

POUR COMMENCER

v Les Pommes de Terre "bravas" du Mussol	7,95€
Croquettes de jambon Ibérique, porc élevé aux glands (6 unités)	9,95€
Beignets de morue avec aïoli de légumes rôtis	10,25€
Soupes & Crèmes de saison, faites maison	7,95€
v Avocat à la braise de charbon, crème de guacamole (purée d'avocat parfumée au basilique) et "pico de gallo"	12,95€
Escargots du Mussol, simplement sautés au sel et poivre	14,95€
Jambon Ibérique, porc élevé aux glands (1/2 portion)	14,25€
Jambon Ibérique, porc élevé aux glands (1 portion)	19,75€

FINE PÂTE À PAIN SANS LEVAIN COQUES "DE RECAPTE"

v D'avocat, citrouille, courgette et fromage de chèvre	9,95€
v De burrata de lait de bufflonne, tomate, herbes fraîches et pignons de pin toastés	10,25€
De saumon fumé, crème fraîche de fromage, fenouil et batonnets de pomme verte	11,25€
De jambon ibérique de gland au brie fondu et aux poireaux grillés	11,95€

OEUFS DE "CALAF"

Omelette de saison, faite au moment	8,75€
Oeufs frits, servis sur un lit de pois chiches de "l'Anoia", sautés avec des pousses d'oignon et petits calamars	10,75€
Oeufs frits, pommes de terre frites et copeaux de jambon ibérique	10,95€
Oeufs frits, pommes de terre frites et copeaux de foie gras	12,95€

PAIN

Pain "de coca" Grillé au charbon de bois et frotté à la tomate (unité)	2,75€
Pain Grillé au charbon de bois (unité)	2,25€



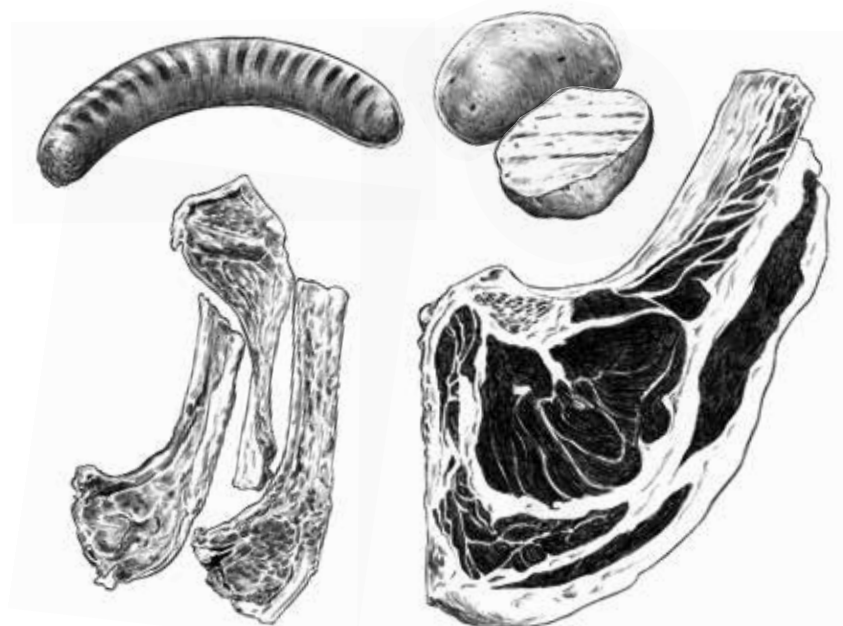
SALADES

v Salade Mussol, mesclun de laitues, olives noires "mortes", tomate, assaisonnée avec une vinaigrette de marinade	9,75€
v Salade de deux fromages de chèvre, betterave et courgette émincées, à la vinaigrette de cidre de "l'Empordà"	9,95€
AVG Salade de tomates variées, ventrèche de thon, et oignons de "Figueres" rompus à coup de poing	11,50€
AVG Salade "Xató" de petites crevettes et notre sauce romesco (à base de tomates, chair de poivrons déshydratés, fruits secs, ail et huile d'olives)	12,75€
v Salade de Burrata de lait de Bufflonne de "l'Empordà", tomates cerise de deux couleurs et dés d'avocat	14,25€



