

ES MONESTRI

CALONGE I /ANT ANTONI

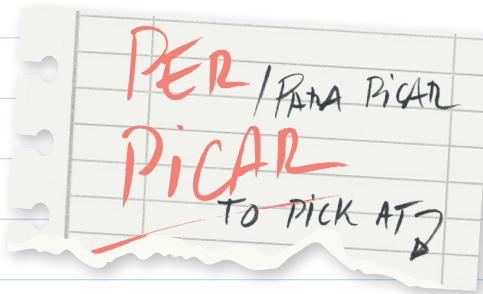
AIGUAFREDA

BEGUR

PALM BEACH

/ANT FELIU DE GUIXOL/

CA
LA
CRISTUS



Pa de coca AMB TOMATA 5,00 € Pan de coca con tomate Toasted ciabatta style bread with tomato
Pa de coca amb tomata i PERNIL IBÈRIC 18,00 € Pan de coca con tomate y jamón ibérico Toasted ciabatta style bread with tomato and Iberian ham
Pa de coca amb tomata i ANXOVE/ DEL CANTÀBRIC 18,00 € Pan de coca con tomate y anchoas del Cantàbrico Toasted ciabatta style bread with anchovies from the Bay of Biscay
/EITON/ en vinagre amb torradetes i ceba caramel·litzada 12,50 € Boquerones en vinagre con tostaditas y cebolla caramelizada Pickled anchovies on toast rubbed with caramelised onion

Carxofes CONFITADE/ amb parmesà i ibèric 18,50 € Alcachofas confitadas con parmesano e ibérico Pickled artichokes with parmesan and Iberian
Croquetes de RO/TIT 10,00 € Croquetas de asado Roast meat croquettes
Croquetes DEL MAR (pop i gamba) 12,00 € Croquetas del mar (pulpo y gamba) Croquettes from sea (octopus and prawn)
Patates BRAVE/ Cala Cristus 10,00 € Patatas bravas Cala Cristus Cala Cristus “patatas bravas”
FINGERS/ de pollastre picant 11,00 € Fingers de pollo picante Spicy chicken fingers
Patates fregides 6,00 € Patatas fritas French fries
Ensaladilla RUSSA 10,50 € Ensaladilla rusa Russian salad
Rosta de CAN/ALADA 13,50 € Torreznos Pork rinds

Espaguetis negres amb /ALMÓ I GAMBES/ 18,50 € Espaguetis negros con salmón y gambas Black spaghetti with salmon and prawns
CEVICHE de corbina 18,50 € Ceviche de corvina Meagre ceviche
Navalles A LA PLANXA 15,50 € Navajas a la plancha Griddled razor shells
Tellerines a la planxa 16,50 € Tallarinas a la plancha Grilled coquina clams
Musclos CALA CRI/TUS/ 14,00 € Mejillones Cala Cristus Cala Cristus mussels
Twister de LLAGO/TÍ 16,50 € Twister de langostino Lobster twister
GAMBES/ al «ajillo» 16,50 € Gambas al ajillo Shrimps in garlic sauce
Gamba mitjana de PALAMÓ/ a la planxa 29,00 € Gamba mediana de Palamós a la plancha Grilled Palamós medium prawn

Escamarlà /ALTEJAT 17,50 € Cigalas salteadas Sautéed Norway lobster
ZAMBURINYES/ 6 u. 16,00 € Zamburiñas 6 u. Scallops 6 u.
Gambeta a la planxa 24,00 € Gambita a la plancha Grilled small prawns
Pop en tempura estil Bocoï amb PURÉ de patata i sobrassada 25,50 € Pulpo en tempura estilo Bocoï con puré de patata y sobrasada Tempura octopus style Bocoï with mashed potatoes and sobrasada
Tàrtar de TONYINA 19,50 € Tartar de atún Tuna tartar
TÀRTAR de vedella 19,50 € Tartar de ternera Beef tartare
GYOZAS/ de marisc 16,50 € Gyozas de marisco Seafood gyozas

