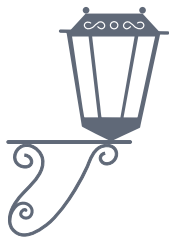




es baluard

*Es Baluard Restaurant,
the legacy of the hard work done so well since 1967*



Entrées

Nous aimons les produits de proximité, frais et de saison.
Adrià tout en respectant leur saveur et qualité, apporte
une touche jeune et créative.

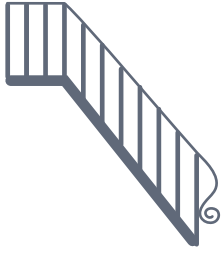


We absolutely believe in local products, fresh and in
season. Adrià works respecting their flavours and
quality, always adding a young and creative vision.

Entrées

Starters

| | | |
|--|---------|---|
| Salade de légumes de Saison | 16,00 € | Season "greens" salad |
| Salade de petites fèves confites à la vinaigrette citrique | 17,00 € | Baby broad beans salad confited with citrus vinaigrette |
| Anchois faits maison | 14,00 € | Home made anchovies |
| Croquettes de fruits de mer | 14,00 € | Seafood croquettes |
| "Balfegó" Thon carpaccio | 25,00 € | "Balfegó" Tuna carpaccio |
| Saumon mariné avec cardamome, oeuf poché et beurre de pistache | 23,00 € | Cardamom marinated salmon, poached egg and pistachio butter |
| Steak tartare (100 g - Veau de Girona) | 22,50 € | Steak tartar (100 g- Girona Veal) |
| Carpaccio de Chevreuil | 15,00 € | Roe Deer Carpaccio |
| Omelette de Gamba rouge | 18,00 € | Red Prawn omelette |
| Calamars á la romaine | 20,00 € | Deep fried squid |
| Soupe de poissons | 15,00 € | Fish soup |
| Pain grillé avec tomate - Km 0 Forn Sanés | 3,25 € | Toasted bread with tomato - Km 0 Forn Sanés |



plats principaux

Les recettes de grand-mère Maria et de Josep vous feront découvrir la fierté de notre maison, où poissons et fruits de mer sont les véritables protagonistes de nos plats traditionnels.



Here we find the tradition and pride of our house, Maria and Josep's delicious recipes. Lifelong dishes in which the fish and seafood are the true protagonists.

Plats principaux

R I Z

- "Sa nostra" Paella 22,00 €
(Minimum 2 personnes. Prix pour personne)
- Paella avec l'araignée de mer 25,00 €
(Mínim 2 persones. Preu per persona)

V I A N D E S

- Entrecôte de Veau (Girona) avec frites maison et poivron rouge "escalivat" 24,50 €
- Filet de Veau (Girona) avec frites maison et poivron rouge "escalivat" 28,00 €
- Tournedos avec champignons et liqueur Fino 30,00 €
- Cannellonis avec viande rôti et béchamel 16,50 €
- 3,50 €

Main dishes

R I C E

- "Sa nostra" Paella
(Minimum 2 persons. Price for person)
- Spider Crab rice

M E A T S

- Veal Entrecote (Girona) with homemade french fries
- Veal tenderloin/ filet (Girona) with homemade French fries and "escalivat" red pepper
- Tournedo with mushrooms and Fino liquor
- Roasted meat homemade cannellonis with cream sauce

Plats principaux

POISSONS

Baudroie...

Grillé 23,50 €

À la Romaine 25,00 €

Colin (Palangre)...

En morceau (tronc), grillé 24,50 €

En morceau (tronc) , boullie avec céleri,
pommes de terre et oignons tendres 25,50 €

Turbot...

En tranches, grillés 24,50 €

En morceau (tronc),
braise au style Mariano

Poissons du marché...

Grillés (au naturel) prix/price*

Au Four (Pommes de terre, tomate
naturelle et oignon, minimum 2 personnes) prix/price*

Main dishes

FISH

Monkfish...

Grilled

" Romana " style

Hake (Palangre)...

Grilled in a piece

Boiled in a piece with celery,
potatoes and onions

Turbot...

Sliced, grilled

Braised in a piece
(Mariano's style)

Market fish...