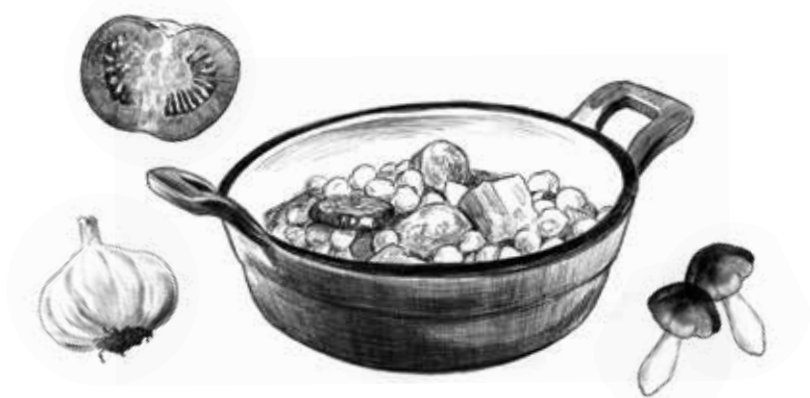
LÉGUMES À LA BRAISE

v Citrouille grillée à la braise, crème de patate douce à l'orange et ses pépites toastées	7,95€
vg Artichauts à la braise à l'huile de romarin (seulement en saison)	9,95€
vg "Escalivada" Assortiment de légumes cuits au charbon de bois et servis froids (poivron, aubergine, poireau, oignon et tomate)	10,75€
v Asperges vertes à la braise, crème fine de patates douces et miettes de pistaches	11,25€
v Aubergine au charbon, burrata de lait de bufflonne et houmous de haricots secs de Santa Pau	11,50€
vg Assortiments de légumes à la braise, huile d'olive vierge	12,25€



PETITS PLATS CUISINÉS TOUJOURS "CHUP CHUP"

Les Macaronis rustiques du Mussol	10,95€
Cannelloni faits maison, à la sauce béchamel et au gratin	14,25€
"Trippe, Têtes & Pieds de veau et de porc" en sauce, pois chiche et chorizo piquant	14,95€
Queue de bœuf désossée "sans rien à faire", parmentier parfumée à la truffe, sauce au vin rouge du Montsant	15,50€
Travers de porc (ou Coustou) Duroc, fait à basse température et pomme de terre "al caliu"	16,25€
vg Riz de légumes, champignons et une touche de sauce romesco	16,95€
Riz de montagne au poulet et à la saucisse "botifarra", champignons et légumes de saison	17,50€



POISSONS

Matelote de petits encornets au fumet de poisson	16,50€
Pavé de thon à la braise, courgettes, dés d'avocat et de mangue et une touche de soja	16,95€
Petite queue de lotte grillée à la braise, huile et petites rondelles d'ail frits et petits piments "guindilla" secs, pommes de terre baby "al caliu"	17,95€
Filet de dos de morue grillé, petite "ratatouille" du Mussol et tomates cerises	20,50€

VIANDES GRILLÉES AU CHARBON DE BOIS

Poulet fermier, pommes de terre frites du Mussol et bol de salade	10,95€
Saucisse Catalane de Sant Esteve de Palautordera et petits haricots sautés	11,75€
Hamburger traditionnel de bœuf, fromage brie, pétales d'oignons rôtis, mayonnaise de romesco et cœur de laitue	14,50€
Pieds de porc confits et terminés au charbon de bois, pomme de terre "al caliu" et petite salade verte	14,95€
Médailillon de veau cuit à la braise, servi avec des pommes de terre baby "al caliu", tomates cerise	15,25€
Entrecôte de génisse de Gérone à la braise, frites Mussol, bol de salade et sauce aux cèpes	16,50€
Secret ibérique, pommes de terre frites du Mussol, et bol de salade. Sauce barbecue maison	16,95€
Agneau à la braise de charbons de bois, pommes de terre "al caliu", bol de salade et alioli maison	18,50€

VACHE ET BOEUF À LA PIERRADE

Filet de Vache, petits légumes sautés et pommes de terre Mussol, frites	23,95€
Côtelette de génisse maturée de (350 g), pommes de terre Mussol frites et petits piments verts de Padrón	26,95€
Côte de vache (800 g) à la braise, pommes de terre frites du Mussol et bol de salade	54,50€

