




Per Picar

Smått och Gott/Snacks

-  **Patates Braves ... 5,72€**
Friterad Klyftpotatis. Serveras med två såser, en kryddig och en mjuk typ majonnäs...
Fried Potato wedges. Served with two sauces, one spicy and one mayonnaise stylish
- Croquetes Casolanes d'Ibèric ... 7,48€**
Hemmalagade Iberiska Kroketter - Homemade Iberian Croquettés
- Croquetes mix ... 6,93€**
Krokettmix, Iberisk Skinka och Ost. Fyra utav var sort.
Croquette mix. Iberian Ham and Cheese. Four of each.
-   **Plat de Pernil Ibèric ... 14,52€**
Tallrik med Iberisk Skinka. Skuren för hand - Plate of Iberian Ham. Cut by hand.
-   **Paté de Xeflis (una mica picant) ... 7,26€**
Paté Xeflis (något kryddig) - Paté Xeflis (slightly spicy)
-   **Gírgoles Saltejades ... 8,58€**
Sautérade Svampar, s.k. Gírgolas - Sautéd Oyster Mushrooms
-   **Musclos al Vapor ... 8,69€**
Ångkokta Blåmusslor - Steamed Mussels
-  **Musclos a la Marinera ... 9,24€**
Marinerade kokta Blåmusslor - Marinated cooked mussels
-  **Calamars a la Romana ... 11,00€**
Bläckfisk a la Romana - Fried Squid rings in Batter

Sopes


Soppor/Soups


-  **Sopa de Brou ... 5,72€**
Buljongsoppa (Konsommé) - Consomé soup
- Sopa de Ceba ... 6,38€**
Löksoppa - Onion soup

Entrants Freds i Calents


Varma och kalla förrätter/Hot and cold starters

-   **Amanida verda ... 7,48€**
Grönsallad - Green salad
- Amanida Laia ... 10,45€**
Sallad "Laia" (sallad, krispig skinka, getost och pinjenötter)
Salad "Laia" (lettuce, crispy ham, goat cheese and pine nuts)
-  **Xató ... 11,44€**
Grön Sallad med avsaltad Torsk och Romescosås
Salad with Curly Endive, desalted Cod and Romesco sauce
-   **Escalivada ... 9,79€**
Ungsbakade grönsaker; Röd paprika, Aubergine och Lök, Serveras kallt
Baked red Pepper, Aubergine and Onions. Served cold
-   **Meló amb Pernil Ibèric ... 14,41€**
Melon med skinka - Melon with ham
- Macarrons Xeflis Gratinats ... 6,71€**
Gratinerade Makaroner a la Xeflis - Macaroni Gratin a la Xeflis

 sense Lactosa







 sense Gluten



-   **Favetes de Mata ... 11,00€**
Vita små Bönor från Mata, serverade med Girgola svamp
Small white beans from Mata, served with Oyster mushrooms
- Canelons Casolans ... 8,58€**
Hemlagad Cannelloni - Homemade Cannelloni
- Coca d'Oli amb Pernil Ibéric ... 13,86€**
Rostad Smörgåskaka med Olivolja och Iberisk skinka
Olive Oil and Iberian ham on Toasted Spanish Bread
- Coca d'Oli amb Fuet d'Olot ... 6,71€**
Rostad Smörgåskaka med Olivolja och Fuet korv, från Olot
Olive Oil and Fuet sausage, from Olot, on Toasted Spanish Bread
- Coca d'Oli amb Anxoves de l'Escala ... 9,76€**
Rostad Smörgåskaka med Olivolja och Ansjovis från de l'Escala
Olive Oil and Anchovies from l'Escala on toasted Spanish Bread
- Coca d'Oli amb Tonyina ... 7,48€**
Rostad Smörgåskaka med Olivolja och Tonfisk
Olive Oil and Tuna on Toasted Spanish Bread
- Coca Special Xeflis (escalivada i anxoves) ... 11,44€**
Rostad Smörgåskaka med Olivolja och Ansjovis. Xeflis Special.
Olive Oil and Anchovies on Toasted Spanish Bread, Xeflis Special.