Amanida Cala Cristus. Enciam, salmó, cranc, GAMBA, cherry i vinagreta de MOSTASSA dolça 16,00 € Ensalada Cala Cristus. Lechuga, salmón, cangrejo, gamba, cherry y vinagreta de mostaza dulce Cala Cristus Salad. Lettuce, salmon, crab, shrimp, cherry and sweet mustard vinaigrette
Amanida caprese de tomata amb burrata i GELAT D'ALFÀBREGA 15,50 € Ensalada caprese de tomato con burrata y helado de albahaca Caprese salad with tomato and burrata and basil ice cream



Poke bowl. Arròs, /ALMÓ, alvocat, mango, ceba vermella, POMA, cogombre, pastanaga, sèsam, wakame i oli de sèsam 17,00 € Poke Bowl. Arroz, salmón, aguacate, mango, cebolla roja, manzana, pepino, zanahoria, sésamo, wakame y aceite de sésamo Poke Bowl. Rice, salmon, avocado pear, mango, purple onion, apple, cucumber, carrot, sesame, wakame and sesame oil
Amanida de tomàquet de BARBA/TRO, VENTRE/CA de tonyina, ceba tendra i olives 15,00 € Ensalada de tomate de Barbastro, ventresca de atún, cebolla tierna y aceitunas Barbastro tomato salad, tuna belly, tender onion and olives
Amanida de FORMATGE de cabra. Nous, panses, ceba cruixent, cherry i vinagreta 15,50 € Ensalada de queso de cabra, nueces, pasas, cebolla crujiente, cherry y vinagreta Goat cheese salad with walnuts, raisins, crispy onions, cherry tomatoes and vinaigrette

LA NO/TRA E/SPECIALITAT

ARROSSOS/ DE L'EMPORDÀ

AMB VERDURES/ 20,50 €
Con verduras
With vegetables

/SEC AMB POP 23,50 €
Con pulpo
With octopus

DE L'EMPORDÀ AMB E/CAMARLAN/ 21,00 €
Del Empordà con cigalas
With crayfish

AMB GAMBES/ 21,50 €
Con gambas
With prawns

AL GUST D'EN MIQUEL 22,50 €
Al gusto de Miquel
Taste of Miquel

AMB LLOBREGANT 28,00 € (PER ENCÀRREC)
Con bogavante (por encargo)
With lobster (on order)

€/PER/ONA · MÍNIM 2 PER/ONE/

Tots els arrossos amb calamar (excepte arròs amb verdures)

€/PER/ONA · MÍNIMO 2 PER/ONAS/

Todos los arroces con calamar (excepto arroz con verduras)

€/PER/ON · MINIMUN 2 PER/ON/

All the dishes with squid (except rice with vegetables)

PEIXOS

-PESCADO- FISH

LLOBARRO A LA PLANXA AMB CARXOFES 22,50 €
Lubina a la plancha con alcachofas
Grilled bass with artichokes

TURBÓ AL FORN AMB VERDURES 28,00 €
Rodaballo al horno con verduras
Baked turbot with vegetables

FILET DE CORBINA AMB VERDURES 22,50 €
Filete de corvina con verduras
Meagre fillet with vegetables

CALAMAR A LA PLANXA AMB TÀRTAR DE TOMATA 21,50 €
Calamar a la plancha con tartar de tomate
Grilled squid with tomato tartare

SALMÓ A LA PLANXA AMB AMANIDA 22,50 €
Salmón a la plancha con ensalada
Grilled salmon with salad

TONYINA A LA PLANXA A L'ESTIL DE CALA CRISTUS 22,00 €
Atún a la plancha al estilo de Cala Cristus
Grilled tuna style Cala Cristus

ESPECIALS

- de la casa -

LA PARRILLADA DE MARI/C
Tallarines, musclos, navalles, zamburinyes, gambes, escamarlans i 1/2 llobregant
Tallarinas, mejillones, navajas, zamburiñas, gambas, cigalas y 1/2 bogavante
Razor clams, mussels, Razor shells, Scallops, shrimps, Normay lobster and 1/2 lobster
75,00 € (p.p)
Mínim 2 persones

LA PARRILLADA DE PEIX
Tallarines, musclos, navalles, zamburinyes, calamar, sepia i peix de la casa
Tallarinas, mejillones, navajas, zamburiñas, calamar, sepia y pescado de la casa
Razor clams, mussels, Razor shells, Scallops, squid, cuttlefish and house fish
68,00 € (p.p)
Mínim 2 persones

