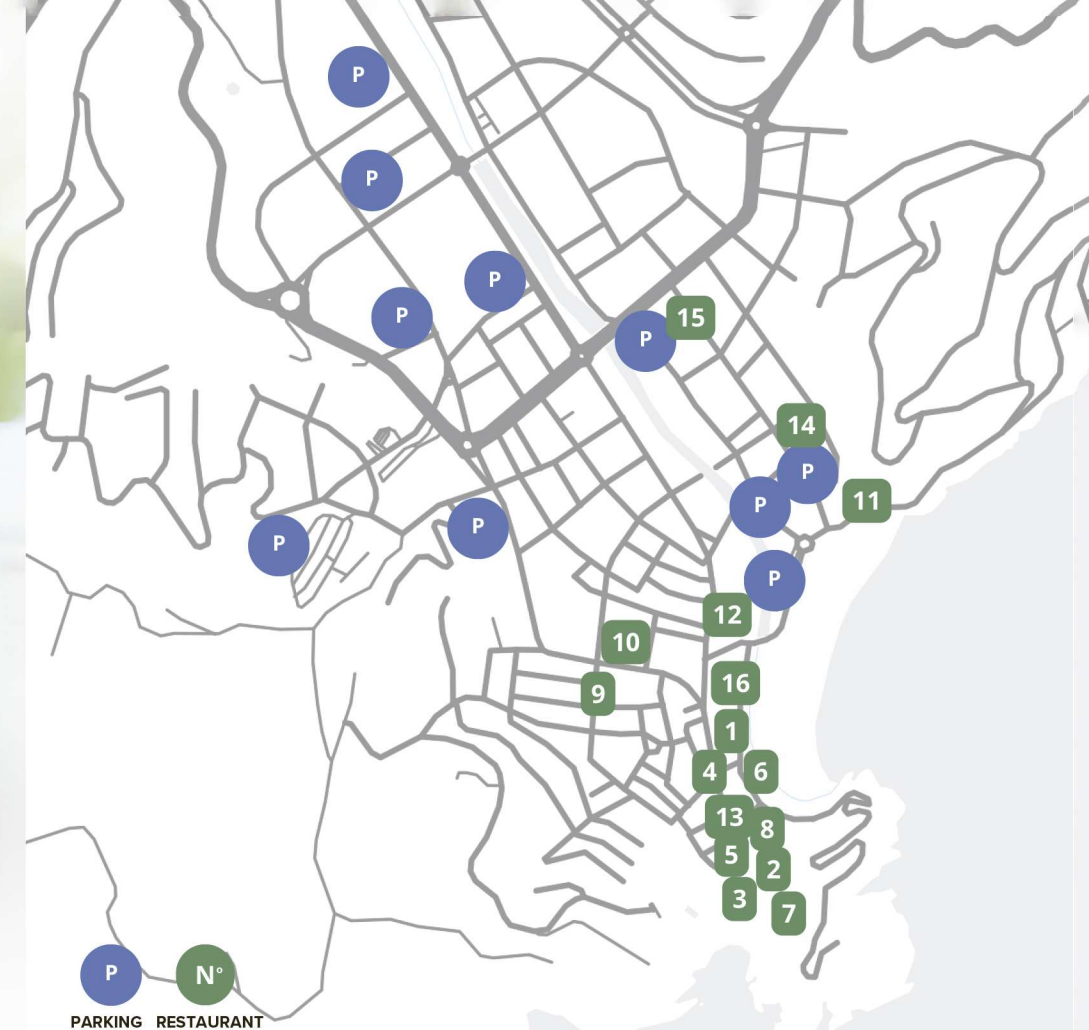
LA CUINA DEL BACALLÀ

El bacallà és un ingredient essencial en els plats tradicionals de Quaresma de la cuina tossenca, associat a un període de meditació i dejuni abans de la Pasqua. En la cultura catalana, la Quaresma es representava com una dona gran amb set cames, simbolitzant les set setmanes d'aquesta etapa, amb el bacallà com a símbol d'aliment important. Els restaurants de Tossa que participen en La Cuina del Bacallà recuperen aquesta tradició, oferint menús especials on el bacallà destaca com un plat festiu de gran qualitat.

