



LA CUINA TRADICIONAL TOSSENCA
 LA COCINA TRADICIONAL TOSSENSE
 THE TRADITIONAL CUISINE OF TOSSA
 LA CUISINE TRADITIONNELLE DE TOSSA

CAT

La cuina dels fideus a la cassola és una tradició arrelada a Tossa, amb receptes transmeses de generació en generació. Representa la cultura marinera i l'ús de productes de proximitat com el peix fresc, el fumet casolà i les verdures del terreny. Aglutina famílies i visitants al voltant de la taula. És símbol d'identitat i orgull local. Participar-hi reforça el vincle amb la història i el paisatge del poble.

ES

La cocina de los fideos a la cazuela en Tossa es una tradición profundamente enraizada. Refleja la herencia marinera y el uso de productos locales como el pescado fresco, el caldo casero y las verduras del entorno. Une a vecinos y visitantes en torno a la mesa. Es símbolo de identidad y orgullo. Participar en ella conecta con la historia y el territorio del lugar.

ENG

The “fideus a la cassola” tradition in Tossa is deeply rooted in its seafaring culture. It highlights local products like fresh fish, homemade stock, and seasonal vegetables from the area. It brings people together around the table. It's a source of identity and pride. Taking part connects you to the town's history and natural surroundings.

FR

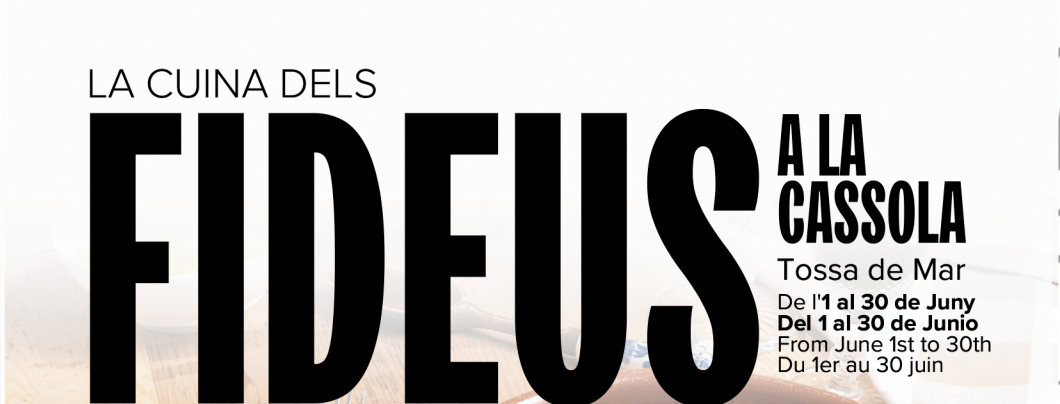
La tradition des « fideus a la cassola » à Tossa s'enracine dans sa culture maritime. Elle met en valeur les produits locaux : poisson frais, bouillon maison, légumes de saison cultivés à proximité. Elle réunit habitants et visiteurs autour de la table. C'est un symbole d'identité et de fierté. Y participer, c'est renouer avec l'histoire et le terroir du village.

GI 879-2025

Avinguda del Peregrí, 25 - Edifici La Nau - 17320 Tossa de Mar (Costa Brava - Girona) - Spain
Tef - (34) 972 340 108 - info@visittossa.com - www.visittossa.com

Plus d'informations sur www.visittossa.com

LA CUINA TRADICIONAL TOSSENCA
LA COCINA TRADICIONAL TOSSENSE
THE TRADITIONAL CUISINE OF TOSSA
LA CUISINE TRADITIONNELLE DE TOSSA



LA CUINA DELS

FIDEUS

A LA CASSOLA

Tossa de Mar

De l'1 al 30 de Juny
 Del 1 al 30 de Junio
 From June 1st to 30th
 Du 1er au 30 juin



LA COCINA DE LOS FIDEOS A LA CAZUELA
THE CUISINE OF CASSEROLED NOODLES
LA CUISINE DE NOUILLES A LA CASSEROLE

www.visittossa.com



LA TOIXA DE MAR



Costa Brava
Pirineu de Girona



Barris i Viles
Marítimes



RECIO MUNDIAL DE LA GASTRONOMÍA
CATALUNYA 2025



SOM
GASTRO-
NOMIA



Generalitat
de Catalunya









A map of downtown San Francisco showing 15 numbered restaurant locations and 7 parking locations. The map includes the city grid, the bay, and surrounding hills. A legend at the bottom left indicates that blue circles with 'P' represent parking and green circles with numbers represent restaurants.