OUS/ AMB LLOBREGANT
Cassola d'ous amb llobregant i patates
Cazuela de huevos con bogavante y patatas
Casserole of fried eggs with lobster and potato
27,00 € (p.p)
Mínim 2 persones

HAMBUR'G'VESES
[HAMBURGUESAS]
BURGERS

Cheese burger 12,50 €
Cheese burger
Cheese burger

Hamburguesa amb formatge de cabra 14,50 €
Hamburguesa con queso de cabra
Beef burger with goat cheese

Hamburguesa Mc Cala Cristus amb ou,
bacó i formatge 15,00 €
Hamburguesa MC Cala Cristus con huevo, bacon y queso
MC Cala Cristus burger with egg, bacon and cheese

Hamburguesa Cristus Chicken trufada amb
mayo de chipotle i ceba cruixent 16,50 €
Hamburguesa Cristus chicken trufada con mayo de
chipotle y cebolla crujiente
Cristus Chicken truffle burger with chipotle mayo and
crispy onion

HAMBURGUESA DE TXULETÓN
AMB SALSA CHEDDAR,
BACÓ I CEBÀ CRUIXENT 18,00 €
Hamburguesa de txuletón con salsa cheddar, bacon
y cebolla crujiente
Beef T-bone burger with cheddar sauce, bacon and
crispy onion

Suplement de formatge 1,00 €
Suplemento de queso
Side order of cheese

Suplement de patates fregides 3,00 €
Suplemento de patatas fritas
Side order of french fries

Totes les hamburgueses porten enciam i tomata // Todas las
hamburguesas llevan lechuga y tomate // All burgers go with
letuce and tomato

PELS VEGANS
/PARA VEGANOS/ VEGANS

Hamburguesa vegana amb verdures 14,50 €
Hamburguesa vegana con verduras
Vegan burger with vegetables

Poke bowl vegetal (arròs, alvocat,
mango, poma, ceba vermella, pastanaga,
cogombre, wakame i sèsam) 15,00 €
Poke bowl vegetal (arroz, aguacate, mango, manzana,
cebolla roja, zanahoria, pepino, wakame y sésamo)
Vegetable poke Bowl. (rice, avocado, mango, apple, red
onion, carrot, cucumber, wakame and sesame)

Gyozas de verdures 16,50 €
Gyozas de verduras
Vegetable gyozas

CARNES
→ CARNES
~ MEAT

Costella BBQ amb patates fregides 20,50 €
Costilla BBQ con patatas fritas
BBQ rib with french fries

Entrecot amb patata al forn 23,00 €
Entrecot con patata al horno
Ribeye steak and baked potato

Filet de vedella amb patates al forn 25,50 €
Solomillo de ternera con patatas al horno
Beef tenderloin with baked potatoes

PELS NENS
PARA LOS NIÑOS
CHILDREN'S
OPTIONS

Nuggets de pollastre amb patates
fregides 11,50 €
Nuggets de pollo con patatas fritas
Chicken nuggets with French fries

Pasta amb tomata 11,00 €
Pasta con tomate
Pasta with tomato

Hamburguesa al plat amb patates 11,50 €
Hamburguesa al plato con patatas
Bunless burger and chips

LES POSTRES
/ POSTRES / DESSERTS

PASTÍS DE FESTUCS 7,50 €
Tarta de pistacho
Pistachios cake

PASTÍS DE FORMATGE 7,50 €
Tarta de queso
Cheesecake

PASTÍS DE PASTANAGA 7,50 €
Tarta de zanahoria
Carrot cake

COULANT DE XOCOLATA 7,50 €
Coulant de chocolate
Chocolate coulant

CREP DE NUTELLA 7,50 €
Crep de Nutella
Nutella crepe

"TORRIJA" AMB RATAFIA 7,50 €
Torrija de ratafia
Pain perdu with herb liquor

FRUITA FRESCA 7,00 €
Fruta fresca
Fresh fruit

TRUFES / GELADES 7,00 €
Trufas heladas
Cold chocolate truffles

GELAT DE RATAFIA 7,00 €
Helado de ratafia
Ratafia (herb liquor) ice cream

GUDEBEBIDASDRINKBEGUDEBEBIDASDRINK

VINS I CAVES
/ VINOS Y CAVAS
/ WINES AND CAVAS

① VINS BLANCOS
Vinos blancos · White wines
Món Perdut 16,50 € copa 3,50 €
DO EMPORDÀ
El Loco 21,50 €
DO RUEDA
Cap de Creus Nacre 22,50 €
DO EMPORDÀ
Torre la Moreira 24,00 €
DO ALBARIÑO

