

-CARNS-
carnes /viandes /meat

1/2 Pollastre a l’ast amb patates _____ 11.90
1/2 Pollo al ast con patatas 🍗 🍷 🌱
1/2 Poulet grillé avec pommes de terre
1/2 Roast chicken with potatoes

Mini Entrecot a la brasa (130 g) _____ 11.90
Mini Entrecot a la brasa (130 g) 🔥 🍷 🌱
Mini entrecôte grillée (130 g)
Mini char-grilled entrecôte steak (130 g)

Costellam “Duroc” a la brasa amb mel i mostassa _____ 22.00
Costilla “Duroc” a la brasa con miel y mostaza 🌱 🍷
Côtes de porc Duroc grillées avec miel et moutarde
Char-grilled rack of “Duroc” pork ribs with honey and mustard

Entrecot a la brasa amb fregides _____ 26.00
Entrecot a la brasa con fritas 🌱 🔥
Entrecôte grillée avec frites
Grilled entrecote with fries

Magret d’ànec a la brasa amb coulis de fruits vermells _____ **NEW!** 19.50
Magret de pato a la brasa con coulis de frutos rojos 🌱 🍷
Magret de canard grillé avec un coulis de fruits rouges
Grilled duck breast with red berry coulis

-PIZZA&PASTA-

Pizza Margarita tomàquet i mozzarella _____ **NEW!** 10.95
Pizza Margarita tomate y mozzarela 🌱 🍷
Pizza Margherita tomate et mozzarella
Margherita pizza with tomato and mozzarella

Tagliatelle a la bolognesa _____ **NEW!** 11.90
Tagliatelle a la bolognesa 🌱 🍷 🍷 🍷 🍷

Spaghetti a la carbonara _____ **NEW!** 11.90
Spaghetti a la carbonara 🌱 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

-POSTRES-

Cheescake casolà sense gluten _____ 6.90
Cheescake casero sin gluten 🍷 🍷 ✂️*
Cheesecake maison sans gluten
Homemade cheesecake gluten free

Cheescake de temporada _____ 7.50
Cheesecake de saison 🍷 🍷 🍷
Seasonal cheesecake

Cheescake d’Oreo _____ 7.50
Cheesecake Oreo 🍷 🍷 🍷
Oreo cheesecake

Catalanet: gelat d’avellana i ratafia _____ 6.90
Catalanet: helado de avellana y ratafia 🍷 🍷 🍷 ✂️ 🍷 🍷
Catalanet : glace aux noisettes et ratafia
Catalanet: hazelnut and ratafia ice cream

Crema Catalana _____ 5.90
Crème Catalane 🍷 🍷 🍷 🍷
Catalan cream

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla _____ 7.50
Volcán de chocolate con helado de vainilla 🍷 🍷 🍷 🍷
Coulant au chocolat avec glace vanille
Chocolate coulant with vanilla ice cream

Brownie cremós casolà sense gluten _____ 6.95
Brownie cremoso casero sin gluten 🍷 🍷 🍷 ✂️*
Brownie crémeux maison sans gluten
Homemade creamy brownie gluten free

-PEIXOS-
pescados /poissons /fish

Calamars a la planxa _____ 14.90
Calamares a la plancha 🌱 🍷 🍷
Calamars grillés
Grilled squid

Sípia a la planxa _____ 14.90
Sepia a la plancha 🌱 🍷 🍷 🍷
Seiche grillée
Grilled cuttlefish

Tataki de tonyina (100 g) _____ 17.90
Tataki de atún (100 g) 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷
Tataki de thon (100 g)
Tuna tataki (100 g)