Legend:

- P** (blue circle): PARKING
- N°** (green circle): RESTAURANT

Restaurant Locations (Green Circles with Numbers):

- 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 12, 15
- 8, 9, 10, 11, 13, 14

Parking Locations (Blue Circles with 'P'):

- 6 locations in the northern and central parts of the map.
- 1 location in the southern part of the map, near the bay.

CATALÀ
Tots els preus són per persona amb l'IVA inclòs

1

BAHIA

Mínim per a dues persones

48,00€

Aperitiu: Vermut casolà, Bunyols de bacallà. **De primer (per triar):** Anxoves confitades a l'estil de Tossa i coca torrada amb tomàquet o Calamars de potera amb cebes i carxofes o Cloïsses a la marinera. **De segon:** Fideus a la marinera a l'estil de Tossa (per a dues persones com a mínim) o Fideus de bacallà a l'estil de Tossa (per a dues persones com a mínim). **Per beure:** TramuntanArt (DO Empordà) (blanc, rosat o negre), Aigua. **Postres de la casa:** Crema catalana, Mató de monja, Flam amb cremat de rom, Gelat de la casa amb torró i ratafia.

2

CAN CARLUS

38,00€

Pica-pica: Croquetes de peix i marisc, Anxoveta fregida, Bunyols de bacallà, Gambeta i escamarlanet saltats. **Mínim per a dues persones:** Fideus caldosos de calamar i sèpia, Fideus negres amb sèpia i cloïsses, Fideuà de fruits de mar, Rossejat de fideus de cabell d'àngel, Fideus en cassola de costella de porc i sèpia. **Postres:** Crema catalana, Pastís de la casa, Profiteroles, Sorbets, Gelats. **Celler:** Vi blanc, rosat o negre (DO Empordà) Cava Brut Nature Reserva Lacrima Baccus

3

CAN GOL

43,00€

Copa de benévinda. **Primers per compartir:** Anxoves de l'Escala, Croqueta de pernil ibèric, Tomàquet de l'hort amb stracciarella de burrata. **Segon per escollir (mínim per a dues persones):** Fideus a la cassola amb costelló, salsitxa i botifarra de perol, Fideus a la cassola amb rap i escamarlans. **Postres de la casa.** Beguda: Ampolla de vi: Boca Petita (DO Empordà), Cava: Lacrima Baccus Brut Nature

4

CAN PINI

Mínim per a dues persones

55,00€

Aperitiu de la casa. Pexines variades ("zamburinyes"), Carpaccio de bacallà amb tomata natural i olivada i Fideus a la cassola amb cava de mar. **Postre:** Flam de figues confitades d'Ullastret **Celler:** Jardins (DO Empordà) o Cava Can Pini (DO Cava). *Pa i aigua.*

5

CAPRI

35,00€

Entrants: Amanida amb formatge de cabra i poma, Morralla de peix fregit, Quiche de carbasó amb escuma de parmesà, Musclos a la brasa. **Principals:** Fideus amb lluernà, Fideus amb costelló i salsitxes de Sant Benet, Rossejat de fideus amb allioli o Fideus a la marinera. **Postres:** Pinya amb crema i fruites vermelles, Flam d'ou amb nata, Pastís de xocolata amb melmelada de maduixa o Gelat variat. *Pa i Aigua*

6

CASTELL VELL

30,00€

Consulta el nostre menú diari amb fideuà de marisc i de verdures.