Cargols a la Llauna


Sniglar ugnsbakade/Snails baked in the oven


-   **Cargols a la Llauna Petita (50/60 uds.) ... 13,20€**
Sniglar, liten storlek 50 – 60 st. - Snails, small size 50 – 60 pcs.
-   **Cargols a la Llauna Gran (80/90 uds.) ... 16,50€**
Sniglar, Stor storlek 80 – 90 st. - Snails, Big size 80 – 90 pcs.
-   **Cargols a la Llauna Familiar (1,4 kg) ... 28,93€**
Sniglar, Familje storlek (1,4 kg) - Snails, Family size (1,4 kg)

Truites

Omeletter/Omelets

-   **Truita de Patates ... 7,70€**
Omelett med potatis
Omelette with potatoes
-   **Truita de Patates i Ceba ... 7,70€**
Omelett med potatis och lök
Omelette with potatoes and onion
-   **Truita de Ceba ... 7,70€**
Omelett med lök
Omelette with onion
-   **Truita de Mongetes del "Ganxet" ... 8,25€**
Omelett med Vita bönor från "Ganxet"
Omelette with White beans from "Ganxet"
-   **Truita de Mongetes del "Ganxet" i Botifarra ... 9,35€**
Omelett med Vita Bönor och Korv från "Ganxet"
Omelett with White Beans and Sausages from "Ganxet"

 sense Lactosa

 sense Gluten

Peix i Closca

Fisk och Skaldjur/Fish and Seafood



- ⊗ ⊗ **Bacallá amb sanfaina ... 19,25€**
Torsk med Ratatuille (Tomat, Aubergine och Lök)
Cod with Ratatuille (Tomato, Aubergine and Onion)
- ⊗ ⊗ **Bacallá a l'Antiga (patates, tomáquet, ceba i al forn) ... 19,25€**
Torsk tillagad på gammaldags vis med potatis, tomater och lök
Cod cooked the old fashioned way with potatoes, tomatoes, and onions
- ⊗ **Bacallá gratinat a l'All i Olli ... 19,25€**
Gratinerad Torsk med vitlöksås
Baked Cod with garlic sauce
- Bacallá al rocafort ... 19,25€**
Ungsbakad Torsk med Roquefort sås
Baked Cod with Roquefort sauce
- ⊗ ⊗ **Bacallá a la planxa amb Mongete del "Ganxet" ... 19,25€**
Grillad Torsk med Vita bönor från "Ganxet"
Grilled Cod with White beans from "Ganxet"
- Bacallá amb salsa de Ceps ... 19,25€**
Torsk med Svampsås
Cod with Mushroom sauce
- ⊗ ⊗ **Gamba Llangostinera a la Planxa ... 17,38€**
Grillade stora räkor - Grilled big Shrimps
- ⊗ ⊗ **Calamars a la Planxa ... 16,17€**
Grillad Bläckfisk - Grilled Squid
- ⊗ **Calamars a la Romana ... 11,00€**
Friterade Bläckfisk ringar - Fried Squid rings in Batter
- ⊗ ⊗ **Rap a la Planxa ... 20,57€**
Grillad Marulk - Grilled Monkfish
- ⊗ ⊗ **Rap a la Donastiarra ... 21,34€**
Marulk a la Donastiarra - Monkfish prepared the Donastiarra way
- ⊗ **Rap a la Marinera ... 22,99€**
Marulk gjord på gammalt sjömansrecept.
Monkfish prepared the old seaman way
- ⊗ ⊗ **Lluc a la Planxa ... 17,38€**
Grillad Kummel med Vita bönor från "Ganxet"
Grilled Hake with White beans from "Ganxet"
- ⊗ ⊗ **Lluç a la Donastiarra ... 18,48€**
Kummel a la Donastiarra
Hake a la Donastiarra
- ⊗ ⊗ **Tronc de Lluc l'Antiga ... 19,69€**
Kummel tillred på gammaldags vis
Hake prepared like in the old days
- ⊗ ⊗ **Llenguado a la Planxa ... 23,10€**
Sauterad Sjötung
Sautéed Sole
- ⊗ ⊗ **Llenguado a la Donastiarra ... 24,20€**
Sjötung a la Donastiarra
Sole a la Donastiarra
- ⊗ ⊗ **Musclos al vapor ... 8,69€**
Ångkokta Blåmusslor
Steamed Mussel
- ⊗ **Musclos a la Marinera ... 9,24€**
Marinerade kokta Blåmusslor (något kryddig)
Marinated cooked mussels (slightly spicy)