Salmó a la brasa _____ 17.90
Salmón a la brasa 🌱 🔥 🍷 🍷
Saumon grillé à la braise
Char-grilled salmon

									
gluten	crustáceos	ou	peix	soja	lactosa	fruits secs	api	mostassa	tramussos
gluten	crustáceos	œuf	pescado	soja	lactosa	fruits secs	apio	mostaza	altramuces
gluten	crustacé	egg	fish	soja	lactose	fruits secs	céleri	moutarde	lupins
						nuts			
									
sulfits	mollusc	ideal per a nens	apte per a vegetarians	apte per a vegetarians	apte per a vegetarians	apte per a vegetarians	apte per a vegetarians	apte per a vegetarians	brasa
sulfitos	mollusco	ideal para niños	apto para vegetarianos	apto para vegetarianos	apto para vegetarianos	apto para vegetarianos	apto para vegetarianos	apto para vegetarianos	brasa
sulfites	molluscu	idéal pour enfants	pour végétariens	pour végétariens	pour végétariens	pour végétariens	pour végétariens	pour végétariens	brasa
sulphites	mollusc	ideal for children	suitable for vegetarians	suitable for vegetarians	suitable for vegetarians	suitable for vegetarians	suitable for vegetarians	suitable for vegetarians	grillade
									chargrilled

Advertència per a consumidors sensibles: els plats poden contenir traces de gluten o d'altres al·lèrgens
Advertencia para consumidores sensibles: los platos pueden contener trazas de gluten o de otros alérgenos
Avertissement aux consommateurs sensibles : les plats peuvent contenir des traces de gluten ou d'autres allergènes
Warning for sensitive consumers: dishes may contain traces of gluten or other allergens
Preus en euros. l'IVA inclòs | Precios en euros. IVA incluido | Prix en euros TTC | Price in euros. VAT included

Crep Nutella _____ 6.50
Crêpe au Nutella 🍷 🍷 🍷 🍷
Nutella crepe

Pastís Tatin (poma) amb gelat de vainilla _____ 7.50
Tarta Tatin (manzana) con helado de vainilla 🍷 🍷 🍷
Tarte Tatin avec glace vanille
Tarte Tatin (apple) with vanilla ice cream

Gelat de vainilla _____ 5.90
Helado de vainilla 🍷 🍷 🍷 ✂️* 🍷
Glace aux vanilla
Vanilla ice cream

Gelat d’avellana _____ 5.90
Helado de avellana 🍷 🍷 🍷 ✂️* 🍷
Glace à la noisette
Hazelnut ice cream

Trufes de xocolata negra veganes _____ 6.95
Trufas de chocolate negro veganas 🍷 ✂️
Truffles véganes au chocolat noir
Vegan dark chocolate truffles

*Acompanyat de galeta amb gluten
*Acompañado de galleta con gluten
*Accompagné d'un biscuit contenant du gluten
*Served with a biscuit containing gluten

el DYNÓMIC

-MOLTES COSETES-
muchas cosas / beaucoup de choses / many things

Patates braves _____ 5.90
Patatas bravas 🍷 🍷 🍷

Patates fregides amb cheddar i ibèric _____ 10.90
Patatas fritas con cheddar e ibérico 🍷 🍷
Frites avec cheddar et jambon ibérique
Chips with cheddar and Iberian ham

Patates d’Olot clàssiques _____ **NEW!** 9.90
Patatas de Olot clásicas 🌱 🍷 🍷
Classic Olot-style stuffed potatoes
Pommes de terre farcies façon Olot classiques

Patates d’Olot de carxofa _____ **NEW!** 10.50
Patatas de Olot de alcachofa 🍷 🍷 🍷 🍷
Artichoke-stuffed Olot-style potatoes
Pommes de terre farcies façon Olot à l'artichaut

Moniatos cruixents amb salsa de formatge _____ **NEW!** 9.90
Boniatos crujientes con salsa de queso 🍷
Patates douces croustillantes avec sauce au fromage
Crispy sweet potatoes with cheese sauce

Guacamole preparat amb natxos _____ 12.50
Guacamole preparado con nachos 🍷 🍷
Guacamole maison avec nachos
Guacamole with nachos

Natxos marranos _____ 12.00
Nachos marranos 🍷 🍷 🍷 🍷
Nachos cochons
Dirty nachos

Brunyolets de formatge parmesà _____ 8.50
Buñuelos de queso parmesano 🍷 🍷 🍷 🍷
Petits beignets au parmesan
Parmesan cheese fritters