DESSERTS

v Crème Catalane brûlée, petit biscuit "carquinyoli"	5,75€
v Coulant au chocolat et crème glacée de "biscuit Maria"	5,75€
v Ananas à la braise de charbon de bois, et crème au rhum	5,75€
v Flan aux œufs, au lait de chèvre et brebis, fait maison	5,75€
v Gâteau de quatre fromages	6,95€
v Dessert "Catalanet": Crème glacée au nougat sur un fond de biscuit moelleux de la Grand-mère, crème catalane caramélisée, et accompagné de chocolat fondue ou bien de liqueur « ratafia » (liqueur de noix) ; C'est toi qui choisies !!	6,95€
v Yahourt Grec, aux fruits rouges	5,75€
Glaces et sorbets artisanale (2 parfums à choisir):	5,75€
v Glaces:	
chocolat, vanille, et yahourt à la myrtille	
vg Sorbets:	
citron et basilique et mandarine	
v Truffes au chocolat du Mussol	5,75€
v "Orelletes" de Festa Major (douceur Catalan typique)	4,95€

ANTIPASTI PICA PICA

v Le nostre patate "Bravas" del Mussol	7,95€
Crocchette di prosciutto iberico di chianda (6u.)	9,95€
Frittelle di baccalá con "alioli" di verdure arrosto	10,25€
Crema di stagione fatta in casa	7,95€
v Avocado alla brace con crema di guacamole e salsa piccante di verdure	12,95€
Lumache del Mussol con sale e pepe in padella	14,95€
Prosciutto Iberico di chianda (1/2 porzione)	14,25€
Prosciutto Iberico di chianda (1 porzione)	19,75€

FOCACCE DI "RECAPTE"

v Con avocado, zucca, zucchini, formaggio di capra e pinoli tostati	9,95€
v Con burrata, pomodori, spezie, pinoli e salsa di pesto	10,25€
Con salmone affumicato, crema di formaggio e mela verde	11,25€
Con prosciutto Iberico, formaggio brie fuso e porri	11,95€

UOVA DI CALAF

Frittata di stagione fatta in casa al momento	8,75€
Uova fritte con patate e ceci di L'Anoia e calamaretti	10,75€
Uova strapazzate del Mussol con patate fritte e prosciutto Iberico	10,95€
Uova fritte con Patate e scaglie di foie	12,95€

PANE

Pane catalano tostato alla brace con pomodoro, olio e sale (1u.)	2,75€
Pane catalano tostato alla brace (1u.)	2,25€



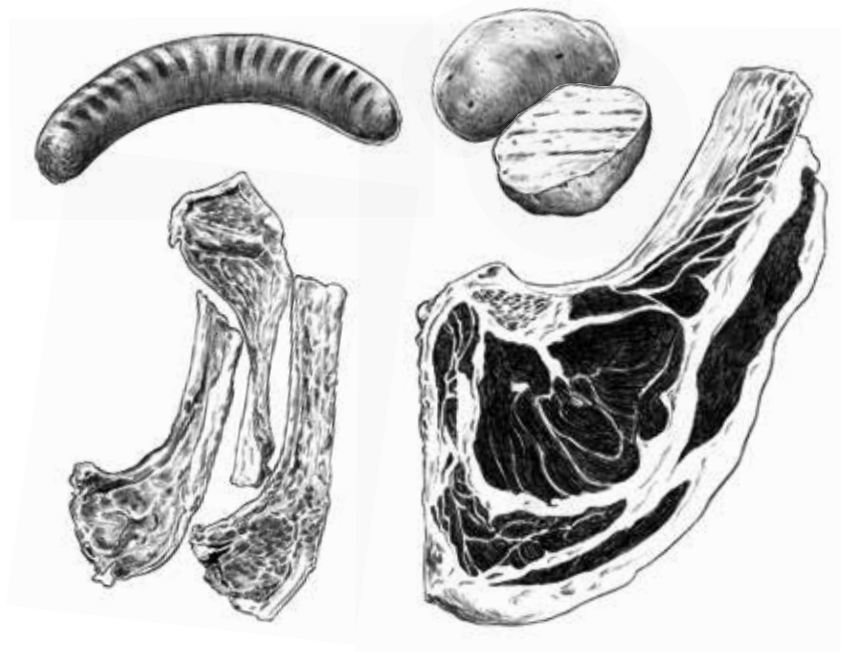
INSALATE

v Insalata Mussol con lattuga, barbabietola e pomodori con sottaceto vinagrette	9,75€
v Insalata due formaggi caprini con barbabietola, zucchini alla vinagrette di vino "sidra"	9,95€
AVG Insalata di pomodori con tonno e cipolle di "Figueras"	11,50€
AVG Insalata "xató" con indivia, gamberetti, uova, olive nere e peperone rosso	12,75€
v Burratina con due pomodorini, gialli e rossi, con avocado e barbabietola e spaghetti di zucchini	14,25€



