



Le restaurant Villa Gala vous permet de découvrir une cuisine créative
influencée par la région méditerranéenne

*The Villa Gala restaurant allows you to discover creative cuisine influenced by the
Mediterranean region*

PLATS DISHES

Riz dans son jus, avec safran, coquille saint-jacques et pesto <i>"Caldoso" rice with saffron, scallop and pesto</i>	22,00€
Poisson à la plancha avec légumes et vinaigrette aux pignons <i>Grilled fish with vegetables and pine nuts vinaigrette</i>	24,00€
"Suquet" de poisson <i>"Suquet" of fish</i>	24,00€
Veau blanc avec artichauts, parmesan et réduction de modena <i>Whit veal with artichoke, parmesan and modena reduction</i>	23,00€
"Tigre qui pleure", filet de veau avec sauce Thai <i>"The crying tiger", fillet of veal with Thai sauce</i>	24,00€
Mer et montagne, "secreto Ibérico de Bellota" et poulpe braisé <i>Sea and Mountain, "Secreto Ibérico de Bellota" and grilled octopus</i>	24,00€

DOUCEURS... SWEETS...

Oeuf Dalinien <i>Dalinian egg</i>	12,00€
Le rafraîchissant plaisir rouge <i>Refreshing red pleasure</i>	10,00€
Le "xuxo" de Dalí <i>Dali's « xuxo »</i>	10,00€
Crème catalane <i>Catalane Cream</i>	10,00€
Glaces et sorbets artisanaux <i>Homemade ice cream and sorbets</i>	9,00€

Service du restaurant 12h30/15h30 et 20h/23h
Restaurant Service 12h30/15h30 and 20h/23h

Prix avec taxes incluses
Taxes included in prices

Composition disponible sur demande pour allergies
Composition available for allergies on demand



Dégustez nos Tapas... à partager !

Enjoy our Tapas... to share !

Salmorejo, jambon Ibérique et Enoki <i>"Salmorejo" with Iberian ham and Enoki</i>	10,00€
Anchois « Port Lligat », miettes de mojo rojo et tapenade <i>Anchovies « Port Lligat », crumbs of red mojo and olives</i>	15,00€
Oeuf cuisson basse température avec parmentier truffé et shitake <i>Egg cooked at low temperature with truffled parmentier, and shitake</i>	14,00€
Jambon "Bellota" de Gujuelo et pain cristal tomaté <i>Bellota "ham" from Gujuelo AND crystal bread with tomato</i>	19,00€
Coca de petites sèches, caviar d'aubergines et curry royal <i>Coke of small cuttlefish, eggplant caviar and royal curry</i>	14,00€
Salade caprese "Villa Gala" <i>Caprese Salade "Villa Gala"</i>	12,00€
Ceviche de poisson, agrumes et ponzu de betteraves <i>Fish ceviche, citriques and beets ponzu</i>	14,00€
Tataki de thon, cornichons et miso blanc <i>Tataki of tuna, pickles and white miso</i>	19,00€



Boissons

Drinks

Sans Alcool/Alcohol Free	Eau plate 50 cl - <i>Mineral Water</i>		3,00€
	Eau gazeuse Perrier ou Vichy Catalan – <i>Sparkling Water</i>		3,00€
	Coca Cola / Coca Cola Zéro – <i>Coca Cola / Coca Cola Zero</i>		4,00€
	Seven Up – <i>Seven Up</i>		4,00€
	Fanta Orange ou Citron – <i>Fanta Orange or Lemon</i>		4,00€
	Schweppes Tonic – <i>Tonic Schweppes</i>		4,00€
	Ice Tea - <i>Ice Tea</i>		4,00€
	Bitter Kas – <i>Bitter Kas</i>		4,00€
	Sirup Grenadine ou Menthe – <i>Syrup Grenadine or Mint</i>		4,00€
	Martini / Campari		6,00€
	Ricard / Pastis		6,00€
	Amaro NONINO		7,00€
	Oporto Quinta do Noval		6,00€
	Pippermint Jet		6,00€
Apéritifs/Aperitifs	Sangria au verre		8,00€
	Sangria de la Villa 1L		28,00€
Vins/Wine	Vin Rouge	Mas Lazuli	6,00€
	<i>Red Wine</i>	Perica Crianza	7,00€
	Vin Blanc	Mas Lazuli	6,00€
	<i>White Wine</i>	Nomes	7,00€
	Vin Rosé	Mas Lazuli	7,00€
	<i>Rosé Wine</i>		
Boissons chaudes/Hot Drinks	Cava	Starts Brut Nature 'Peralada'	7,00€
	<i>Cava</i>	Brut Rosé 'Peralada'	8,00€
	Expresso ou Decaféiné – <i>Expresso</i>		2,70€
	Café Americano – <i>American Coffee</i>		3,00€
	Café avec lait – <i>Coffee with milk</i>		3,20€
	Cappucino – <i>Cappucino</i>		3,20€
	Carajillo – « <i>Carajillo</i> »		4,00€
	Frappuccino – <i>Frappuccino</i>		6,90€
	Café Irlandais – <i>Irish Coffee</i>		8,50€
	Chocolat chaud – <i>Hot Chocolate</i>		4,00€
	Thé – <i>Tea</i>		3,80€
	Infusion – <i>Infusion</i>		3,80€

* Pour plus de choix demandez notre carte de vins et boissons

**For more choices ask for our wine list and beverages*