Croquetes de pernil ibèric (6 u) _____ 10.90
Croquetes de jamón Ibérico (6 u) 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷
Croquettes au jambon ibérique (6 u)
Iberian ham croquettes (6 u)

Pebrotets de padrón _____ 7.50
Pimientos de padrón 🍷 🍷 🍷
Petits poivrons de padrón
Small Padrón peppers

Espatlla ibèrica tallada al moment _____ 13.90 (50 g)
Paletilla ibérica cortada 21.90 (100 g) 🍷 🍷 🍷
Épaule de porc ibérique coupée sur le moment
Iberian shoulder ham, freshly cut

Tires de pollastre arrebossat _____ 9.90
Tiras de pollo rebozado 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷
Longes de poulet panées
Battered chicken strips

Sticks de mozzarella (8 u.) _____ 8.95
Sticks de mozzarella (8 u.) 🍷 🍷 🍷 🍷
Bâtonnets de mozzarella (8 u.)
Mozzarella sticks (8 u.)

Ous ferrats amb espatlla ibèrica i fregides _____ 13.85
Huevos fritos con paleta ibérica y fritas 🍷 🍷 🍷
Œufs au plat avec épaule ibérique et frites
Fried eggs with Iberian shoulder and chips

Truita de patates i ceba _____ 9.95
Tortilla de patatas y cebolla 🍷 🍷 🍷
Omelette espagnole de pommes de terre et oignons
Potato and onion Spanish omelette

Coca amb formatge brie i espatlla ibèrica _____ 9.90
Coca con queso brie y paletilla ibérica 🍷 🍷 🍷
Coca (fougasse) avec brie et épaule ibérique
Brie cheese and Iberian shoulder pastry

Anxoves de l’Escala amb oli d’oliva (6 filets) _____ 10.50
Anchoas de la Escala 🍷 🍷 🍷 🍷
con aceite de oliva (6 filetes)
Anchois de l’Escala à l’huile d’olive (6 filets)
Anchovies from l’Escala with olive oil (6 fillets)

Peixet fregit _____ 11.50
Pescadito frito 🍷 🍷 🍷
Petit poisson frit
Fried small fish

Pop a la gallega _____ 15.90
Pulpo a la gallega 🍷 🍷 🍷
Poulpe à la galicienne
Galician-style octopus

Xipironets a l’andaluza _____ 9.90
Chipirones a la andaluza 🍷 🍷 🍷
Chipirons à l’andalouse
Andalusian-style baby squid

Gambes a l’allet _____ 13.95
Gambas al ajillo 🍷 🍷
Crevettes à l’ail
Prawns cooked in garlic

Gambes cruixents amb salsa de curri i mango _____ **NEW!** 14.90
Gambas crujientes con salsa 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷
de curry y mango
Crispy prawns with mango curry sauce
Crevettes croustillantes avec sauce au curry et à la mangue

Calamars a l’andaluza _____ 12.90
Calamares a la andaluza 🍷 🍷 🍷
Calmars à l’andalouse
Andalusian-style squid

Tellerines saltejades amb all i julivert _____ 16.50
Coquinas salteadas con ajo y perejil 🍷 🍷 🍷
Tellerines sautées à l’ail et au persil
Tellerines sauteed with garlic and parsley

Bastons d’albergínies fregides amb mel _____ **NEW!** 8.50
Bastones de berenjenas fritas con miel 🍷 🍷
Bâtonnets d’aubergine frits au miel
Fried aubergine batons.
Served with honey


elb DIMEGRES i elb DIJOUS



la canya
ES CONVERTEIX... EN UNA GERRA!