② VINOS ROSADOS
Rosados · Rosé
Món Perdut 17,50 € copa 3,50 €
DO EMPORDÀ
Exhib' Cap d'Adge 21,50 €
A.O.C. LANGUEDOC-ROUSSILLON

③ VINOS TINTOS
Tintos · Red
Món Perdut 16,50 €
DO EMPORDÀ
Finca Olivardots Lilat 22,00 €
DO EMPORDÀ

④ CAVA
Cava · Cava
Monistrol 18,50 € copa 3,50 €
DO CAVA

Begudes i refrescos
/ BEBIDAS Y REFRESCOS
/ DRINKS AND SOFT DRINKS

Mahou 33 cl 3,50 €
Mahou 50 cl 4,80 €
Desperados 4,80 €
Coronita 4,80 €
Aigua 50 cl 3,00 €
Agua · Water
Ricard 5,00 €
Vermut casolà 5,00 €
Vermut casero · Homemade
vermouth
Pacharan 5,00 €
Licor d'herbes dolces de
Mallorca 6,00 €
Ratafia 5,00 €
Martini 5,00 €
Aperol Spritz 7,50 €
Campari amb taronja 7,50 €
Campari con naranja ·
Campari with orange
Refresc 3,20 €
Refresco · Soft drinks

Sucs i smoothies
/ ZUMOS Y SMOOTHIES
/ JUICES AND SMOOTHIES

Suc de taronja natural 4,50 €
Zumo de naranja natural
Fresh orange juice
Suc de pinya, poma i menta
7,50 €
Zumo de piña, manzana y
menta
Pineapple, apple and
peppermint juice
Suc de mango i síndria 7,50 €
Zumo de mango y sandía
Mango and watermelon juice
Smoothie mediterrani:
maduixa i plàtan 7,50 €
Smoothie de fresa, y plátano
Strawberry and banana
smoothie
Smoothie de pinya i coco 7,50 €
Smoothie de piña y coco
Pinnepapple and coconut
smoothie

Cóctels i sangries
/ CÓCTELES Y SANGRÍAS
/ COCKTAIL AND SANGRIA

Mojito 10,50 €
Mojito de maduixa 10,50 €
Mojito de fresa
Strawberry mojito
Caipirinha 10,00 €
Espresso Martini 10,50 €
Pinya colada 10,50 €
Sangria 1,3 L 19,00 €
Tisana de cava 1,3 L 20,50 €
Tisana jarra 1,3 L
Tisana pitcher (1,3 L)

Gintònics
/ GINTONICS / GINETONICS
Beefeater | Seagrams |
Puerto indias 8,00 €
Hendrick's | Gvine 10,50 €

Vodka
/ VODKA & REFRESCOS
/ VODKA & SOFT DRINKS
Smirnoff | Absolut 8,00 €

Rom
/ RON & REFRESCOS
/ RUM & SOFT DRINKS
Malibú 7,50 €
Barceló Añejo | Cacique |
Havana 7 8,50 €

Whisky
/ WHISKY & REFRESCOS
/ WHISKY & SOFT DRINKS
J&B 7,50 €
Macallan 9,00 €

Refresc · Refresco · Soft Drink
PREMIUM +1,00 €

Per les característiques de les instal·lacions,
manipulació i elaboració de l'establiment, tots
els nostres plats són susceptibles de contenir, de
manera directa o indirecte, o a través de conta-
minació creuada, algun tipus d'al·lèrgen.

Por las características de instalación,
manipulación y elaboración del establecimiento,
todos nuestros productos son susceptibles
de contener de manera directa o a través de
contaminación cruzada algún tipo de alérgeno.

Due to the nature of the establishment's
equipment and handling and processing of
food, all our products are susceptible to contain
directly or through cross contamination some
type of allergen.