7

EL PETIT

Mínim per a dues persones

54,00€

Per compartir: Duo de croquetes, Pop en tempura, Carpaccio de gamba de Blanes amb tomata natural i puré de ceba caramel·litzada. **A triar:** Fideus secs amb bigotis de llamàntol i ou ferrat ecològic o Fideus melosos amb cabra de mar, costella i salsitxes de Sant Benet. **Postres a escollir de la nostre carta.** **Celler:** Vi de Tossa, AVA blanc o AVA rosat o XINDAS negre o cava brut nature reserva.

ESPAÑOL
Todos los precios son por persona y con IVA incluido

1

BAHIA

Mínimo para dos personas

48,00€

Aperitivo: Vermut casero, Buñuelos de bacalao. **De primero (a elegir):** Anchoas confitadas al estilo de Tossa y coca tostada con tomate o Calamares de potera con cebolla y alcachofa o Almejas a la marinera. **De segundo:** Fideos a la marinera al estilo de Tossa (para dos personas como mínimo) o Fideos de bacalao al estilo de Tossa (para dos personas como mínimo) **Postre:** Crema catalana, Mató de monja, Flan con cremat de ron, Helado de la casa con turrón y ratafia. **Bodega:** TramuntanArt (D. O. Empordà) (blanco, rosado o tinto), Agua

2

CAN CARLUS

38,00€

Picoteo: Croquetas de pescado y marisco, Anchoa frita, Buñuelos de bacalao, Salteado de camarón y cigala. **Mínimo para dos personas:** Fideos caldosos de calamar y sepia, Fideos negros con sepia y almejas, Fideuà con frutos del mar, Rossejat de fideos finos, Fideos a la cazuela de costillar y sepia. **Postre:** Crema catalana, Tarta de la casa, Profiteroles, Sorbetes Helados. **Bodega:** Vino blanco, rosado o tinto (D. O. Empordà), Cava Brut Nature Reserva Lacrima Baccus

3

CAN GOL

43,00€

Copa de bienvenida. **Primeros a compartir:** Anchoas de L'Escala, Croqueta de jamón Ibérico, Tomate del huerto con stracciarella de burrata. **Segundo a elegir:** (mínimo para dos personas) Fideos a la cazuela con costilla, salchicha y botifarra de perol o Fideos a la cazuela con rape y cigalas. **Postre de la casa. Bebida:** Botella de vino: Boca Petita (D. O. Empordà) Cava: Lacrima Baccus Brut Nature.

4

CAN PINI

Mínimo para dos personas

55,00€

Aperitivo de la casa, Zamburíñas, Carpaccio de bacalao con tomate natural y olivada, Fideos a la cazuela con centollo. **Postre:** Flan de higos confitados de Ullastret. **Bodega:** Botella de vino: Jardins (D. O. Empordà) o cava Can Pini (D. O. Cava). *Pan y agua*

5

CAPRI

35,00€

Entrantes: Ensalada de queso de cabra y manzana, Morralla de pescadito frito, Quiche de calabacín con espuma de parmesano, Mejillones a la brasa. **Principales:** Fideos con bejel, Fideos con costilla y salchichas de Sant Benet, Rossejat de fideos con allioli, Fideos a la marinera. **Postres:** Piña con crema y frutos rojos, Flan de huevo con nata, Pastel de chocolate con mermelada de fresa, Helados variados. *Pan y agua*

6

CASTELL VELL

30,00€

Consulta nuestro menú diario con fideuà de marisco y de verduras

7

EL PETIT

Mínimo para dos personas

54,00€

Para compartir: Dúo de croquetas, Pulpo en tempura, Carpaccio de gamba de Blanes con tomate natural y puré de cebolla caramelizada. **A elegir:** Fideos secos con bigotes de bogavante y huevo frito ecológico o Fideos melosos con cabra de mar, costilla y salchichas de Sant Benet. **Postre a elegir de nuestra carta.** **Bodega:** Vino de Tossa, AVA blanco o AVA rosado o XINDAS tinto o cava brut nature reserva.