CONSULTA EL PLAT DEL DIA
EL PLATO DEL DÍA

-greenLINE-

AMANIDES

ensaladas / salades / salads

Ensaladilla russa amb doble de tonyina	10.90
Ensaladilla rusa con doble de atún	     
Salade russe avec double portion de thon	
Russian potato salad with double tuna	

Burrata amb tomatà i olivada _____ 12.50
 Burrata con tomate y olivada
 Burrata avec tomate et tapenade
 Burrata cheese, tomatoes, and olive pâté

Amanida verda i fresca	9.50
Ensalada verde i fresca	Y
Salade mixte (avec produits de saison)	
Fresh salad (with season products)	

La reina de les amanides: la cabra 11.90

La reina de las ensaladas: la cabra     

La reine des salades : la chèvre

The queen of the salads : The Goat

Amanida Cèsar "Dinàmic"	11.90
Ensalada César "Dinàmic"	    
Salade César "Dinàmic"	
Dinàmic's Caesar salad	

- POKEBOWLS -

Poke de pollastre NEW! 12.50

Arròs basmati amb pollastre cruixent, taronja, xerri, mango, alvocat, wakame i vinagreta de cacauet

Arroz basmati con pollo crujiente, naranja, cherry, mango, aguacate, wakame y vinagreta de cacahuete

Riz basmati avec poulet croustillant, orange, tomate cerise, mangue, avocat, wakame et vinaigrette cacahuète

Basmati rice with crispy chicken, orange, cherry tomato, mango, avocado, wakame and peanut vinaigrette

Poke de salmó NEW! 12.90

Edamame, salmó fresc, mango,
salsa punzu, ceba encurtida, arròs i alvocat

Edamame, salmón fresco, mango, salsa punzu,
cebolla encurtida, arroz y aguacate

Edamame, saumon frais, mangue, sauce ponzu,
oignon mariné, riz et avocat

Edamame, fresh salmon, mango, punzu sauce,
pickled onion, rice and avocado

Poke de tonyina NEW! 13.90 

Edamame, tonyina fresca, mango, salsa punzu, ceba encurtida, arròs i alvocat

Edamame, atún fresco, mango, salsa punzu, cebolla encurtida, arroz y aguacate

Edamame, thon frais, mangue, sauce ponzu, oignon mariné, riz et avocat

Edamame, fresh tuna, mango, punzu sauce, pickled onion, rice and avocado

Poke de quinoa	10.90
amb verdures i vinagreta agredolça de soja	    
Poquebowl de quinoa Con verduras	
y vinagreta agridulce de soja	
Poke Bowl au quinoa avec légumes	
et vinaigrette aigre-douce au soja	
Quinoa poke bowl with vegetables	
and sweet and sour soy vinaigrette	

CREMES

chemas / veloutés / cream soups

Crema de verdures **NEW!** 7.90
Carbassó, ceba i pastanaga

Crema de verduras
Calabacín, cebolla y zanahoria
Velouté de légumes
Courgette, oignon et carotte
Vegetable cream soup
Zucchini, onion and carrot

Crema moniato **NEW!** 7.90
 Carbassó, ceba i pastanaga     

Crème de boniato,
calabacín, cebolla y zanahoria
Velouté de patate douce,
courgette, oignon et carotte
Sweet potato, zucchini,
onion and carrot cream soup

Crema carbassa **NEW!** 7.90
amb llet de coco, ceba, pastanaga i cardamom

Crema de calabaza
con leche de coco, cebolla, zanahoria y cardamomo
Velouté de potiron
au lait de coco, oignon, carotte et cardamome
Pumpkin cream soup
with coconut milk, onion, carrot and cardamom

TÄRTARS

tartarops

Tàrtar de tonyina 17.90
 Tàrtaro de atún     
 Tartare de thon
 Tuna tartare

Tàrtar de salmó 14.90
 Tártaro de salmón     
 Tartare de saumon
 Salmon tartare

Steak tartare de vedella amb os	14.95
Steak tartare de ternera con hueso	    
Steak tartare de bœuf	
Veal steak tartare	

— VERDURETES —

verduritas / petits légumes / vegetables

Caneló de carxofa i gamba amb salsa de formatge NEW! 10.90

Canelón de alcachofa y gamba con salsa de queso

Cannelloni d'artichaut et crevette avec sauce au fromage

Artichoke and prawn cannelloni with cheese sauce

Albergínies amb romesco, mel i parmesà (4 u)	11.50
Berenjenas con romesco, miel y parmesano (4 u)	   
Aubergines au romesco, miel et parmesan (4 u)	
Eggplants with romesco, honey, and parmesan (4 u)	