CALA CRISTUS

Fougasse À LA TOMATE 5,00 € Koekbrood met tomaat Fladenbrot mit Tomato eingerieben		Artichauts CONFIT/ au parmesan et ibérique 18,50 € Gekonfijte artisjokken met Parmezaanse kaas en Iberisch Kandierte Artischocken mit Parmesan und Ibérico	
Fougasse à la tomate et au JAMBON IBÉRIQUE 18,00 € Koekbrood met tomaat en iberische ham Fladenbrot mit Tomato eingerieben und iberischem Schinken		Croquettes de RÔTI 10,00 € Kroketten gevuld met geroosterd vlees Kroketten vom Sonntagsbraten	
Fougasse à la tomate et aux ANCHOIS/ DE CANTABRIE 18,00 € Koekbrood met tomaat en ansjovis uit Cantabrië Fladenbrot mit Tomato eingerieben und Anschovis aus dem Kantabrischen Meer		Croquettes FRUIT/ DE MAR (poulpe et crevettes) 12,00 € Zeevruchtenkroketten (octopus en garnalen) Meeresfrüchtekroketten (Oktopus und Garnelen)	
ANCHOIS/ au vinaigre avec pain grillé et oignon caramélisé 12,50 € Ansjovis in azijn met toast en gekarameliseerde ui Sardellen in Essig mit kleinen Toasts und karamellisierten Zwiebeln		Patatas BRAVA/ Cala Cristus 10,00 € Gebakken aardappelen met pikante saus van Cala Cristus Pikante Kartoffeln nach Cala Cristus	
		FINGER/ de poulet à la sauce épicée 11,00 € Kipfingers met pittige saus Chicken Fingers mit pikanter Sauce	
		Frites 6,00 € Patat Pommes frites	
		Salade RU//E 10,50 € Russische salade Russischer Salat	
		COUENNE/ de porc 13,50 € knapperige varkenszwoerd Schweinekrusten	
		Spaghettis noirs au /AUMON ET AUX CREVETTE/ 18,50 € Zwarte spaghetti met zalm en garnalen Schwarze Spaghetti mit Lachs und Garnelen	
		CEVICHE de maigre 18,50 € Ombervis ceviche Adlerfisch ceviche	
		Couteaux À LA PLANCHA 15,50 € Geroosterde scheermessen Schwertmuscheln von der Bratplatte	
		Tellines À LA PLANCHA 16,50 € Geroosterde kokkels Stumpfmuscheln von der Bratplatte	
		Moules CALA CRI/TU/ 14,00 € Cala Cristus mosselen Miesmuscheln Cala Cristus	
		Twister de CREVETTE ROYALE 16,50 € Twister van reuzengarnaal Garnelen-Twister	
		CREVETTE/ à l'ail 16,50 € Garnalen met knoflook Garnelen mit Knoblauch	
		PÉTONCLE/ 6u. 16,00 € Bonte mantel schelpen 6 st. Kammuscheln 6 St.	
		Crevette moyenne de PALAMÓ/ à la plancha 29,00 € Geroosterde middelgrote garnalen van Palamós Mittelgroße Gambas aus Palamós von der Bratplatte	
		Petits langoustines sautées 17,50 € Gegrilde langoustines Sautierte kleine Kaisergranate	
		PETITE/ CREVETTE/ à la plancha 24,00 € Kleine gegrilde garnaal Kleine gegrillte Garnele	
		Poulpe à la plancha au PARMENTIER de pommes de terre 25,50 € Geroosterde inktvis met aardappelparmentier Krake von der Bratplatte mit Kartoffelparmentier	
		Tartar de THON 19,50 € Tonijntartaar Thunfisch-Tatar	
		TARTARE de bœuf 19,50 € Rundertartaar Rindertatar	
		GYOZA/ aux fruits de mer 16,50 € Zeevruchtengyozas Meeresfrüchte-Gyozas	

Salade Cala Cristus. Laitue, saumon, crabe, CREVETTE/, tomates cerises et vinaigrette à la MOUTARDE douce 16,00 €
Cala Cristus-salade. Sla, zalm, krab, garnalen, cherrytomaat en zoete mosterdvinaigrette
Cala-Cristus-Salat. Salat, Lachs, Krabben, Garnelen, Kirschtomaten und süße Senfvinaigrette
.....
Salade caprese de tomates avec burrata et GLACE AU BA/ILIC 15,50 €
Caprese salada met tomaten en burrata en basilicumijs
Caprese-Salat mit Tomaten und Burrata und Basilikumeis
.....