8

MARINA

35,00€

Picoteo: Mejillones a la marinera, Chipirones a la andaluzá, Calamares a la romana. **Plato principal a elegir:** Fideos de marisco con gambas o Fideos mar y montaña a la cazuela. **Postre a elegir:** Crema catalana, flan, pudín, peras al vino, helado o manzana al horno. **Bodega:** Vino blanco Gorgorito (verdejo), *Pan y agua*

9

MESTRE D'AIXA

29,00€

Primeros: Mousse de puerro con salsa de queso azul, Ensalada de chipirones, Mejillones salteados con ajo y perejil. **Segundos:** Fideos negros con sepia y costilla de cerdo Fideos con calamar, gambas y almejas. **Postre:** Sorbetes, Copa de mascarpone con fruta natural, Crema catalana. **Bodega:** Vinos D. O. Empordà.

10

MINERVA

45,00€

Picoteo: Anchoas de Tossa, Buñuelos de bacalao del Minerva, Berberechos a la plancha. **Plato principal:** Fideos de pescadores con rape, almejas y cigalas. **Postre:** Crema catalana, Brownie de chocolate, Sorbete de mojito, Mousse de yogur, Tiramisú. **Bodega:** Jardins blanco o Cava Perelada Brut Star. *Pan y agua*

11

SA BARCA

36,00€

Entrantes a escoger: Barca de conchas a la marinera, Sardinas en escabeche con coca tostada, Duo de croquetas: carabinero y pollo. **Plato principal:** Fideuà de pulpo y gambas o Fideos a la cazuela con cigalas. **Postre:** Helado de turrón con ratafia, sorbete de limón al cava, crema catalana o pannacotta con frutos rojos. *Pan, agua y vino (D.O.Catalunya)*

12

SA MURALLA

39,00€

Primero a elegir: Ensalada de verduras asadas gratinadas con queso de cabra, Calamares a la romana o Navajas a la plancha. **Plato principal a elegir:** Fideuà con bogavante, Fideos a la marinera o Fideuà con almejas, gambas y sepia en su tinta. **Postres a elegir:** Sorbete de limón o mango o Flan con nata. **Bodega:** Vino blanco, rosado o negro.

13

TURSIA

Mínimo para dos personas

44,50€

Primero a escoger: Ensalada de rape alongostao, Carpaccio de pies de cerdo con champiñones y virutas de foie. **Segundo:** Fideos a la cazuela con nécora. **Postres a escoger:** Tortas de la casa, Sorbetes, Sopa de mango, Biscuit glacé con chocolate caliente. *Agua, pan y vino del Empordà.*

14

VICTOR

Mínimo para dos personas

41,50€

Croquetas de langosta o Mousse de salmonetes. **Plato principal:** Fideos a la cazuela con cigalas. **Postres de la casa.** Vinos D. O. Empordà, agua y cafés

15

VICTORIA

42,95€

Pica-pica: Jamón Ibérico, escalivada con anchoas, Calamares a la romana, Pulpo a la gallega, Pescadito frito, Erizos gratinados. **Plato principal: (mínimo para dos personas)** Fideos a la cazuela con 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. (Take away, 2€)

FRANÇAIS
Tous les prix sont par personne avec TVA comprise

1

BAHIA

Deux personnes minimum

48,00€

Apéritif : Vermouth maison, Beignets de morue. **Entrée (au choix) :** Anchois confits façon Tossa et fougasse grillée à la tomate ou Calamars de pêche traditionnelle aux oignons et artichauts ou Palourdes marinières. **Plat principal :** Vermicelles marinières façon Tossa (pour deux personnes minimum) ou Vermicelles à la morue façon Tossa (pour deux personnes minimum) **Desserts maison :** Crème catalane, Caillé de nonne (fromage frais), Crème caramel au chocolat brûlé, Glace maison au touloun et ratafia. **Boissons :** TramuntanArt (AOP Empordà) (blanc, rosé ou rouge), Eau.