El bacalao es un ingrediente esencial en los platos tradicionales de Cuareisma de la cocina tossenca, asociado a un período de meditación y ayuno previo a la Pascua. En la cultura catalana, la Cuareisma se representaba como una mujer mayor con siete piernas, simbolizando las siete semanas de esta etapa, con el bacalao como símbolo de alimento importante. Los restaurantes de Tossa que participan en La Cocina del Bacalao recuperan esta tradición, ofreciendo menús especiales en los que el bacalao destaca como un plato festivo de gran calidad.

Cod has been and remains an essential ingredient in the traditional Lenten dishes of Tossa's cuisine, associated with a period of meditation and fasting before Easter. In Catalan culture, Lent was represented as an old woman with seven legs, symbolizing the seven weeks of this period, with cod as a symbol of an important food. The restaurants in Tossa that participate in "La Cuina del Bacallà" (The Cod Cuisine) revive this tradition by offering special menus where cod takes center stage as a festive dish of great quality.

La morue est un ingrédient essentiel dans les plats traditionnels de Carême de la cuisine de Tossa, associée à une période de méditation et de jeûne avant Pâques. Dans la culture catalane, le Carême était représenté par une vieille femme avec sept jambes, symbolisant les sept semaines de cette période, avec la morue comme symbole d'un aliment important. Les restaurants de Tossa qui participent à "La Cuina del Bacallà" (La Cuisine de la Morue) ravivent cette tradition en proposant des menus spéciaux où la morue occupe une place centrale en tant que plat festif de grande qualité.



	CATALÀ Tots els preus són per persona amb l'IVA Inclòs
1 BAHIA Primer per escollir: Confit Bahía, Brandada de bacallà, Pebrots farcits de brandada de bacallà o Bacallà a la romana amb salsa de tomata i amb picada d'all i julivert pel damunt. Segon per escollir: Arròs amb bacallà a l'estil de l'àvia Maria (mínim 2 persones) Cim i tomba de bacallà (mínim 2 persones), Bacallà amb samfaina o Bacallà amb romesco. Postres: Mató de monja ,Bescuit de la casa amb xocolata desfeta, Crema catalana o Compota de poma amb iogurt i salsa de gascs. Aigua sense gas o amb gas o gasosa. Vi blanc, rosat o negre Món Perdut (DO Empordà)	38,50€
2 CAN CARLUS Pica-pica: Pop a la gallega, Gambeta saltada, Cloïsses a la marinera. Plat per escollir: Bacallà a la tossenca o Cim i tomba de bacallà. Postres: Crema catalana, Pastís de la casa, Profiteroles, Sorbets o Gelats. Celler: Colònia blanc, negre o rosat (DO Empordà), Cava Brut Nature Reserva Lacrima Baccus.	45,00€
3 CAN GOL Copa de bevinguda. Primers per compartir: Carpaccio de bacallà, Croqueta de gambeta vermella i Musclos a la marinera. Segon per escollir (mínim per a dues persones): Arròs negre amb bacallà i allioli, Arròs melós de bacallà i carxofa, Bacallà amb panses i pinyons o Cim i tomba de bacallà. Postres de la casa. Beguda: Ampolla de vi: Boca Petita (DO Empordà), Cava: Lacrima Baccus Brut Nature.	40,00€
4 CAN PINI Aperitiu de la casa. Primer: Brandada de bacallà. Segon: Llom de bacallà confitat amb romani i crema d'allis rostits. Postre: Flan blanc d'ametlles amb taronja confitada. Celler: Jardins de Perelada (DO Empordà) o Cava Can Pini (DO Cava). Pa i aigua.	55,00€