Carns a la Brasa i Guisats

Grillat kött och grytor/ Grilled meats and stews



- ⊗ ⊗ **Costelles de Xai a la Brasa ... 17,38€**
Grillade Fårkotletter - Grilled Lamb Chops
- ⊗ ⊗ **Conill a la Brasa ... 8,14€**
Grillad Kanin - Grilled Rabbit
- ⊗ ⊗ **Galtes de Porc a la Brasa ... 10,45€**
Bräserad Griskind - Braised Pork cheek
- ⊗ ⊗ **Botifarra de Cabrils blanca o negra ... 11,00€**
Köttig korv från Cabrils, vit eller svart - Meaty sausage from Cabrils, white or black
- ⊗ ⊗ **Botifarra de Cabrils blanca o negra amb Mongetes del Ganxet ... 13,90€**
*Köttig Korv från Cabrils, vit eller svart, med Vita Bönor från Ganxet
Meaty Sausage from Cabrils, white or black, with White beans from Ganxet*
- ⊗ ⊗ **Bistec de mitjana de Vedella a la Brasa ... 11,44€**
Grillad finskuren nöststek - Grilled, fine cut Entrecote
- ⊗ ⊗ **Pollastre a la Brasa ... 7,93€**
Grillad Kyckling (¼ del) - Grilled Chicken (¼ part)
- ⊗ ⊗ **Peus de Porc a la Brasa ... 11,00€**
Grillade Gris fötter - Grilled Pork feet
- ⊗ ⊗ **Espatlla de Xai a la Brasa (46 minuts) ... 23,10€**
Grillad Får skuldra (46 min.) - Grilled Lamb shoulder(46 min.)
- ⊗ ⊗ **Filet de Vedella a la brasa ... 19,25€**
Grillad Ryggbiff (Sirloin) - Sirloin steak grilled
- ⊗ ⊗ **Entrecot Special Xeflis a la Brasa ... 21,89€**
Grillad Entrecote Special Xeflis - Grilled Entrecote Special Xeflis
- ⊗ ⊗ **Espatlla de cabrit a la Brasa ... 27,72€**
Grillad unget, skuldra - Grilled Shoulder of Goat
- ⊗ **Plat de Cabrils (duet de Botifarres amb Pebrot escalivat i Ceba confitada) 11,55€**
*Tallrik Cabrils (duett m. Köttiga korvar, rostad paprika och karamelliserad lök)
Plate Cabrils (duet with meaty sausages, roasted peppers and caramelized onions)*
- ⊗ **Vedella amb Rovellons ... 13,86€**
Biff med Rovellon svamp - Beef with Rovellon Mushrooms
- ⊗ **Peus de Porc Guisats amb Gambes ... 13,31€**
Gryta med Grisfötter och Räkor - Casserole with Pig Feet and Shrimp
- Filet de Vedella al Rocafort ... 21,89€**
Oxfile med Roquefort sås - Fillet of beef with Roquefort sauce
- Filet de Vedella al Pebre verd ... 21,89€**
Oxfile med Grön paprika sås - Fillet of Beef with Green pepper sauce
- Filet de Vedella amb salsa de ceps ... 24,20€**
Oxfile med Lök sås - Fillet of Beef with Onion sauce
- ⊗ **Filet de Vedella amb Fetge d'Ànec ... 24,20€**
Oxfile med Anklever - Fillet of Beef with Foie gras
- ⊗ **Saltejat de Girgoles amb Botifarra ... 11,10€**
*Sauterade Girgola svamp med köttig korv. (Botifarra)
Sautéed Oyster mushrooms with meaty sausage. (Botifarra)*
- ⊗ **Cabrit Arrebossat ... 16,17€**
Panerat lamm - Breaded young lamb

Accessoris i Supplements

Tillbehör och Supplement/ Accessories and extras

-   **Guarnició de Montgetes del "Ganxet" ... 3,52€**
Garnering med Vita Bönor från "Ganxet"
Garnish with White Beans from "Ganxet"
-   **Guarnició de Montgetes del "Ganxet" saltejades ... 4,62€**
Garnering med sauterade Vita Bönor från "Ganxet"
Garnish with sautéed White Beans from "Ganxet"
-   **Guarnició d' Escalivada ... 4,07€**
Garnering med Ungsbakade grönsaker; Röd paprika, Aubergine och Lök, Serveras kall
Garnish with Baked red Pepper, Aubergine and Onions. Served cold
- Suplement de Salsa Rocafort, Pebre o Ceps ... 3,52€**
Extra såser Roquefort, Peppar eller Lök
Additional sauces Roquefort, Pepper or Onion
-  **Fuet de la Casa ... 5,06€**
Hemmagjord lufttorkad korv "Fuet"
Homemade air-dried sausage "Fuet"



Pa i Coca d'Oli

Bröd och Oljekakor/ Bread and Oil cake

Pa de Pagés ... 1,21€

Bröd Pagés
Bread Pagés

Pa de Pagés torrat ... 1,76€

Bröd Pagés rostad
Toasted Bread Pagés


Coca d'Oli torrada ... 2,10€


Oljekaka rostad
Toasted Oilcake

Les carns a la Brasa porten de guarnició patates fregides naturals, qualsevol variació es cobrarà suplement!

