



**TAPES PER A COMPARTIR / TAPAS À PARTAGER**  
**TAPAS PARA COMPARTIR / TAPAS TO SHARE**

PERNIL IBÈRIC D.O Extremadura i coca de pà amb tomàquet JAMÓN IBÉRICO D.O Extremadura y pan de coca con tomate JAMBON IBÉRIQUE D.O Extremadura et son pain cristal à la tomate IBERIAN HAM D.O Extremadura and bread with tomato	25€
ANXOVES DE ROSES i coca de pa amb tomàquet ANCHOAS DE ROSES y pan de coca con tomate ANCHOIS DE ROSES et pain cristal à la tomate ANCHOVIES FROM ROSES and cristal bread with tomato	14€
ASSORTIMENT DE CROQUETES (6 unitats) SURTIDO DE CROQUETAS (6 unidades) ASSORTIMENT DE CROQUETTES (6 unités) ASSORTMENT OF HOMEMADE CROQUETTES (6 units)	9€
BRUNYOLS de bacallà casolans BUÑUELOS de bacalao caseros BEIGNETS de morue fait maison COD FRITTERS homemade	11€
EMBOLCALL D'ALBERGÍNIA amb formatge de cabra i mel ENVOLTURA DE BERENJENA con queso de cabra y miel ROULEAUX D'AUBERGINES au fromage de chèvre et moi EGGPLANT WRAPS with goat cheese and honey	12€
Els CANELONS de rostit de l'àvia... Los CANELONES de asado de la abuela... Les CANNELLONIS rôtis de grand-mère... Grandma's roasted CANNELLONI...	18€
COCA AMB VERDURES SALTEJADES i salsa Romesco PAN DE COCA CON VERDURAS salteadas y salsa Romesco PAIN DE COCA AVEC LÉGUMES SAUTÉS et sauce Romesco VEGETABLE TOAST with Romesco sauce	12€
AMANIDA LA VILLA amb alvocat, tomates cherry i maduixes ENSALADA LA VILLA con aguacate, tomates cherry y fresas SALADE LA VILLA avec avocat, tomates cerises et fraises LA VILLA SALAD with avocado, cherry tomatoes and strawberries	14€
GASPATXO andalús amb crostons GAZPACHO andaluz con picatostes GAZPACHO andalouse avec croûtons ANDALUSIAN GAZPACHO with croutons	10€



BURRATINA amb tomata Raf , cherry i pesto 18€  
BURRATINA con tomate Raf, cherry y pesto  
BURRATINA avec tomate Raf, cherry et pesto  
BURRATINA with tomatoe Raf, cherry and pesto

CASSOLETA DE POP de Cap de Creus a la gallega 18€  
CAZOLETA DE PULPO de Cap de Creus a la gallega  
BOL DE POULPE, du Cap de Creus au style galicien  
OCTOPUS BOWL from Cap de Creus, galician style

CARPACCIO DE GAMBA de Roses amb aroma de trufa i pinyons 18€  
CARPACCIO DE GAMBA de Roses con aroma de trufa y piñones  
CARPACCIO DE CREVETTES aux arômes de truffe et pignons de pin  
SHRIMP CARPACCIO with the aroma of truffles and pine nuts

## POSTRES / DESSERTS / SWEETS

BROWNIE DE FESTUCS amb gelat de vainilla 8€  
BROWNIE DE PISTACHOS con helado de vainilla  
BROWNIE DE PISTACHE à la glace vanille  
PISTACHIO BROWNIE with vanilla ice cream

DAUS DE PINYA, emulsió d'oli d'oliva i escuma de coco 9€  
DADOS DE PIÑA, emulsión de aceite de oliva y espuma de coco  
DÉS D'ANANAS, émulsion d'huile d'olive et mousse de coco  
PINEAPPLE DICES, oil emulsion and coconut mousse

TRILOGIA de gelats artesans 9€  
TRIOLOGÍA de helados artesanos  
TRILOGIE de glaces artisanales  
Handmade ice cream TRILOGY

*\*La ració de pa amb tomàquet te un suplement de 5€.  
Els horaris de restaurant són de 12.30h a 15.30h i de 19:30h a 22:30h.  
Intoleràncies i al·lèrgies disponibles sota demanda.*

*\*La ración de pan con tomate tiene un suplemento de 5€.  
Los horarios del restaurante son de 12.30h a 15.30h i de 19:30h a 22:30h.  
Intolerancias y alergias disponibles bajo demanda.*

*\*La ration de pain à la tomate a un supplément de 5€.  
Le Restaurant est ouvert de 12.30h à 15.30h et de 19 :30 h à 22 :30h.  
Intolérances et allergies disponibles sur demande.*

*\*The ration of bread with tomato has a supplement of 5€.  
Restaurant hours are from 12.30h to 15.30h and from 19:30h to 22:30h.  
Intolerances and allergies available on demand.*