

L'ONNA

- RESTAURANT -



POLA GIVEROLA
LATROUPE RESORT

L'ONA

T. 2022

PARA PICAR

Jamón ibérico de bellota y sus tostadas
con ajo y tomate pera

19,90 €

Mejillones de roca Buixó al vapor, jengibre, apio, y malvasía

13,00 €

Sashimi de atún rojo, aguachile, apio,
esferas de wasabi y cítricos

22,00 €

Anchoas de la escala "00" y pan de cristal con tomate

16,00 €

Timbal de brandada de bacalao a la catalana acompañado
de crudités, tostaditas y caviar de arenque

14,90 €

LOS ARROCES Y FIDEUÁ

MIN 2 PAX

Caldoso de bogavante

28,00 €

"Paella de la Cala" de galeras y gamba roja

24,90 €

Arroz meloso a "banda" *(el auténtico de los pescadores)*

24,90 €

Arroz negro del Empordà con costillas, morcilla,
gambas, mejillones y cigalas

19,00 €

Fideuá del senyoret

19,00 €

DIRECTO DEL HUERTO

Empedrado de bacalao con hummus mixto,
tartar de tomate y romesco

13,00 €

Ensalada de verano con tomate pera, dados de atún rojo
confitado, cebolla, piparra y aceite de romero

13,90 €

"Gargouillou" templada de vegetales, albahaca
y emulsión de piñones

14,00 €

LA BRASA

Presa ibérica sobre patatas panaderas
y pimientos de Padrón

22,00 €

Filete de ternera, crema de portobello confitado y foie

25,00 €

"Lomo alto" de 500g. madurado a la brasa acompañado de
graten de patata, manzana y parmesano

32,00 €

DE NUESTRAS AGUAS

Pescado de la lonja a la brasa y verduritas al wok

S/M

Calamar a la andaluza con alioli de lima

15,90 €

Rodaballo a la brasa con emulsión de almendras,
cuscús vegetal y espaguetis de calabacín

24,00 €

Bacalao *a la llauna* (frito y horneado)
acompañado de espinacas a la catalana

19,00 €

PARA LOS MÁS GOLOSOS

Pastelería de nuestro obrador

7,90 €

Miel y requesón con chupito de armañac

6,90 €

Tabla de quesos catalanes con mermeladas,
fruta de temporada y frutos secos

17,00 €

Ensalada de frutos rojos con sorbete de violeta

6,00 €

L'ONA

T. 2022

PER ANAR FENT BOCA

Pernil ibèric de gla i les seves torradetes
amb all i tomàquet de penjar

19,90 €

Musclos de roca Buixó al vapor, gíngebre, api, i malvasia

13,00 €

Sashimi de tonyina vermella, aguachile,
api, esferes de wasabi i cítrics

22,00 €

Anxoves de l'Escala "OO" i coca de vidre amb tomàquet

16,00 €

Timbal de brandada de bacallà a la catalana
acompanyat de crudités, torradetes i caviar d'areng

14,90 €

DIRECTE DE L'HORT

Empedrat de bacallà amb hummus mixte,
tàrtar de tomàquet i romesco

13,00 €

Amanida d'estiu amb tomàquet pera, daus de tonyina
vermella confitada, ceba tendra, piparra i oli de romani

13,90 €

"Gargouillou" temperada de vegetals, alfàbrega
i emulsió de pinyons

14,00 €

DE LES NOSTRES AIGÜES

Peix de la llotja a la brasa i verdures al wok

S/M

Calamar a l'andalusa, amb allioli de llima

15,90 €

Turbot a la brasa amb emulsió d'ametlles,
cous-cous vegetal i espaguetis de carbassó

24,00 €

Bacallà a la llauna acompanyat d'espinacs a la catalana

19,00 €

ELS ARROSSOS I FIDEUÀ

MIN 2 PAX

Caldos de llamàntol

28,00 €

"Paella de la Cala" de galeres i gamba vermella

24,90 €

Arròs melós a banda "l'autèntic dels pescadors"

24,90 €

Arròs negre de l'Empordà amb costelles,
botifarró, gambes, musclos i escamarlans

19,00 €

Fideuà del senyoret

19,00 €

LA BRASA

Presca ibèrica sobre patates panaderes
i pebrotets de Padrón

22,00 €

Filet de vedella, crema de portobello confitat i foie

25,00 €

"Lomo alto" de 500g madurat a la brasa acompanyat
de graten de patata, poma i parmesà