Poke bowl. Riz, /AUMON, avocat, mangue, oignon rouge, POMME, concombre, carotte, sésame et huile de sésame 17,00 €
Poke Bowl. Rijst, zalm, avocado, mango, rode ui, appel, komkommer, wortel, sesamzaad en sesam olie
Poké-Bowl. Reis, Lachs, Avocado, Mango, rote Zwiebeln, Apfel, Gurke, Karotte, Sesam und Sesamöl
.....
Salade de tomates de Barbastro, ventrèche de thon, oignon de printemps et olives 15,00 €
Salade met tomaten van Barbastro, tonijnbuik, lente-ui en olijven
Tomatensalat mit Tomaten aus Barbastro, Thunfisch vom Bauch, Frühlingszwiebeln und Oliven
.....
Salade de fromage de CHÈVRE aux noix, raisins secs, oignons frits, tomates cerises et vinaigrette 15,50 €
Salade van geitenkaas met walnoten, rozijnen, krokante uitjes, cherrytomaten en vinaigrette
Ziegenkäsesalat mit Walnüssen, Rosinen, Röstzwiebeln, Kirschtomaten und Vinaigrette
.....

LA NO/TRA E/SPECIALITAT

ARROSSOS/ DE L'EMPORDÀ

RIZ AUX LÉGUME/ 20,50 €
Rijst met groenten
Reis mit Gemüse

RIZ /EC AU POULPE 23,50 €
Droge rijst met octopus
Trockener Reis mit Oktopus

RIZ DE L'AMPURDAN AUX LANGOU/TINE/ 21,00 €
Rijst van de Ampurdán met reuzegarnalen
Reis aus dem Empordà mit Kaisergranaten

RIZ AUX CREVETTE/ 21,50 €
Rijst met garnalen
Reis mit Gambas

RIZ FAÇON MIQUEL 22,50€
Rijst in de stijl van Miquel
Reis nach Miquels Art

RIZ AU HOMARD 28,00 €
(/UR COMMANDE)
Rijst met zee kreeft (op bestelling)
Reis mit Hummer (auf Vorbestellung)

€ /PER/ONNE · MINIMUM 2 PER/ONNE/
Tous les riz aux calamars (sauf le riz aux légumes)

€ /PER/OON · MINIMAAL 2 PER/ONEN
Alle rijst met inktvis (behalve rijst met groenten)

€ /PER/ON · MINDE/TEN/ 2 PER/ONEN
Alle Reissorten mit Tintenfisch (außer Reis mit Gemüse)

BAR GRILLÉ AUX ARTICHAUTS 22,50 €
Gegrilde zeebaars met artisjokken
Gegrillter Wolfsbarsch mit Artischocken

TURBOT CUIT AU FOUR 28,00 €
Gebakken tarbot
Gebackener Steinbutt

FILET DE CORVINA AUX LÉGUMES 22,50 €
Corvinafilet met groenten
Corvinafilet mit Gemüse

CALMAR GRILLÉ AU TARTARE DE TOMATE 21,50 €
Gegrilde inktvis met tomatentartaar
Tintenfisch von der Bratplatte mit Tomatentatar

SAUMON GRILLÉ AVEC SALADE 22,50 €
Gegrilde zalm met salade
Gegrillter Lachs mit Salat

THON À LA PLANCHA FAÇON CALA CRISTUS 22,00 €
Geroosterde tonijn in de stijl van Cala Cristus
Thunfisch von der Bratplatte im Stil von Cala Cristus

ESPECIALS

- de la casa -

LA PARRILLADA DE MARISC
Tellines, moules, couteaux de mer, zamburinas, crevette, langoustines et 1/2 homard
Kleine kokkels, mosselen, scheermessen, zambariña's, garnaal, langoustines en 1/2 kreeft
Stumpfmuscheln, Miesmuscheln, Schwertmuscheln, Zamburiñas, garnele, langustinen und 1/2 Hummer
75,00 € (p.p)
Min. 2 pax

