

## To share · À partager

---

Traditional coca bread with tomato, virgin olive oil <i>Pain de coca à la tomate, huile d'olive vierge</i>	4	Homemade "Patatas bravas" <i>"Patatas bravas" maison</i>	12
1		1·3·5	
Marinated Mediterranean olives, Espinaler sauce <i>Olives méditerranéennes assaisonnées de sauce Espinaler</i>	6	Homemade Iberian ham croquettes <i>Croquettes maison de jambon ibérique de bellota</i>	12
5		1·2·3	
100% Iberian ham, coca bread with tomato <i>Jambon ibérique 100% Bellota, pain de coca à la tomate</i>	32	"Andaluza" style Squids <i>Calamars à la "Andaluza"</i>	14
1		1·7	
Claustre del Miracle cured sheep's cheese, quince, almonds <i>Fromage de brebis affiné Claustre del Miracle, coing, amandes</i>	15	Cod fritters <i>Beignets de morue</i>	12
2·9		1·2·3·4	
L'Escala anchovies, toasted thin glass bread <i>Anchois de L'Escala, toast de pain de cristal</i>	18	Crispy octopus, homemade "romesco" sauce <i>Poulpe croustillant, sauce romesco maison</i>	15
1·4		1·7·9	
Traditional beef tartare, toast, french fries <i>Tartare de bœuf traditionnel, toasts, frites</i>	28	Steamed clams in white wine <i>Marinière de palourdes au vin blanc</i>	16
1·3·4·5·8		4·5·6	
Crispy chicken - homemade marinade <i>Poulet croustillant - mariné maison</i>	14	Garlic shrimp "al ajillo" style <i>Crevettes à l'ail</i>	15
1·3·10		5·6	

## Salads · Salades

---

Seasonal tomato and leek salad <i>Salade de tomates de saison, poireaux vinaigrette</i>	15	Tuna belly, anchovies, olives, <i>piparras</i> <i>Salade de laitue fraîche, ventrèche, anchois, olives, piparras</i>	15
2·5		4·5	
Burrata, lettuce, vinaigrette, nuts, olives <i>Burrata, mâche, vinaigrette, fruits secs, olives</i>	18	Melon and cucumber gazpacho with herring <i>Soupe froide de melon, concombre, hareng</i>	18
2·5·9		4·5	
Catalan grilled vegetables, bell peppers and eggplant <i>Poivrons et aubergines grillées à la catalane</i>	15		
4·9			

---

## Grilled · *À la braise*

Made with vegetable charcoal  
*Préparation au charbon de bois*

Beef tenderloin, Mediterranean potatoes 29  
*Filet de bœuf, pommes de terre méditerranéennes*

1 · 2 · 5

Iberian pork tenderloin, traditional Catalan “picada and sanfaina” vegetables 26

*Épaule de porc ibérique grillée, légumes “samfaina”*

5 · 9 · 2

Monkfish “a la llauna” with spring onions and fresh lettuce 28

*Lotte à “la llauna”, oignons de printemps, laitue fraîche*

2 · 4 · 5 · 9

El Palace traditional cheeseburger (bacon optional) 24

*Cheeseburger traditionnel El Palace (bacon facultatif)*

1 · 2 · 3

## Sides · *Accompagnements*

Grilled seasonal vegetables 6

*Légumes de saison grillés*

Spring onion green salad 6

*Laitue fraîche et oignon de printemps*

5

Roasted Mediterranean potatoes 6

*Pommes de terre méditerranéennes*

1

Samfaina – traditional Catalan dish with vegetables and tomatoes 6

*Samfaina - mélange de légumes sautés à la tomate*

6

French Fries

*Frites*

1

## Sandwiches · *Sandwichs*

Coca bread with roasted vegetables in romesco sauce, French fries 19

*Pain “coca” croustillant avec légumes rôtis à la sauce romesco, frites*

1 · 9 · 5

Coca bread with Brie cheese and Iberian ham, french fries 6

*Pain “coca” croustillant au brie et jambon ibérique, frites*

1 · 2

Coca bread with roasted rosemary chicken, green peppers, French fries 21

*Pain “coca” croustillante au poulet romarin, poivrons verts, frites*

1

## Desserts · *Desserts*

Chocolate and vanilla tart - Cacao sablé, guanaja 70% Ganache, and whipped cream 10

*Tarte au chocolat et à la vanille - Sablé cacao, Ganache guanaja 70% et chantilly*

1 · 2 · 3 · 5 · 9

Melba flan - peach sorbet, candied almonds 10

*Flan Melba - Crème renversée, sorbet de pêche au vin, amandes caramélisées*

1 · 2 · 3 · 5 · 9

Our cheesecake 10

*Notre fameux cheesecake*

1 · 2 · 3 · 5 · 9

Our “Piña Colada” - Confiture d’ananas, sorbet au citron vert, crème de coco (vegan) 10

*Notre “Piña Colada” - Lime sorbet, pincapple, and coconut cream (vegan)*

Ice cream and sorbet selection 10

*Sélection de glaces et sorbets*

## Allergens · *Allergènes*

1. Gluten · *Gluten*

2. Lactose · *Lactose*

3. Egg · *Oeuf*

4. Fish · *Poisson*

5. Sulphites · *Sulfites*

6. Shellfish · *Fruits de mer*

7. Mollusks · *Mollusques*

8. Soy · *Soja*

9. Nuts · *Fruits secs*

10. Mustard · *Moutarde*

11. Celery · *Céleri*