32,00 €

PELS MÉS LLAMINERS

Pastisseria del nostre obrador

7,90 €

Mel i mató amb xarrup d'armanyac

6,90 €

Taula de formatges catalans amb melmelades,
fruita de temporada i fruits secs

17,00 €

Amanida de fruits vermells amb sorbet de violeta

6,00 €

L'ONA

T. 2022

APPETISERS

Iberian ham and toast with garlic and tomato
19,90 €

Steamed Buixó rock mussels with ginger, celery,
and Malvasia wine
13,00 €

Red tuna sashimi, aguachile, celery, wasabi balls,
and citrus
22,00 €

L'Escala "OO" anchovies and flatbread with tomato
16,00 €

Catalan cod pie with crudités, toast, and herring roe
14,90 €

STRAIGHT FROM THE VEGETABLE PATCH

Shredded salted cod with mixed hummus, tomato
tartare and romesco sauce
13,00 €

Summer salad with plum tomatoes, diced red tuna
confit, spring onions, chilli and rosemary oil
13,90 €

Warm "Gargouillou" of vegetables, basil,
and pine nut emulsion
14,00 €

FROM OUR WATERS

Grilled market fish and wok vegetables
S/M

Andalusian-style baby squid, with lime alioli
15,90 €

Grilled turbot with almond emulsion,
vegetable cous-cous, and courgette spaghetti
24,00 €

Tin-roasted cod with Catalan-style spinach
19,00 €

RICE DISHES & FIDEUÀ

MIN 2 PEOPLE

Lobster rice
28,00 €

"Paella de la Cala" with mantis shrimp and red shrimp
24,90 €

"Arròs a banda" *Mellow rice with fish and seafood broth, served
separately from the fish and seafood (the authentic fisherman's rice)*
24,90 €

Black Empordà rice with ribs, blood sausage, shrimp,
mussels and langoustines
19,00 €

"Fideuà del senyoret" *(noodle paella with peeled seafood)*
19,00 €

THE GRILL

Iberian *presa* with sliced oven-roasted potatoes
and Padrón peppers
22,00 €

Veal tournedos, Portobello mushroom confit cream
and foie
25,00 €

Grilled 500g matured sirloin with potato, apple,
and parmesan gratin
32,00 €

FOR THOSE WITH A SWEET TOOTH

Desserts of the day by our pastry chef
7,90 €

Honey and *mató* cheese with Armagnac syrup
6,90 €

Platter of Catalan cheeses with jam,
seasonal fruit and nuts
17,00 €

Berry salad with violet sorbet
6,00 €

L'ONA

T. 2022

APPETITHÄPPCHEN

Ibérico-Hinterschinken aus Eichelmast
mit Knoblauch-Strauchtomaten-Toast

19,90 €

Felsen-Miesmuscheln „Buixó“, gedämpft, Ingwer,
Sellerie, Malvasia-Wein

13,00 €

Sashimi vom roten Thun, „Aguachile“, Sellerie,
Wasabi-Kugeln, Zitrusfrüchte

22,00 €

Anchovis aus L'Escala „OO“, Tomaten-Knusperbrot

16,00 €

Timbale mit Stockfisch-Brandade katalanische Art,
Crudités, Toast und Heringskaviar

14,90 €

DIREKT AUS DEM GARTEN

Salat Empedrat mit mariniertem Kabeljau
und gemischtem Hummus

13,00 €

Sommersalat mit Birnentomaten, gewürfeltem
kandiernem Rotem Thun, Frühlingzwiebeln,
Paprika und Rosmarinöl

13,90 €

„Gargouillou“ (lauwarm), Gemüse, Basilikum
und Pinienkernemulsion

14,00 €

AUS UNSEREM MEER

Marktfrischer Fisch vom Holzkohlengrill, Gemüse im Wok
JE NACH MARKTPREIS

Kleine Tintenfische von der andalusischen Küste,
Limetten-Aioli

15,90 €

Steinbutt vom Holzkohlengrill an Mandelemulsion,
Gemüse-Couscous und Zucchini-Spaghetti

