



# CARTA

- Gazpacho con virutas -----6€
- Sopa de melón con virutas de jamón -----6€
- Ensalada de verano con frutas ----- 6€
- Espárragos verdes a la plancha con sal maldon ----10€
- Espárragos blancos con mayonesa ----- 9€
- Mejillones con picadillo y vinagreta -----12€
- Mejillones al vapor ----- 12€
- Carpaccio de bacalao con alcaparras y pepinillo ----- 18€
- Festival de tomates con cebolla de Figueras, atún y  
vinagreta de mostaza ----- 9€
- Plato de jamón al corte con pan de coca -----19€
- Calamares romana estilo Termes ----- 15€
- Calamares con cebolla caramelizada ----- 15€
- Carpaccio de calabacín ----- 8€
- Anchoas del Cantábrico (5 filetes) ----- 12€
- Almejas en salsa marinera o picada de ajo y perejil -----15€
- Pan de coca con tomate ---- 3€
- Lubina al horno con verduritas ----- 12€
- Bacalao con sanfaina ----- 16€
- Suquet de merluza con gamba y almejas -----18€
- Butifarra fresca a la brasa con judias blancas -----13€
- Solomillo de ibérico a las finas hierbas -----13€
- Entrecot de ternera con patatas paja ----- 20€
- Solomillo de ternera con guarnición ----- 23€
- Tortilla de gambas -----10€
- Tortilla de setas -----9€
- Canalones de espinacas ----- 9€
- Espaguetti "frutti di mare" -----10€
- Fideuá con sepia -----16€
- Gambas con ajo y guindilla -----18€





# CARTA

- Gaspatxo amb encenalls -----6€  
Sopa de meló amb encenalls de pernil -----6€  
Amanida d'estiu amb fruites ----- 6€  
Espàrrecs verds a la planxa amb sal maldon ----10€  
Espàrrecs blancs amb maionesa ----- 9€  
Musclos amb picada i vinagreta -----12€  
Musclos al vapor ----- 12€  
Carpaccio de bacallà amb tàperes i cogombret ----- 18€  
Festival de tomàquets amb ceba de Figueres, tonyina i  
vinagreta de mostassa ----- 9€  
Plat de pernil al tall amb pa de coca -----19€  
Calamars romana estil Termes ----- 15€  
Calamars amb ceba caramel·litzada ----- 15€  
Carpaccio de carbassó ----- 8€  
Anxoves del Cantàbric (5 filets) ----- 12€  
Cloïsses amb salsa marinera o picada d'all i julivert -----15€  
Pa de coca amb tomaquet----- 3€  
Llobarro al forn amb verduretes ----- 12€  
Bacallà amb samfaina ----- 16€  
Suquet de lluç amb gambes i cloïsses -----18€  
Botifarra fresca a la brasa amb mongetes blanques -----13€  
Filet d'ibèric a les fines herbes -----13€  
Entrecot de vedella amb patates palla ----- 20€  
Filet de vedella amb guarnició ----- 23€  
Truita de gambes -----10€  
Truita de bolets -----9€  
Canalons d'espínacs ----- 9€  
Espaguetti "frutti di mare" -----10€  
Fideuà amb sípia -----16€  
Gambes amb all i bitxo -----18€







# MENU

- Gazpacho with shavings -----6€  
Melon soup with ham shavings -----6€  
Summer salad with fruits ----- €6  
Grilled green asparagus with Maldon salt ----10€  
White asparagus with mayonnaise ----- €9  
Mussels with vinaigrette -----€12  
Steamed mussels ----- €12  
Cod carpaccio with capers and gherkin ----- €18  
Festival of tomatoes with Figueras onion, tuna and  
mustard vinaigrette ----- 9€  
Plate of sliced ham with coca bread -----€19  
Termes style Roman squid ----- €15  
Squid with caramelized onion ----- €15  
Zucchini carpaccio ----- 8€  
Cantabrian anchovies (5 fillets) ----- €12  
Clams in seafood sauce or minced garlic and parsley -----€15  
Bread with tomato ---- 3€  
Baked sea bass with vegetables ----- €12  
Cod with sanfaina ----- €16  
Hake stew with prawn and clams -----€18  
Fresh grilled sausag  
e with white beans -----€13  
Iberian sirloin with fine herbs -----€13  
Beef entrecote with straw potatoes ----- €20  
Beef tenderloin with garnish ----- €23  
Prawn omelette -----€10  
Mushroom omelette -----9€  
Spinach canalones ----- 9€  
Spaghetti "frutti di mare" -----€10  
Fideuá with cuttlefish -----€16  
Prawns with garlic and chilli -----€18





# MENU

- Gaspacho aux copeaux -----6€  
Soupe de melon aux copeaux de jambon -----6€  
Salade d'été aux fruits ----- 6 €  
Asperges vertes grillées au sel de Maldon ----10€  
Asperges blanches mayonnaise ----- 9€  
Moules au picadillo et vinaigrette -----12€  
Moules vapeur ----- 12 €  
Carpaccio de cabillaud aux câpres et cornichons ----- 18 €  
Festival de tomates avec oignon de Figueras, thon et  
vinaigrette à la moutarde ----- 9€  
Assiette de jambon tranché avec pain coca -----19€  
Encornets romains façon Termes ----- 15 €  
Calamars aux oignons caramélisés ----- 15 €  
Carpaccio de courgettes ----- 8€  
Anchois de Cantabrie (5 filets) ----- 12€  
Palourdes sauce fruits de mer ou ail et persil haché -----15€  
Pain de coca à la tomate ---- 3€  
Loup de mer au four aux légumes ----- 12 €  
Cabillaud à la sanfaina ----- 16 €  
Ragoût de merlu aux crevettes et palourdes -----18€  
Saucisson frais grillé aux haricots blancs -----13€  
Faux-filet ibérique aux fines herbes -----13€  
Entrecôte de boeuf aux pommes paille ----- 20 €  
Filet de boeuf avec garniture ----- 23 €  
Omelette aux crevettes -----10€  
Omelette aux champignons -----9€  
Canalones aux épinards ----- 9€  
Spaghettis "frutti di mare" -----10€  
Fideuá aux seiches -----16€  
Gambas à l'ail et au piment -----18€