Alla Grillade Köttträtter serveras med hemmagjord Pommes Frites, eventuella förändringar/tillägg utav tillbehör debiteras!

All Grilled Meat dishes are served with homemade French fries, any changes / additions of accessories will be charged!

 sense Lactosa

 sense Gluten

Les Postres

Efterrätter/Desserts

Fets a casa

Hemmagjorda/Homemade

Coca de Llavaneres de la casa Xeflis ... 4,40€

Hemlagad Smördegskaka med Vaniljsås, Katalansk Kräm och Pinjenötter
Homemade Puff Pastry with Custard, Cream Brúlee and Pinenuts



Mel i Mató ... 4,07€

Honung och lagrad Ost
Honey and cured Cheese



Tobago (suc, vanilla i rom) ... 4,62€

Tobago (juice, vanilj och rom)
Tobagao (juice, vanilla and rum)

Crema Catalana ... 3,74€

Katalansk Kräm
Cream Brúlee

Cafe Irlandès (3 colores) ... 5,72€

Irländskt Kaffe
Irish Coffee



Músic amb Moscatell ... 3,96€

Nötter med saltorkad Frukt och Moscatel
Mixed nuts with dried Fruits and Moscatel



Suc de Taronja fet al Moment ... 3,08€

Nypressad Apelsin juice
Freshly squeezed Orange juice

Flam d'Ou de la Casa ... 3,08€

Hemmagjord Äggkräm
Homemade Egg Custard

Flam d'Ou amb Nata ... 4,07€

Hemmagjord Äggkräm med Vispgrädde
Homemade Egg Custard with whipped Cream

Pinya Special Xeflis ... 6,38€

Färsk Ananas Special Xeflis
Fresh Pineapple Special Xeflis

Maduixots al Gust (nata,suc,moscatell) ... 4,4€

Jordgubbar i din smak (m. grädde, apelsin juice eller Muscatel)
Strawberries in your own taste (with whipped cream, orange juice or Muscatel)



Fruita del Temps ... 3,85€

Frukt enligt Säsong
Fruit according to Season



Ioghurt Natural amb Fruits del Bosc ... 4,20€

Yoghurt natural med Skogsbär
Natural Yoghurt with Forest Berries



Iogurt Natural ... 3,30€

Yoghurt Natural
Natural Yoghurt



Coulant de Xocolata Calenta fet a casa ... 4,29€

Coulant de Xocolata sense Gluten

Brun Muffins med Varm Chokoladsås inuti
Brown Sponge cake with hot Chocolate sauce inside

Trufes Casolanes de Xocolata ... 4,40€

Hemlagad Chokladtryffel
Homemade Chocolate Truffles

Gelats i Xarrups

Glass och Sorbet/Ice Cream and Sorbet

Pastís al Whisky ... 4,29€

Pastis al Whiskey

Whisky Cake



Crocant ... 4,07€

Krokant

Krokant



Amanda (crocant, nescafé i Cointreau) ... 4,40€

Amanda (Krokant, Neskafe och Cointreu)

Amanda (Krokant, Nescafe and Cointreu)



Gelat Variat ... 2,97€

Glass olika smaker

Assorted Ice cream

Bescuit Casola amb Xocolata Negra ... 4,40€

Hemmgjord Tårta med Mörk choklad

Homemade Cake with Dark chocolate



Xarrup de Llimona, Mandarina o del Bosc ... 4,29€

Citron Sorbet, Mandarin eller Skogsbär

Lemon Sorbet, Tangerine or Forest Berries



Xarrup de Marc de Cava ... 4,95€

Sorbet Likör Marc de Cava

Sorbet Liqueur Marc de Cava



Xarrup de Llimona amb Jack Daniel's ... 4,95€

Citronsorbet med Jack Daniels

Lemon sorbet with Jack Daniels

Creps fets a Casa

Hemmagjorda Crêpes/Home made crêpes

Tots els Gustos en un Sol Preu ... 4,29€

Alla smaker till ett och samma pris/All sorts at the same price

Fruits del Bosc

Skogsbär

Forest berries

Xocolata Negra

Mörk Chokolad

Dark Chocolate

Nata, Anous i Mel

Grädde, valnötter och honung

Cream, walnuts and honey

Xocolata Negra i Nata

Mörk Chokolad med Vispgrädde

Dark Chocolate with Whipped Cream

Nata

Vispad Grädde

Whipped Cream

Crema Catalana

Katalansk Kräm

Catalan Cream

Mel i Mató

Honung och Lagrad Ost

Honey with Cured Cheese