LA PARRILLADA DE PEIX
Tellines, moules, couteaux de mer, zamburinas, calamars, seiches et poisson du jour
Kleine kokkels, mosselen, scheermessen, zambariña's, inktvis, inktvis en vis van de dag
Stumpfmuscheln, Miesmuscheln, Schwertmuscheln, Zamburiñas, Tintenfisch, Tintenfisch und Fisch des Tages
68,00 € (p.p)
Min. 2 pax

OU/ AMB LLOBREGANT
Casserole d'œufs au homard et aux pommes de terre
Eierschotel met kreeft en aardappelen
Eierauflauf mit Hummer und Kartoffeln
27,00 € (p.p)
Min. 2 pax

BURGERS BURGER HAMBURGERS		HAMBURGER DE CÔTE DE BOEUF AVEC SAUCE CHEDDAR, BACON ET OIGNON CROUSTILLANT 18,00 € Hamburger van biefstuk met cheddarsaus, bacon en krokante ui Burger vom Kalbskotelett mit Cheddarsauce, Bacon und knusprigen Zwiebeln	POUR LES VÉGÉTALIENS FÜR VEGANER VOOR VEGANISTEN
Cheeseburger 12,50 € Kaas burger Cheese-Burger			Burger végétalien aux légumes 14,50 € Vegan burger met groenten Veganer Burger mit Gemüse
Burger au fromage de chèvre 14,50 € Hamburger met geitenkaas Burger mit Ziegenkäse			Poke bowl végétal (riz, avocat, mangue, pomme, oignon rouge, carotte, concombre, wakame et sésame) 15,00 € Gemüse-Poké-Bowl (Reis, Avocado, Mango, Apfel, rote Zwiebeln, Karotten, Gurken, wakame und Sesam) Vegetarische Poke bowl (Rijst, avocado, mango, appel, rode ui, wortelen, komkommer, wakame en sesamzaad)
Burger Mc Cala Cristus avec œuf, bacon et fromage 15,00 € Mc Cala Cristus hamburger van kalfsvlees met ei, bacon en kaas Mc Cala Cristus Burger vom Kalb mit Ei, Bacon und Käse		Supplément de fromage 1,00 € Kaas supplement Extra Käse	
Burger de poulet truffé avec mayonnaise chipotle et oignons croustillants 16,50 € Truffelkipburger met chipotlemayonnaise en krokante uien Hähnchenburger mit Trüffel, Chipotle-Mayonnaise und knusprigen Zwiebeln		Supplément de frites 3,00 € Supplement patat Extra Pommes frites	Gyozas aux légumes 16,50 € Groentegyozas Gemüse-Gyozas
		Tous les burgers contiennent de la laitue et de la tomate // Alle burgers met sla en tomaat // Alle Burger mit Salat und Tomate	

VIANDE → VLEESGERECHTEN FLEISCHGERICHTE		Côte de barbecue avec des frites 20,50 € BBQ-rib met frietjes BBQ-Rippe mit pommes frites	POUR LES ENFANTS VOOR KINDEREN FÜR KINDER	Nuggets de poulet et frites 11,50 € Kipnuggets met patat Chicken-Nuggets mit Pommes frites
		Entrecôte aux pommes de terre au four 23,00 € Entrecôte met aardappelen uit de oven Entrecôte mit Kartoffeln aus dem Ofen		Pâtes à la sauce tomate 11,00 € Pasta met tomatensaus Nudeln mit Tomatensauce
		Filet de bœuf aux pommes de terre au four 25,50 € Ossenhaas met aardappelen uit de oven Rinderfilet mit Kartoffeln aus dem Ofen		Burger servi à l'assiette avec des frites 11,50 € Bord patat met hamburger Burger auf Teller serviert mit pommes frites

DESSERT	GÂTEAU AUX PISTACHE 7,50 € Pistachecake Pistazienkuchen	FONDANT AU CHOCOLAT 7,50 € Chocoladefondant Schokoladenfondant	FRUIT FRAIS 7,00 € Vers fruit Frisches Obst
	GÂTEAU AU FROMAGE 7,50 € Kaastaart Käsekuchen	CRÊPE NUTELLA 7,50 € Nutella crêpe Nutella-Crêpe	TRUFFES GLACÉES 7,00 € Bevroren truffels Geeiste Trüffel
	GÂTEAU À LA CAROTTE 7,50 € Worteltaart Karottenkuchen	PAIN PERDU AU RATAFIA 7,50 € Ratafia wentelteefjes Ratafia French Toast	GLACE DE RATAFIA 7,00 € IJs van Ratafia Kräuterliköreis