5 CAN SIMON Morro de bacallà temperat amb oli d'oliva, cremós de poma al forn i mel de romani.	38,00€
6 CAPRI Snack: Piel de bacallà cruixent amb emulsió d'all negre, Cassoleta de brandada amb melmelada de pebrot del piquillo, Roca de bacallà amb allioli. Entrants: Esqueixada de bacallà o Truita de bacallà amb fregit de pebrots verds. Principals: Arròs «de paraigüero» amb bacallà i botifarra negra o Llom de bacallà a baixa temperatura amb crema d'allis negres i mel de Tossa. Postres: Refrescant de taronja amb vodka o Milfuls de poma al forn amb crème brûlée.	55,00€
7 CASTELL VELL (Mínim per a dues persones) Aperitiu: Bunyols de bacallà amb ceba caramel·litzada Entrants: Musclos de roca a la brasa o Vichyssoise de porro i coco amb brandada Principal: Bacallà confitat, arròs melós, trompetes de la mort i trufa Postres: Cheesecake amb fruites vermelles.	54,00€
8 EL PETIT (Mínim per a dues persones). Pica-pica: Calamars a l'andalusa amb emulsió cítrica, Tellerines saltades, Duo de croquetes Per escollir: Bacallà a la tossenca o Arròs caldós negre amb bacallà i carxofes Postres a la carta. Celler: ampolla de vi o cava per a dues persones.	49,00€
9 MARINA Per compartir: Daus de bacallà, Musclos a la marinera i Calamar a la romana Plat principal: Bacallà amb samfaina Postres: Crema catalana, peres al vi, púding de la casa, flam o gelats. Pa, aigua i vi DO Empordà	34,00€
10 MESTRE D'AIXA Primers: Croquetes de calamar, Pastís d'escalvada i olivada o Amanida tèbia de bacallà Segons: Bacallà al forn gratinat amb mussolina d'allis, Bacallà fregit amb patates braves o Bacallà agredolç amb ceba i poma amb pedro ximenes. Postres: Sorbets, Pastís de la casa o Briochelle amb gelat de torró Celler: Vins DO Empordà	30,00€
11 MINERVA Primers per escollir: Bunyols de bacallà, Pebrots farcits de marisc o Sopa de peix i marisc Segons: Bacallà a la catalana o Cim i tomba de bacallà Postres: Crema catalana, Tiramisú, Brownie de xocolata o Sorbet de mojito. Aigua, vi Cigonyes (DO Empordà) blanc o rosat	42,00€
12 SA BARCA Entrants per escollir: Pebrots del piquillo farcits de brandada, Tellerines saltades amb all i julivert o Bunyols de bacallà amb melmelada de pebrot. Plat principal: Arròs mar i muntanya amb bacallà i botifarra negra (mínim 2 persones) Cim i tomba de bacallà amb patates o Bacallà amb mussolina d'all negre. Postres: Gelat de torró amb ratafia, sorbet de llimona amb cava, crema catalana o pannacotta amb fruites vermelles. Pa, aigua i vi DO Catalunya.	40,00€
13 SA MURALLA Primer per escollir: Calamars a la romana, Esqueixada de bacallà o Musclos a la marinera Plat principal per escollir: Bacallà amb mussolina d'allis, Cim i tomba de bacallà o Bacallà amb cigrons i cloïsses Postres per escollir: Mousse de xocolata, Carpaccio de pinya amb gelat de coco, Crema catalana. Aigua i vi DO Empordà	43,00€
14 TURSIÀ (Mínim per a dues persones). Primer a escollir: Pop amb cloïsses o Bunyols de bacallà Segon: Llom de bacallà 3 sabors. Postres a escollir: Carpaccio de pinya, Crema catalana, Sorbets o Sopa de mango. Pa, aigua i vi D.O. Empordà	45,00€
15 VÍCTOR Entrant: Bunyols de bacallà o Brandada. Plat principal: Bacallà amb salsa de ceps Postres. Vi DO Empordà, aigua i cafès	39,50€