Flors de carxofa amb pernil ibèric (2 u)	14.50
Flores de alcachofa con jamón ibérico (2 u)	  Y
Fleurs d'artichaut au épaule ibérique (2 u)	
Artichoke flowers with Iberian shoulder pastry (2 u)	

-BURGERS-

Cheeseburger	11.50
Doble carn de vedella, formatge cheddar	   
Doble carne de ternera, queso cheddar	
Doble boeuf et fromage cheddar	
Double beef and cheddar cheese	

La Cheeseburger trufada 12.90
 Doble carn de vedella, formatge
 cheddar, ou ferrat i salsa trufada
 Doble carne de ternera, queso cheddar,
 huevo frito y salsa trufada
 Double bœuf, cheddar, œuf
 au plat et sauce aux truffes

La Vayreda de pollastre crunchy 11.90

Carn de pollastre cruixent
amb ceba, tomata, ruca i formatge

Carne de pollo crujiente
con cebolla, tomate, rúcula y queso

Poulet croustillant avec oignon,
tomate, roquette et fromage

Crispy chicken with onions, tomato.
Rocket and cheese

Burger de Wagyu D.O. Tavertet 15.50
De carn wagyu 100%, ceba
caramel·litzada i formatge cheddar    
De carne wagyu 100%, cebolla caramelizada
y queso cheddar
Viande 100% wagyu, oignons caramélisés
et fromage cheddar
100% wagyu meat, caramelized onions
and cheddar cheese

La Ibèrica 13.90
 Doble carn de vedella, espatlla
 de pernil ibèric, cheddar, enciam i tomata
 Doble carne de ternera, paleta de jamón ibérico,
 cheddar, lechuga y tomate
 Double bœuf, épaule de jambon ibérique,
 cheddar, laitue et tomate
 Double beef, Iberian ham shoulder, cheddar,
 lettuce and tomato

-EXTRES-

Formatge cheddar	_____	1.00
Queso cheddar		
Cheddar		
Cheddar cheese		
Formatge de cabra	_____	2.00
Queso de cabra		
Fromage de chèvre		
Goat cheese		
Bacon	_____	1.50
Ceba caramel·litzada	_____	1.50
Cebolla caramelizada		
Oignon caramélisé		
Caramelized onion		

-SALES-

Brava	1.50
Allioli / Alioli / Aioli / Aioli	1.50
Chimichurri	1.50
Formatge	1.50
Queso	
Fromage	
Cheese	
Mel i mostassa	1.50
Miel y mostaza	
Miel et moutarde	
Honey mustard	

La “Pulled pork” 13.50

Doble de vedella, pulled pork, bacó cruixent
cheddar, ceba cruixent i salsa barbacoa
amb pa de briox

Doble de ternera, pulled pork, bacon crujiente,
cheddar, cebolla crujiente y salsa barbacoa
con pan brioche.

Double steak haché, porc effiloché, bacon croustillant,
cheddar, oignons frits croustillants et sauce barbecue
dans un pain brioché.

Double beef patty, pulled pork, crispy bacon, cheddar,
crispy onions and barbecue sauce on a brioche bun.

AMB PATATES FREGIDES
CON PATATAS FRITAS ➤
AVEC FRITES ➤
WITH CHIPS



-BURRITOS-

Chicken Burrito	11.90
Pollastre, ceba, tomata, pebrots, guacamole i picada de verdures	   
Pollo, cebolla, tomate, pimientos, guacamole y picadura de verduras	
Poulet, oignon, tomate, poivrons, laitue, guacamole et légumes hachés	
Chicken, onion, tomato, peppers, lettuce, guacamole and chopped vegetables	

"Pulled Pork" Burrito 12.90

"Pulled pork", tomata, ceba encurtida,
salsa de iogurt amb llima i guacamole

"Pulled pork", tomate, cebolla encurtida,
salsa de yogur con lima y guacamole

"Porc effiloché", tomate, oignon mariné,
sauce au yaourt à la lime et guacamole

"Pulled Pork", tomato, pickled onion,
yogurt sauce with lime and guacamole