2

CAN CARLUS

38,00€

Entrées à partager: Croquettes de poisson et fruits de mer, Petite friture d'anchois, Beignets de morue, Sauté de petites gambas et de langoustines. **Deux Personnes minimum:** Vermicelles au bouillon de calamar et de seiche, Vermicelles à l'encre, seiche et palourdes, Fideuà de fruits de mer, Vermicelles fins au four, Casserole de vermicelles, travers de porc et seiche. **Desserts:** Crème catalane, Gâteau maison, Profiteroles, Sorbets, Glaces. **Vins:** Cave, Blanc, rouge ou rosé A.O. Empordà, Cava brut nature reserva Lacrima Baccus.

3

CAN GOL

43,00€

Verre de bienvenue. **Entrées à partager:** Anchois de L'Escala, Croquette de jambon ibérique, Tomate du jardin avec stracciarella de burrata. **Plat principal au choix (Deux personnes minimum):** Vermicelles à la casserole avec côte, saucisse et botifarra de perol Vermicelles à la casserole à la lotte et aux langoustines. **Desserts maison. Boisson :** Boutelle de vin : Boca Petita (AOP Empordà), Cava : Lacrima Baccus Brut Nature.

4

CAN PINI

Deux personnes minimum

55,00€

Apéritif maison , Pétoncles, Carpaccio de morue à la tomate fraîche et à l'olivade, Vermicelles à la casserole à l'araignée de mer, Crème caramel aux figues confites d'Ullastret. **Boisson:** Jardins (AOP Empordà) ou cava Can Pini (AOP Cava) . *Pain et eau*

5

CAPRI

35,00€

Entrées: Salade de fromage de chèvre et de pomme, Friture de petits poissons, Quiche à la courgette et mousse de parmesan, Moules à la braise. **Plat principal:** Vermicelles au gironidin, Vermicelles avec côte et saucisses de Sant Benet, Rossejat de vermicelles à l'ailioli, Vermicelles marinières. **Desserts:** Ananas à la crème et aux fruits rouges. Crème caramel aux œufs à la crème fouettée, Gâteau au chocolat et confiture de fraise, Assortiment de glaces. *Pain et eau.*

6

CASTELL VELL

30,00€

Consultez notre menu du jour avec la fideuada aux fruits de mer et aux légumes.

7

EL PETIT

Deux personnes minimum

54,00€

Entrées à partager: Duo de croquettes, Poulpe en tempura
Carpaccio de gamba de Blanes accompagné de tomate fraîche et de purée d'oignon caramélisé. **Plat principal au choix :** Vermicelles secs aux antennes de homard et œuf bio au plat. **Vermicelles moelleux à l'araignée de mer,** travers de porc et saucisses de Sant Benet. **Desserts à choisir parmi ceux de notre carte.** Vin : Vin de Tossa, AVA blanc ou AVA rosé ou XINDAS rouge ou Cava brut nature reserva.

8

MARINA

35,00€

À partager : Petits calamars à l'andalouse, Moules marinières, Calamars à la romaine. **Plat principal au choix :** Vermicelles de fruits de mer et crevettes, Vermicelles « mer et montagne » à la casserole. **Desserts:** Crème catalane, crème caramel, pudding, poires au vin, glace ou pomme au four. *Vin blanc Gorgorito (Verdejo), eau et pain*

9

MESTRE D'AIXA

29,00€

Entrées : Mousse de poireaux et sauce au bleu, Salade de petits calamars, Moules sautées à l'ail et au persil. **Plats principaux:** Vermicelles noirs aux sépias et côte de porc, Vermicelles aux calamars, crevettes et palourdes. **Desserts:** Sorbets, Coupe mascarpone et fruits frais, Crème catalane. **Boissons:** Vins AOP Empordà

10

MINERVA

45,00€

Entrées : Anchois de Tossa, Beignets de morue du Minerva, Coques à la plancha. **Plats principaux:** Vermicelles des pêcheurs avec lotte, palourdes et langoustines. **Desserts:** Crème catalane, Brownie au chocolat, Sorbet au mojito, Mousse de yaourt, Tiramisu. **Boissons:** Jardins blanc ou Cava Perelada Brut Star. *Eau minérale et pain*