16 VICTORIA Pica-pica: Pernil de gla, Escalvada amb anxoves, Rinxols de bacallà, Empedrat de bacallà, Pop a la gallega i Bogamarins gratinats. Plat principal: (mínim per a dues persones) Cim i tomba de bacallà o Fideus a la cassola amb bacallà i escamarlans. Postres: Pastís del dia, Crema catalana o Sorbet de llimona. Pa, aigua i una ampolla de vi de l'Empordà o cava cada 2 pers./ cafè	42,95€

	ESPAÑOL Todos los precios son por persona y con IVA incluido
1 BAHIA Coca tostada con tomate y buñuelos de bacalao. Primer a elegir: Confit Bahía, Brandada de bacalao, Pimientos rellenos de brandada de bacalao o Bacalao a la romana con salsa de tomate y ajo y perejil picados por encima. Segundo a elegir: Arroz con bacalao al estilo de la abuela María (mínimo 2 personas), Cim i tomba de bacalao (mínim 2 personas), Bacalao con pisto o Bacalao con romesco. Postre de la casa: Mató de monja, Biscuit de la casa con chocolate caliente, Crema catalana, Compota de manzana con yogur y salsa de frambuesas. Agua sin gas o con gas o gaseosa, Vino blanco, rosado o tinto Món Perdut (D. O. Empordà)	38,50€
2 CAN CARLUS Picoteo: Pulpo a la gallega, Camarón salteado, Almejas a la marinera. Plato a elegir: Bacalao a la tossenca o Cim i tomba de bacalao. Postre: Crema catalana, Tarta de la casa, Profiteroles, Sorbets o Helados. Bodega: Calònia (D.O. Empordà) blanco, tinto o Cava Brut Nature Resera Lacrima Baccus.	45,00€
3 CAN GOL Copa de bienvenida. Primeros a compartir: Carpaccio de bacalao, Croqueta de gamba roja, Mejillones a la marinera. Segundo a elegir: (mínimo para dos personas) Arroz negro con bacalao y alioli, Arroz meloso de bacalao y alcachofa, Bacalao con pasas y piñones o Cim i tomba de bacalao. Postre de la casa. Bebida: Botella de vino: Boca Petita (D. O. Empordà) Cava: Lacrima Baccus Brut Nature.	40,00€
4 CAN PINI Aperitivo de la casa. Primer: Brandada de bacalao. Segundo: Lomo de bacalao confitado con romero y crema de ajos asados. Postres: Flan blanco de almendra con naranja confitada. Celler: Jardins de Perelada (D. O. Empordà) o Cava Can Pini (D. O. Cava)	55,00€
5 CAN SIMON Morro de bacalao atemperado con aceite de oliva, cremoso de manzana al horno y miel de romero.	38,00€
6 CAPRI Snack: Piel de bacalao crujiente con emulsión de ajo negro, Tartaleta de brandada con mermelada de pimiento del piquillo, Roca de bacalao con alioli. Entrantes Esqueixada de bacalao, Tortilla de bacalao con pimientos verdes fritos. Principales: Arroz «de paraigüero» con bacalao y botifarra negra, Lomo de bacalao a baja temperatura con crema de ajos negros y miel de Tossa. Postre: Refrescante de naranja con vodka o Milhojas de manzana al horno con crème brûlée.	55,00€
7 CASTELL VELL (Mínimo para dos personas). Aperitivo: Buñuelos de bacalao con cebolla caramelizada. Entrantes: Mejillones de roca a la brasa o Vichyssoise de puerro y coco con brandada. Principal: Bacalao confitado, arroz meloso, trompetas de la muerte y trufa. Postre: Cheesecake con frutos rojos.	54,00€
8 EL PETIT (Mínimo para dos personas). Picoteo: Calamares a la andaluza con emulsión cítrica, Coquinas salteadas, Duo de croquetas. A elegir: Bacalao a la manera de Tossa, Arroz caldoso negro con bacalao y alcachofas Postres a la carta. Bodega: botella de vino o cava para dos personas.	49,00€
