

### Gilda Camarasa con nuestra salsa aperitivo

(P) 3,10 €/uni

### Anchoa 00 del Cantábrico

con pan con tomate (G-P) 3,90 €/uni

### Croqueta de cecina eco de Cal Tomàs

y puerro (G-L-O) 3,20 €/uni

### Croqueta de pollo a la catalana

(G-FS-L-O) 3,20 €/uni

### Patatas bravas con romesco picante

y alioli escalivado (FS-O-G) 6,90 €

### Mini brioche de steak tartar

con yema confitada trufada (L-G-O-MS) 6,50 €

### Ensaladilla rusa con gambas al ajillo

y huevo frito (L-O-CM) 13,50 €

### Alcachofas fritas con jamón ibérico

y huevos de codorniz (G-O) 14 €

## Entrantes

### Crema o gazpacho del día

9,20 €

### Ensalada de burrata y fresones

con espinacas baby, tomates y vinagreta de soja dulce (SY-L) 16,50 €

### Ensalada de alubias de santa Pau

espárragos blancos, huevo poché y cecina (O) 16,90 €

### Ensalada Imperial

Lechugas, ventresca de atún, zanahoria, tomates y gildas (P-SO2) 15,90 €

### Tartar de atún rojo y aguacate

con mango y mayonesa de kimchi (SY-G-P-O) 21 €

### Wok de judía verde

simeji, con pollo a baja temperatura, soja y cacahuete (FS-SY) 15,50 €

### Canelón de calabacín de brandada de bacalao

confitura de pimientos y polvo de aceitunas kalamata (L-P) 14,50 €

### Berenjena a la brasa con tzatziki

tomates cherry, frambuesas, feta y hierbas frescas (L) 14 €

### Puerros a la brasa a la carbonara

(L-O) 16,50 €

## Principales

### Arroz a la brasa de la semana

(P-CM) 22,50 €

### Papardelle con salsa putanesca

de alcaparras y anchoa con mini mozarrellas (G-P-SO2-L-O) 19 €

### Calamar a la brasa con salteado verde

salsa miso y papada a baja temperatura (CM-SY) 21,50 €

### Salmón a la brasa con quinoa a la naranja

cremoso de zanahoria cítrico y ensalada fresca de hinojo (P) 22,90 €

### Canelón de ossobuco

(L-G-O-SO2-A) 24,90 €

### Tagliata de vaca madurada

con piquillos y ensalada de cogollos 25,50 €

### Pluma ibérica con cherrys confitados

albahaca, chalotas y patatas fritas (G) 24 €

### Meloso de ternera con parmentier de patata

y setas (L-SO2-A) 26,50 €

¡Pregúntanos por nuestras sugerencias y pescados del día!