11

SA BARCA

36,00€

Entrées au choix: Barque de coquillages à la marinière, Sardines en escabeche avec fougasse grillée, Duo de croquettes : crevettes et poulet. **Plat principal:** Fideuada de homard ou Vermicelles marinières ou Fideuada aux palourdes, crevettes et sépias dans leur encre **Desserts au choix:** Sorbet au citron ou à la mangue ou Crème caramel à la crème fouettée **Boisson:** Vin blanc, rosé ou rouge

12

SA MURALLA

39,00€

Entrées au choix: Salade de légumes grillés et gratinés au fromage de chèvre ou Calamars à la romaine ou Couteaux à la plancha. **Plat principal au choix:** Fideuada au homard ou Vermicelles marinières ou Fideuada aux palourdes, crevettes et sépias dans leur encre **Desserts au choix:** Sorbet au citron ou à la mangue ou Crème caramel with cream, Chocolate cake with strawberry jam, Assorted ice creams. *Bread and water*

13

TURSIA

Deux personnes minimum

44,50€

Entrée au choix: Salade de lotte façon langouste, Carpaccio de pieds de porc aux champignons et copeaux de foie. **Plat Principal:** Casserole de vermicelles aux drilles **Desserts au choix:** Gâteaux maison, Sorbets, Soupe à la mangue, Biscuit glacé au chocolat chaud . *Pain, eau et vin de l'Empordà*

14

VICTOR

Deux personnes minimum

41,50€

Croquettes de homard ou Mousse de roquets. **Plat principal:** Vermicelles à la casserole aux langoustines. **Desserts maison.** Vin AOP Empordà, eau et cafés

15

VICTORIA

42,95€

Entrées à partager: Jambon ibérique, Légumes grillés aux anchois, Calamars à la romaine, Friture de poissons , Poulpe à la galicienne , Oursins gratinés. **Plat principal: (Deux personnes minimum)** Vermicelles à la casserole 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 (Take away, 2€)*

ENGLISH
All prices are for individuals with VAT included.

1

BAHIA

Minimum two persons

48,00€

Appetiser: Vermouth, Cod fritters. **Choice of starters:** Tossa-style confit anchovies with tomato-rubbed toasted coca bread or jig-caught squid with onions and artichokes or Clams marinière. **Choice of main courses:** Tossa-style noodles marinière (minimum two persons) or Tossa-style cod noodles (minimum two persons). **House desserts:** Catalan cream, Nun's mató cheese, Crème caramel drizzled with burnt rum, House ice cream with turrón and ratafia liqueur. **Drinks:** TramuntanArt (D.O. Empordà) (white, rosé or red), Water

2

CAN CARLUS

38,00€

Tapas: Fish and shellfish croquettes, Fried anchovy, Cod fritters, Sautéed prawn and langoustine. **Minimum two persons:** Brothy noodles with squid and cuttlefish, Black noodles with cuttlefish and clams, Seafood noodles, Toasted angel hair noodles, Noodle casserole with pork rib and cuttlefish. **Desserts:** Catalan cream, House cake, Profiteroles, Sorbets, Ice Creams. **Wines:** White, rosé or red wine (D.O. Empordà), Cava Lacrima Baccus Brut Nature Reserva

3

CAN GOL

43,00€

Welcome drink. **Choice of starters:** L'Escala anchovies, Ibérico ham croquette, Garden tomato with burrata stracciarella. **Choice of main courses: (minimum two persons):** Noodle casserole with pork rib, mixed-meat sausage and pig's head sausage, Noodle casserole with monkfish and langoustines. **House desserts. Drinks:** Bottle of wine: Boca Petita (D.O. Empordà), Cava: Brut Nature Lacrima Baccus.

4

CAN PINI

Minimum two persons

55,00€

House appetiser, Variegated scallops, Codfish carpaccio with fresh tomato and olivada, Noodle casserole with spider crab, Crème caramel with confit Ullastret figs, **Wine:** Jardins (D.O. Empordà) or Can Pini cava (D.O. Cava). *Bread and water*

5

CAPRI

35,00€

Starters: Goat's cheese and apple salad, Whitebait, Courgette quiche with parmesan foam, Grilled mussels. **Main courses:** Noodles with tub gurnard, Noodles with pork rib and Sant Benet sausages, Toasted noodles with aioli, Noodles marinière. **Desserts:** Pineapple with cream and red berries, Egg crème caramel with cream, Chocolate cake with strawberry jam, Assorted ice creams. *Bread and water*

6

CASTELL VELL

30,00€

See our daily menu with seafood noodles and vegetable noodles.