9 MARINA A compartir: Dados de bacalao, Mejillones a la marinera, Calamares a la romana. Plato principal: Bacalao con pisto. Postre: Crema catalana, peras al vino, pudín de la casa, flan o helados. Pan, agua y vino D. O. Empordà	34,00€
10 MESTRE D'AIXA Primeros: Croquetas de calamar, Pastel de escalvada i olivada o Ensalada tibia de bacalao. Segundos: Bacalao al horno gratinado a la muselina de ajos, Bacalao frito con patatas bravas, Bacalao agridulce, con cebolla y manzana con Pedro Ximénez. Postre: Sorbetes, Tarta de la casa, Briochelle con helado de turrón. Celler: Vinos D. O. Empordà.	30,00€
11 MINERVA Primeros a elegir: Buñuelos de bacalao, Pimientos rellenos de marisco o Sopa de pescado y marisco. Segundo: Bacalao a la catalana o Cim i tomba de bacalao. Postres: Crema catalana, Tiramisú, Brownie de chocolate o Sorbete de mojito. Celler: Agua y vino Cigonyes (D. O. Empordà) blanco o rosado.	42,00€
12 SA BARCA Entrantes a escoger: Pimientos del piquillo rellenos de brandada, Coquinas salteadas con ajo y perejil o Buñuelos de bacalao con mermelada de pimiento. Plato principal: Arroz mar y montaña con bacalao y botifarra negra (mínimo 2 personas), Cim i tomba de bacalao con patatas o Bacalao con muselina de ajo negro. Postre de la casa: Helado de turrón con ratafia, sorbete de limón al cava, crema catalana o panna cotta con frutos rojos. Pan, agua y vino D. O. Catalunya.	40,00€
13 SA MURALLA Primer a elegir: Calamares a la romana, Esqueixada de bacalao o Mejillones a la marinera. Plato principal a elegir: Bacalao con muselina de ajos, Cim i tomba de bacalao o Bacalao con garbanzos y almejas. Postres a elegir: Mousse de chocolate, Carpaccio de piña con helado de coco o Crema catalana.	43,00€
14 TURSIÀ (Mínimo para dos personas). Primer a escoger: Pulpo con almejas o Buñuelos de bacalao Segundo: Lomo de bacalao 3 sabores. Postres a escoger: Carpaccio de piña, Crema catalana, Sorbetes o Sopa de mango. Pan, agua y vino D. O. Empordà incluidos	45,00€
15 VÍCTOR Buñuelos de bacalao o Brandada. Plato principal: Bacalao en salsa de boletus Postres de la casa. Vinos D. O. Empordà, agua y cafés	39,50€
16 VICTORIA Pica-pica: jamón ibérico, escalvada con anchoas, Rizos de bacalao, Empedrat de bacalao, Pulpo a la gallega o Erizos gratinados. Plato principal: (mínimo para dos personas) Cim i tomba de bacalao o Fideos a la cazuela con bacalao y cigalas. Postres: Pastel del día, Crema catalana o Sorbete de limón. Pan, agua y una botella de vino del Empordà o cava cada 2 pers./ café.	42,95€

	FRANÇAIS Tous les prix sont par personne avec TVA comprise
1 BAHIA Toasts de fougasse à la tomate et beignets de morue. Entrées au choix : Confit Bahía, Brandade de morue, Poivrons farcis à la brandade de morue, Morue à la romaine, à la sauce tomate et saupoudrée de persillade. Plat principal au choix : Riz à la morue façon grande-mère Maria (minimum 2 pers.) Cim i tomba de morue (minimum 2 pers.), Morue à la ratatouille, Morue à la sauce romesco.Desserts maison:Callie de nonne (fromage frais), Biscuit maison nappé de chocolat chaud, Crème catalane, Compote de pomme et yaourt au coulis de framboise. Eau plait ou gazeuse, ou limonade, Vin blanc, rosé ou rouge Mòn Perdut (AOP Empordà).	38,50€