VERDURE ALLA BRACE

v Zucca alla brace con crema all'arancia e semi tostati	7,95€
vg Carciofi di El Prat alla brace con olio di rosmarino (di stagione)	9,95€
vg Escalivada del Mussol alla griglia	10,75€
v Asparagi verdi alla brace con crema di patate dolci	11,25€
v Melanzane alla brace con burrata e hummus di fagioli catalani	11,50€
vg Verdure miste alla brace di stagione all'olio di oliva	12,25€

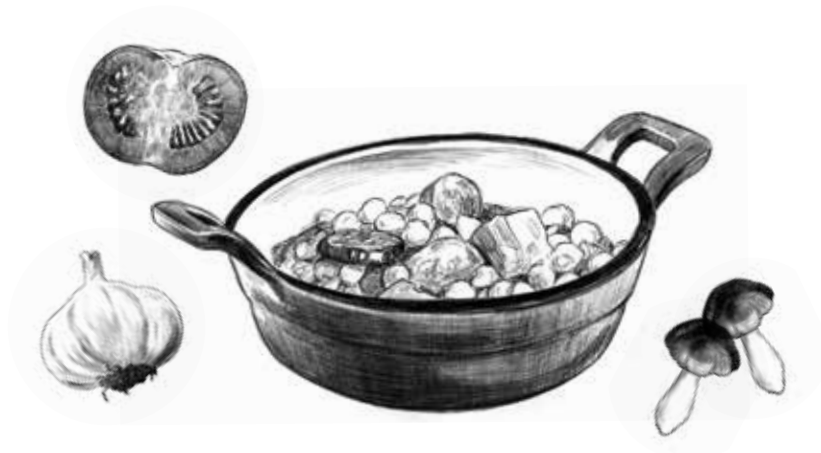


CARNI ALLA BRACE

Pollo di allevamento catalano con patate fritte Mussol e insalata	10,95€
Salsiccia catalana con fagioli tipici e pancetta	11,75€
Hamburguer di vitello artigianale con formaggio brie, cipolla al forno, lattuga e maionese con patate	14,50€
Piedini di maiale alla brace con patate al "caliu" e insalata	14,95€
Medaglioni di manzo alla brace con patate e pomodorini ciliegini	15,25€
Entrecotte di vitello con patate fritte Mussol, insalata e salsa di funghi a parte	16,50€
Segreto di maiale Iberico con patate fritte Mussol e insalata e salsa barbecue	16,95€
Costolette di agnello alla brace, patate alla brace e insalata	18,50€

PIATTI CON "XUP-XUP"

Le penne del Mussol con carne	10,95€
Cannelloni caserecci	14,25€
Trippe con ceci e salame "chorizo" piccante	14,95€
"Rabo de toro": coda di toro al vino rosso con pure di patate tartufate	15,50€
Costine di maiale al forno con salsa al vino rosso, nocciole tostate e crema acida	16,25€
va Risotto con verdure e funghi	16,95€
Risotto montagna con salsiccia, pollo e funghi e verdure di stagione	17,50€



PESCE

Calamaretti con brodo di pesce	16,50€
Filetto di tonno alla brace con zucchine e un tocco di soia	16,95€
Coda di rana pescatrice alla brace con olio, aglio, peperoncino e patate	17,95€
Merluzzo alla griglia con samfaina e pomodori ciliegini	20,50€

CARNE TAGLIATA ALLA PIETRA

Filetto di manzo alla brace con verdure e patate Mussol	23,95€
Tagliata di manzo alla pietra 350 grammi con patate Mussol e peperoni verdi	26,95€
"Txuleton": bistecca di vacca alla pietra 800 grammi con patate Mussol e insalata	54,50€

DOLCI

v Crema Catalana con biscotti duri cantucci	5,75€
v Coulant di cioccolato con gelato di biscotto	5,75€
v Carpaccio di ananas con crema al ron	5,75€
v Flan fatto in casa	5,75€
v Torta ai 4 Formaggi	6,95€
v Dessert Catalanet: Gelato al torrone con un biscotto soffice della nonna, a scelta con cioccolato fuso o con un tocco di "ratafia" licuore Catalano, Tu decidi	6,95€
v Yogurt cremoso ai frutti rossi, una coulis di mango e carquinyoli	5,75€
Gelati e sorbetti artigianali (2 gusti scegliere):	5,75€
v Gelati: cioccolato, vaniglia e yogurt con lamponi	
va Sorbetti: limone con basilico e mandarino	
v Tartufi di cioccolato del Mussol	5,75€
v "Orelleta Catalana": bugia Catalana croccante con zucchero e licuore di anice	4,95€