ANKJESSGETRÄNKBOISSONDRANKJESSGETRÄ

VINS ET CAVES / WIJNEN EN CAVA / WEINE UND CAVAS	Boissons et rafraîchissements / DRANK EN FRI/DRANKEN / GETRÄNKE UND ERFRI/CHUNG/GETRÄNKE	Jus de fruits et smoothies AVEC DU LAIT / SAPPEN EM /SMOOTHIES / SÄFTE UND /SMOOTHIES	Cocktail et sangrías / COCKTAIL/ EN /ANGRIA'S / COCKTAIL/ UND /ANGRIAS	Gin&tonics / GINTONIC/ / GIN&TONIC/
① VIN/ BLANC/ Witte wijnen · Weissweine Món Perdut 16,50 € copa 3,50 € DO EMPORDÀ El Loco 21,50 € DO RUEDA Cap de Creus Nacre 22,50 € DO EMPORDÀ Torre la Moreira 24,00 € DO ALBARIÑO	Mahou 33 cl 3,50 € Mahou 50 cl 4,80 € Desperados 4,80 € Coronita 4,80 € Eau 50 cl 3,00 € Water · Wasser Ricard 5,00 € Vermut maison 5,00 € Vermouth van het huis · Hausgemachter Wermut Pacharan 5,00 € Licor d'herbes douces de Mallorca 6,00 € Ratafia 5,00 € Martini 5,00 € Aperol Spritz 7,50 € Campari amb taronja 7,50 € Campari con naranja · Campari with orange Refresc 3,20 € Refresco · Soft drinks	Orange pressée 4,50 € Verse sinaasappelsap Frischer Orangensaft Jus d'ananas, pomme ou menthe 7,50 € Ananas-, appel- of muntsap Ananas-, Apfel- oder Minzsaft Jus de mangue et pastèque 7,50 € Mango- en watermeloensap Mango- und Wassermelonensaft Smoothie méditerranéen : fraise et banane 7,50 € Middellandse zee smoothie: aardbeien met banaan Mediterraner Smoothie: Erdbeeren und Banane Jus d'ananas et de noix de coco 7,50 € Ananas- en kokossap Ananas- und Kokosnusssaft	Mojito 10,50 € Mojito aux fraises 10,50 € Aardbei-mojito Erdbeer-Mojito Caipirinha 10,00 € Espresso Martini 10,50 € Piña colada 10,50 € Sangria 1,3 L 19,00 € Tisana de cava 1,3 L 20,50 €	Beefeater Seagrams Puerto indias 8,00 € Hendrick's Gvine 10,50 € Vodka* / VODKA / VODKA Smirnoff Absolut 8,00 € Rhum* / RUM / RUM Malibú 7,50 € Barceló Añejo Cacique Havana 7 8,50 € Whisky* / WHISKY / WHISKY J&B 7,50 € Macallan 9,00 €
② VIN/ ROSÉ/ Rosé wijnen · RoSéweine Món Perdut 17,50 € copa 3,50 € DO EMPORDÀ Exhib' Cap d'Adge 21,50 € A.O.C. LANGUEDOC-ROUSSILLON				
③ VIN/ ROUGE/ Rode wijnen · Rotweine Món Perdut 16,50 € DO EMPORDÀ Finca Olivardots Lilat 22,00 € DO EMPORDÀ				
④ CAVA Cava · Cava Monistrol 18,50 € copa 3,50 € DO CAVA				

	À cause des caractéristiques des installations, manipulation et élaboration de cet établissement, tous nos plats peuvent contenir, soit directe ou indirectement, ou au moyen de contamination croisée, certain type d'allergène.	Gezien de kenmerken van de installaties van ons etablissement, kunnen al onze gerechten door behandeling of bereiding, direct of indirect, of door kruisbesmetting, een soort allergen bevatten.	Aufgrund der Besonderheiten der Einrichtungen und der im Lokal vorgenommenen Verarbeitung und Zubereitung kann es vorkommen, dass unsere Gerichte direkt oder indirekt, oder durch Kreuzkontamination, eine Art von Allergen enthalten.
--	--	---	--