### Gilda Camarasa amb la nostra salsa aperitiu

(P) 3,10 €/uni

### Anxova 00 del Cantàbric

amb pa amb tomàquet (G-P) 3,90 €/uni

### Croqueta de cecina eco de Cal Tomàs

i porro (G-L-O) 3,20 €/uni

### Croqueta de pollastre a la catalana

(G-FS-L-O) 3,20 €/uni

### Patates braves amb romesco picant

i allioli escalivat (FS-O-G) 6,90 €

### Mini brioix de steak tàrtar

amb rovell confitat trufat (L-G-O-MS) 6,50 €

### Amanida russa amb gambes amb allada

i ou ferrat (L-O-CM) 13,50 €

### Carxofes fregides amb pernil ibèric

i ous de guatlla(G-O) 14 €

## Entrants

### Crema o gaspatxo del dia

9,20 €

### Amanida de burrata i maduixots

amb espinacs baby, tomàquets i vinagreta de soja dolça (SY-L) 16,50 €

### Amanida de mongetes de santa Pau

espàrrecs blancs, ou escalfat i cecina (O) 16,90 €

### Amanida Imperial

Enciams, ventresca de tonyina, pastanaga, tomàquets i gildes (P-SO2) 15,90 €

### Tàrtar de tonyina vermella

amb mango i maionesa de kimchi (SY-G-P) 21 €

### Wok de mongeta verda

simeji, pollastre a baixa temperatura, soja i cacahuets (FS-SY) 15,50 €

### Caneló de carbassó de brandada de bacallà

confitura de pebrots i pols d'olives kalamata (L-P) 14,50 €

### Albergínia a la brasa amb tzatziki

cirerols, gerds, feta i herbes fresques (L) 14 €

### Porros a la brasa a la carbonara

(L-O) 16,50 €

## Principals

### Arròs a la brasa de la setmana

(P-CM) 22,50 €

### Papardelle amb salsa putanesca

de tàperes i anxova amb perles de mozzarella(G-P-SO2-L) 19 €

### Calamar a la brasa amb saltat verd

salsa miso i papada a baixa temperatura (CM-SY) 21,50 €

### Salmó a la brasa amb quinoa a la taronja

cremós de pastanaga cítric i amanida fresca de fonoll (P-L) 22,90 €

### Caneló de ossobuco

(L-G-SO2) 24,90 €

### Tagliata de vaca madurada

amb piquillos i amanida de cabdells 25,50 €

### Ploma ibèrica amb tomàquets cirerol confitats

alfàbrega, escalunyes i patates fregides(G) 24 €

### Melós de vedella amb parmentier de patata

i bolets(L-SO2) 26,50 €

**Pregunta'ns pels nostres suggeriments i peix del dia!**

**"Gilda" anchovy and olive skewer**  
(P) €3,10/uni

**"00" Anchovie**  
with bread with tomato (G-P) €3,90/uni

**Chicken croquette with raisins**  
and pine nuts (G-FS-L-O) €3,20/unit

**Smoked meat and leek croquette**  
(G-L-O) €3,20/uni

**Patatas bravas with spicy romesco sauce**  
and roasted aioli (FS-O-G) €6,90

**Mini brioche de steak tartar**  
with truffled egg yolk (L-G-O-MS) €6,50

**Russian salad with garlic prawns**  
and fried egg (L-O-CM) €13,50

**Fried artichokes with Iberian ham**  
and quail eggs (G-O) €14

## Starters

**Cream or gazpacho of the day**  
9,20 €

**Burrata and strawberry salad**  
with baby spinach, tomatoes and sweet soy  
vinaigrette (SY-L) €16,50

**Santa Pau Bean Salad**  
white asparagus, poached egg and cured beef  
(O) €16,90 €

**Imperial Salad**  
Lettuce, tuna belly, carrot, tomatoes and  
gildas (P-SO2) € 15,90

**Red tuna and avocado tartare**  
with mango and kimchi mayonnaise (SY-G-P-O) €21

**Green bean stir-fry**  
simeji, with slow-cooked chicken, soy and peanut (FS-SY)  
€15,50

**Zucchini and cod brandade cannelloni**  
roasted pepper jam and Kalamata olive powder (L-P)  
€14,50

**Grilled eggplant with tzatziki**  
cherry tomatoes, feta and fresh herbs (L) €14

**Grilled leeks carbonara style**  
(L-W) €16,50

## Fire and grill

**Grilled rice of the week**  
(P-CM) 22,50 €

**Pappardelle with puttanesca sauce**  
of capers and anchovies with mini  
mozzarella (G-P-SO2-L-O) €19

**Grilled squid with sautéed greens**  
miso sauce and low-temperature pork jowl  
(CM-SY) €21,50

**Grilled salmon with orange quinoa**  
Creamy citrus carrot and sweet potato  
chips (P) €22,90

**Ossobuco cannelloni**  
(L-G-O-SO2-A) €24,90

**Tagliata of aged beef**  
with piquillo peppers and lettuce heart salad €25,50

**Iberian pork shoulder with candied cherry  
tomatoes**  
basil, shallots and fries (G) €24

**Veal stew with potato parmentier**  
and mushrooms (L-SO2-A) €26,50

Ask us about our daily fish specials and  
recommendations!

ALERGENS: G-GLUTEN, CM-CRUSTACEANS/MOLLUSCS, L-LACTOSE, O-EGG, P-FISH, FS-NUTS, A-CELERI, S-  
SESAME, SO2-SULPHITS, SY-SOYA, MS-MUSTARD, AL-LUPIN BEANS