2 CAN CARLUS Entrées à partager: Poulpe à la galicienne, Petites crevettes sautées, Palourdes marinières. Plats au choix: Morue à la manière de Tossa, Cim i tomba de morue. Desserts: Crème catalane, Gâteau maison, Profiteroles, Sorbets, Glaces. Vins: Calònia blanc, rouge ou rosé (AOP Empordà), Cava Brut Nature Reserva Lacrima Baccus.	45,00€
3 CAN GOL Verre de bienvenue. Entrées à partager: Carpaccio de morue, Croquette de crevette rouge, Moules marinières. Plat principal au choix (Deux personnes minimum): Riz noir à la morue et à l'ailoli, Riz crémeux à la morue et aux artichauts, Morue aux raisins secs et pignons, Cim i tomba de morue. Desserts maison. Boisson : Bouteille de vin : Boca Petita (AOP Empordà), Cava : Lacrima Baccus Brut Nature.	40,00€
4 CAN PINI Apéritif maison. Entrée: Brandade de morue. Plat principal: Filet de morue confit au romarin et crème d'ail rôti. Desserts: Flan blanc aux amandes et orange confite. Jardins de Perelada (AOP Empordà) ou Cava Can Pini (AOP Cava). Pain et eau	55,00€
5 CAN SIMON Museau de morue attiédi à l'huile d'olive, crémeux de pomme au four au miel de romarin.	38,00€
6 CAPRI Snack: Peau croustillante de morue avec émulsion d'ail noir, Cassolette de brandade avec marmelade de poivrons du piquillo, Rocher de morue à l'ailoli. Entrées: Salade de morue effilochée, Omelette à la morue et poivrons verts frits. Plat principal: Riz « de paraigüero » à la morue et boudin noir. Dos de morue basse température, sauce à la crème d'ail noir et miel de Tossa. Desserts: Rafraîchissement d'orange et vodka Mille-feuilles de pommes au four à la crème brûlée.	55,00€
7 CASTELL VELL (Deux personnes minimum) Apéritif: Beignets de morue aux oignons caramélisés. Entrées: Moules de roche à la braise, Vichyssoise aux poireaux et noix de coco, et brandade. Plat principal: Morue confite, riz crémeux, trompettes de la mort et truffe. Dessert: Cheesecake aux fruits rouges.	54,00€
8 EL PETIT (Deux personnes minimum). Entrées à partager: Calamars à l'andalouse avec émulsion d'agrumes, Haricots de mer sautés, Duo de croquettes. Plat principal au choix : Morue à la manière de Tossa, Riz noir au boudin, à la morue et aux artichauts Desserts à la carte. Vin : bouteille de vin ou cava pour deux personnes	49,00€
9 MARINA À partager : Dés de morue, Moules marinières, Calamars à la romaine. Plat principal: Morue à la ratatouille. Desserts: Crème catalane, poires au vin, pudding de la maison, flan ou glaces. Pain, eau et vin AOP Empordà	34,00€
10 MESTRE D'AIXA Entrées : Croquettes de calamar, Gâteau de légumes grillés et olivade, Salade tiède de morue. Plats principaux: Morue au four gratinée à la mouseline d'ail, Morue frite et pommes de terre sauce piquante, Morue aigre douce aux oignons et pommes avec Pedro Ximenes. Desserts: SorbetsGâteau maison Briochelle et sa glace au touron. Vins AOP Empordà	30,00€
11 MINERVA Entrées au choix : Beignets de morue, Poivrons farcis aux fruits de mer, Soupe de poisson et fruits de mer Plat principal au choix: Morue à la catalane, Cim i tomba de morue. Dessert: Crème catalane, Tiramisu, Brownie au chocolat, Sorbet au mojito. Eau, vin Cigonyes (AOP Empordà) blanc ou rosé	42,00€