7

EL PETIT

Minimum two persons

54,00€

To share: Duo of croquettes, Octopus tempura, Blanes prawn carpaccio with fresh tomato and caramelised onion purée. **To choose:** 'Dry' noodles with lobster whiskers and organic fried egg, Soupy noodles with spider crab, pork ribs and Sant Benet sausages. **Choice of dessert from our menu. Wine:** Tossa wine, AVA white, AVA rosé, XINDAS red or cava brut nature reserva

8

MARINA

35,00€

Tapas: Mussels marinière, Andalusian-style fried baby squid, Fried squid a la romana. **Main course:** Noodles with seafood and prawns, Sea and land noodle casserole. **Desserts:** Clams marinière. **Choice of main courses:** Tossa-style noodles marinière (minimum two persons) or Tossa-style cod noodles (minimum two persons). **House desserts:** Catalan cream, Nun's mató cheese, Crème caramel drizzled with burnt rum, House ice cream with turrón and ratafia liqueur. **Drinks:** TramuntanArt (D.O. Empordà) (white, rosé or red), Water

9

MESTRE D'AIXA

29,00€

Starters: Leek mousse with a blue cheese sauce, Squid salad, Mussels sautéed with garlic and parsley. **Main courses:** Black noodles with cuttlefish and pork rib, Noodles with squid, prawns and clams. **Desserts:** Sorbets, Glass of mascarpone and fresh fruit, Catalan cream. **Wines:** D.O. Empordà wines

10

MINERVA

45,00€

Tapas: Tossa anchovies, Minerva cod fritters, Grilled cockle. **Main Course:** Fishermen's noodles with monkfish, clams and langoustines. **Dessert:** Catalan cream, Chocolate brownie, Mojito sorbet, Yoghurt mousse, Tiramisú. **Wine:** Jardins white wine or Cava Perelada Stars Brut Reserva. *Mineral water and bread*

11

SA BARCA

36,00€

Choice of main courses: Shellfish boat, Marinated sardines with toasted coca bread, Duo of croquettes: prawn and chicken. **Main Course:** Octopus and prawn noodles, Noodle casserole with langoustines. **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*

12

SA MURALLA

39,00€

Choice of starters: Salad of char-grilled vegetables gratinated with goat's cheese or Fried squid a la romana or Grilled razor clams. **Choice of main courses:** Noodles with lobster or Noodles marinière or Noodles with clams, prawns and cuttlefish with its ink. **Choice of desserts:** Lemon or mango sorbet or Crème caramel with cream. **Wine:** Red, white or rosé wine

13

TURSIA

Minimum two persons

44,50€

Choice of starters: Lobster-style monkfish salad, Pig trotter carpaccio with mushrooms and slivers of foie gras. **Main course:** Noodles and velvet crab casserole. **Choice of desserts:** House cakes, Sorbets, Mango soup, Biscuit glacé with hot chocolate sauce. *Bread, water and D.O. Empordà wine*

14

VICTOR

Minimum two persons

41,50€

Lobster croquettes or Red mullet mousse. **Main course:** Noodle casserole with langoustines. **House desserts.** Wine: D.O. Empordà wine, water and coffee

15

VICTORIA

42,95€

Tapas: Acorn-fed Ibérico ham, Char-grilled vegetables with anchovies, Fried squid a la romana , Small fried fish , Galician-style octopus, Sea urchin gratin. **Main Course: (minimum two persons)** Noodle casserole with langoustines. **Desserts:** Cake of the day, Catalan cream, Lemon sorbet. *Bread, water and one bottle of Empordà wine or cava per 2 persons, coffee.* (Take away, 2€)