Grilled (natural way)

Baked (Potatoes,natural tomato and
onion, minimum 2 persons)



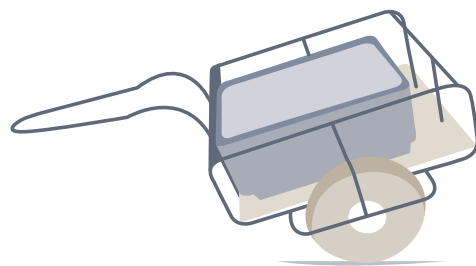
Plats principaux

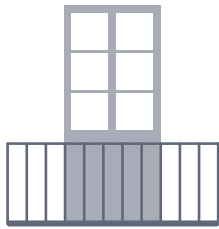
Main dishes

POISSONS

FISH

| | | |
|---|---------|---|
| Grillade de poissons et crustacés | 28,50 € | Selection of grilled fish |
| Zarzuela | 30,00 € | Zarzuela |
| Suquet de poissons <i>(Minimum 2 pers. Prix pour perssonne)</i> | 29,00 € | Fish Suquet <i>(Minimum 2 pers. Price for person.)</i> |
| Suquet avec baudroie et gambas du Cap de Creus <i>(Minimum 2 pers. Prix pour personne)</i> | 32,00 € | Monkfish and Cap de Creus' prawns Suquet <i>(Minimum 2 pers. Price for person)</i> |





desserts

Pour couronner le tout, l'alliance parfaite de l'influence française des recettes du grand-père Quimet et la main divinement douce de Fani sont la partie la plus gourmande de notre carte.



The perfect combination between the French styled recipes of Grandfather Quimet and Fani's divinely sweet touch. This is where you will find the sweetest part of the menu, an excellent ending to the festivity.

Desserts

Figs de notre jardin confites avec cannelle
et accompagnes de lait caillé "mató" 6,50 €

Glace maison à la vanilla recouverte
de chocolait chaud 8,50 €

Glace au fromage frais avec
confiture d'orange et carotte maison 6,50 €

Profiterolles farcis de crème chantilly
recouverts de chocolat chaud 8,50 €

Coulant à la pistache 8,50 €

Plateau de fromages Catalan de la Région
(Caseus Afinadors) 13,50 €

Et pour grignoter...

Truffes au chocolat aux herbes du Cap de
Creus (Patisserie Quer) 2€ /u

Deserts

Figs from our orchard in syrup with
cinnamon and white fresh cheese "mató"

Homemade vainilla ice cream
with hot chocolate

White cheese ice cream with homemade
orange and carrot marmalade

Profiterols stuffed with cream with
hot chocolate

Pistachio Coulant

Catalan Cheeses from the region
(Caseus Afinadors)

To share...

Chocolate truffles flavoured with
natural herbs from Cap de Creus
(Patisserie Quer)

Vins pour le dessert

VINS WINES

| | |
|---|---------|
| Perafita Mistela o Garnatxa de Cadaqués (Celler Martín Faixó) | 5,00 € |
| Essència 22 - Carinyena Blanca (Còsmic Vinyaters - Agullana) | 14,00 € |
| Tripolar 21 - Moscat d'Alexandria (Rim - Rabós) | 12,00 € |
| Airam - Garnatxa negra i Garnatxa Roja (Celler Espelt) | 4,00 € |
| Xarab de Valenzuela 15 – Pedro Ximenez (B. Oscuro – Granada) | 9,50 € |
| Sol del Patio 2021 – Monastrell (Vinos Patio – La Mancha) | 8,50 € |
| Ambre 2019 - Garnatxa Negra i Garnatxa Gris (La Gutina) | 9,00 € |
| Solera Garnatxa (Mas Llunes) | 9,00 € |
| Vi de panses (Vinya dels Aspres) | 4,50 € |
| Vi de Glass Gewürstraminer (Gramona) | 5,00 € |
| Diablers - Macabeu Bullit Dolç 2022 | 15,00 € |
| Desembre 2019 - Xarel.lo Verema Tardana (Vinyes Singulares) | 8,00 € |
| Sol i Serena de Damigiana 2016 - Garnatxa (Cellers d'en Guilla) | 11,00 € |
| Estela Solera 1990 - Garnatxa Negra (Mas Estela) | 14,00 € |
| Garnatxa Roja - Bac de les ginesteres (Vinya el Aspres) | 12,00 € |
| INO - Garnatxa Roja tipus solera (Masia Serra) | 12,00 € |
| Pedro Ximénez Gama Antique (Fernando de Castilla) | 11,50 € |
| Botritys Noble 2001 - Macabeu (Nadal) | 16,00 € |
| Tokaji 5 Puttonyos 2013 - Chateau Dereszla Hungría | 16,00 € |
| Malvasia de Sitges 2019 - Mas Oller | 6,00 € |
| Fermentació Lenta 2021 - Ximénez Spínola | 6,00 € |
| Amontillado Tradición 30 anys - Bodegas Tradición | 21,00 € |

LIQUEURS LIQUORS

| | |
|---------------------------------------|--------|
| Licor de Pera Williams (Leon Beyer) | 4,50 € |
| Licor Marc de Gramona | 5,00 € |
| Orujo Blanc o d' Herbes Pazo Señorans | 3,00 € |
| Grappa Nonino Friulana 41° | 4,00 € |
| Licor de poma Kuhri | 4,00 € |
| Limoncello Villa Massa | 3,00 € |