12 SA BARCA Entrées au choix: Poivrons du piquillo farcis à la brandade, Haricots de mer sautés à l'ail et au persil, Beignets de morue à la confiture de poivrons. Plat principal: Riz mer et montagne avec morue et boudin noir (minimum 2 personnes), Cim i tomba de morue aux pommes de terre, Morue à la mouseline d'ail noir. Desserts: Glace au touron et ratafia, sorbet au citron au cava, crème catalane ou panna cotta aux fruits rouges. Pain, eau et vin AOP Catalogne	40,00€
13 SA MURALLA Entrées au choix: Calamars à la romaine ou Salade de morue effilochée ou Moules marinières. Plat principal au choix: Morue à la mouseline d'ail ou Cim i tomba de morue ou Morue aux pois chiches et palourdes. Desserts au choix: Mousse au chocolat ou Carpaccio d'ananas et glace à la noix de coco ou Crème catalane.	43,00€
14 TURSIÀ (Minimum pour deux personnes) Entrée au choix: Poulpe aux palourdes, Beignets de morue. Plat Principal: Dos de cabillaud 3 saveurs. Desserts au choix: Carpaccio d'ananas, Crème catalane, Sorbets, Soupe à la mangue. Pain, eau et vin AOP Empordà	45,00€
15 VÍCTOR Beignets de morue ou Brandade. Plat principal: Morue sauce aux cépes. Desserts maison. Vin AOP Empordà, eau et cafés	39,50€
16 VICTORIA Entrées à partager: Jambon ibérique, Légumes grillés aux anchois, Boucles de morue, Salade de morue, Poulpe à la galicienne, Oursins gratinés. Plat principal: (Deux personnes minimum) Cim i tomba de morue ou Vermicelles en cocotte aux calamars et aux langoustines. Desserts: Gâteau du jour, Crème catalane, Sorbet au citron. Pain, eau et 1 bouteille de vin de l'Empordà ou de cava pour 2 pers./ café	42,95€

	ENGLISH All prices are for individuals with VAT included.
1 BAHIA Tomato-rubbed toasted coca bread and cod fritters. Choice of starters: Confit Bahía, Cod brandade, Peppers stuffed with cod brandade, Battered and fried cod with tomato sauce, sprinkled with parsley and minced garlic. Choice of main courses: Àvia Maria style rice with cod (minimum 2 people), Cod "cim i tomba" (minimum 2 people), Cod with samfaina (diced vegetable sofrito), Cod with romesco. House desserts: Nun's custard, House biscuit with hot chocolate, Catalan cream, Apple compôte with yoghurt and raspberry coulis. Still water, sparkling water or soda, Mòn Perdut (D.O. Empordà) white, rosé or red wine.	38,50€
2 CAN CARLUS Tapas: Galician-style octopus, Sautéed prawns, Clams marinière. Choice of main dishes: Tossa-style cod, Cod "cim i tomba", Desserts: Catalan cream, House cake, Profiteroles, Sorbets, Ice Creams. Wines: Calònia D.O. Empordà (white, red or rosé), Cava Brut Nature Reserva Lacrima Baccus.	45,00€
3 CAN GOL Welcome drink. Choice of starters: Cod carpaccio, Red prawn croquette, Mussels marinière. Choice of main courses: (minimum two persons): Black rice with cod and aioli, Creamy cod and artichoke rice, Cod with raisins and pine nuts, Cod "cim i tomba" House desserts. Drinks: Bottle of wine: Boca Petita (D.O. Empordà), Cava: Brut Nature Lacrima Baccus.	40,00€
4 CAN PINI House appetiser. Starter: Cod brandade. Main course: Cod loin confit with rosemary and roasted garlic cream. Dessert: White almond flan with candied orange. Drinks: Jardins de Perelada (D.O. Empordà) or Cava Can Pini (D.O. Cava). Bread and water	55,00€
5 CAN SIMON Tempered with olive oil cod snout, creamy baked apple and rosemary honey.	38,00€