24,00 €

Stockfisch aus der Pfanne mit Spinat auf katalanische Art

19,00 €

REISGERICHTE UND FIDEUÀ

MIND 2 PERSONEN

Reis mit Hummer in Brühe

28,00 €

„Paella de la Cala“ mit Kaiserkrebse und roten Garnelen

24,90 €

„Arròs a banda“ Weicher Reis mit Fisch- und Meeresfrüchtesud,
der getrennt vom Fisch und den Meeresfrüchten serviert wird
(der authentische Fischerreis)

24,90 €

Schwarzer Reis aus dem Empordà mit Rippchen, Botifarró-
Würstchen, Gambas, Muscheln und Flusskrebse

19,00 €

Fideuà del Senyoret (mit geschälten Schalentieren Nudelpaella)

19,00 €

VOM HOLZKOHLENGRILL

Ibérico-Presa (Steak vom Nackenkern)
auf Kartoffelscheiben und Paprika aus Padrón

22,00 €

Tournedos vom Kalb, Creme aus konfierten Pilzen
und Foie-gras

25,00 €

„Hohe Rippe“ 500 g gereift, vom Holzkohlengrill,
Kartoffelgratin, Apfel und Parmesan

32,00 €

SÜSSE VERFÜHRUNGEN

Tagesauswahl an Desserts vom Wagen,
Werke unseres

7,90 €

Honig und Mató-Frischkäse mit Armagnac-Sirup

6,90 €

Katalanische Käsespezialitäten mit Marmelade,
Obst der Saison und Trockenfrüchten

17,00 €

Obstsalat aus roten Früchten mit Veilchensorbet

6,00 €

L'ONA

T. 2022

POUR SE METTRE L'EAU À LA BOUCHE

Jambon ibérique de bellota et ses toasts
à l'ail et tomates grappe
19,90 €

Moules de roche Buixó à la vapeur, gingembre,
céleri et raison malvoisie
13,00 €

Sashimi de thon rouge, aguachile, céleri,
boules de wasabi et agrumes
22,00 €

Anchois de l'Escala « 00 » et pain de cristal à la tomate
16,00 €

Timbale de brandade de morue à la catalane
accompagnée de crudités, toasts et caviar de hareng
14,90 €

DU JARDIN À L'ASSIETTE

Salade de morue dessalée déchirée
à l'houmous mixte
13,00 €

Salade d'été aux tomates poire, dés de thon rouge confit,
oignons de printemps, poivre et huile de romarin
13,90 €

« Gargouillou » tiédi de légumes, basilic
et émulsion de pignons
14,00 €

VENUS DE LA MER

Poisson du marché grillé et ses légumes au wok
S/M

Calamars côtiers à l'andalouse et son aïoli au citron vert
15,90 €

Turbot à la braise et son émulsion d'amandes, couscous
de légumes et tagliatelles de courgettes
24,00 €

Morue accompagné d'épinards à la catalane
19,00 €

LES RIZ ET FIDEUÀ

MINIMUM 2 PERSONNES

Bouillon de homard
28,00 €

« Paella de la Cala » de mantes de mer et crevettes rouges
24,90 €

« Arròs a banda » Riz moelleux au bouillon de poissons
et de fruits de mer, servi séparément des poissons et des fruits de mer
(l'authentique riz du pêcheur)
24,90 €

Riz noir de l'Empordà accompagné de travers de porc,
saucissons, crevettes, moules et écrevisses
19,00 €

« Fideuà del senyoret » (paella de nouilles aux fruits de mer décortiqués)
19,00 €

GRILLADES

Porc ibérique sur pommes de terre boulangères
et piments de Padrón
22,00 €

Tournedos de veau,
crème de champignons de paris confits et foie
25,00 €

« Lomo alto » de 500g cuit à la braise accompagné d'un
gratin de pommes de terre, pommes et parmesan
32,00 €

CÔTÉ SUCRÉ

Buffet de desserts du jour élaborés
par notre chef pâtissier
7,90 €

Fromage blanc au miel et son sirop d'Armagnac
6,90 €

Plateau de fromage catalans et ses confitures,
fruits de saison et fruits secs
17,00 €

Salade de fruits rouges et son sorbet à la violette
6,00 €