6 CAPRI Tapa: Crispy cod skin with black garlic emulsion, Cod brandade with piquillo pepper jam, Cod chunk with aioli. Starters: Cod esqueixada, Cod omelette with fried green peppers Main courses: "Paraigüero" rice with cod and blood sausage, Slow-cooked cod loin with black garlic cream and Tossa honey. Desserts: Orange and vodka sorbet, Baked apple millefeuille with crème brûlée.	55,00€
7 CASTELL VELL (Minimum two persons) Appetiser: Cod fritters with caramelised onions. Starters: Grilled rock mussels, Leek and coconut vichyssoise with brandade. Main course: Cod confit, creamy rice, black trumpet mushrooms and truffle. Dessert:Cheesecake with red berries.	54,00€
8 EL PETIT (Minimum two persons) Tapas: Andalusian-style fried squid with a citrus emulsion, Sautéed wedge clams, Duo of croquettes. Choice of main courses: Tossa de Mar cod, Brothy black rice with cod and artichokes. Desserts from the menu. Wine cellar: bottle of wine or cava per two persons.	49,00€
9 MARINA To share: Cod cubes, Mussels marinière, Fried squid a la romana. Main course: Cod with samfaina (diced vegetable sofrito). Desserts: Catalan cream, pears in wine, house "púding", flan or ice creams. Bread, water and D.O. Empordà wine	34,00€
10 MESTRE D'AIXA Starters: Squid croquettes, Char-grilled vegetables and olivada terrine, Warm cod salad. Main courses: Baked cod au gratin with garlic mouseline, Fried cod with patatas bravas, Sweet and sour cod with onion and apple and a Pedro Ximénez sauce. Desserts: Sorbets, House cake, Brioché pain perdu with "turrón" ice cream. Wines: D.O. Empordà wines	30,00€
11 MINERVA Choice of starters: Cod fritters, Seafood stuffed peppers, Fish and seafood soup. Main dishes: Catalan-style cod, Cod "cim i tomba". Dessert: Catalan cream, Tiramisú , Chocolate brownie, Mojito sorbet. Drinks: Water, Cigonyes (D.O. Empordà) white or rosé wine.	42,00€
12 SA BARCA Choice of main courses: Piquillo peppers stuffed with brandade, Wedge clams sautéed with garlic and parsley, Cod fritters with pepper jamMain Course: Sea and land rice with c. od and blood sausage (minimum 2 persons), Cod "cim i tomba" with potatoes or Cod with black garlic mouseline. House desserts: Turrón' ice cream with ratafia, lemon sorbet with cava, Catalan cream or panna cotta with red berries. Bread, water and D.O. Catalunya wine	40,00€
13 SA MURALLA Choice of starters: Fried squid a la romana or Cod esqueixada or Mussels marinière. Choice of main courses: Cod with garlic mouseline or Cod "cim i tomba" or Cod with chickpeas and clams. Choice of desserts Chocolate mousse or Pineapple carpaccio with coconut ice cream or Catalan cream.	43,00€
14 TURSIÀ (Minimum two persons). Choice of starters: Octopus with clams, Cod fritters. Main course: Three-sauce cod loin. Choice of desserts: Pineapple carpaccio, Catalan cream, Sorbets, Mango soup. Bread, water and D.O. Empordà wine	45,00€
15 VÍCTOR Cod fritters or Cod brandade. Main course: Cod with porcini sauce. House desserts D.O. Empordà wine, water and coffee	39,50€
16 VICTORIA Tapas: Acorn-fed Ibérico ham, Escalvada with anchovies, Cod curls, Empedrat (cod & bean salad), Galician-style octopus, Sea urchin gratin. Main Course: (minimum two persons) Cod "cim i tomba" or Noodle casserole with cod and langoustines. Desserts: Cake of the day, Catalan cream, Lemon sorbet. Bread, water and one bottle of Empordà wine or cava per 2 persons, coffee	42,95€