



At La Xula only use local products and prepare our menu according to the Seasonal food. Our fish only comes from the Mediterranean Sea, specifically from the Costa Brava, the meat from the Girona area and the fruit and vegetables from our gardens in Pals and Ullà. Every day we prepare some dishes outside the menu depending on what the market offers us.

Starters / Pour Partager / Vorspeisen

Gilda, anchovy, piparra pepper and stuffed olive i oliva rellena (1 piece) / Gilda, anchois, piment piparra et olive farcie (1 pièce) / [Gilda Sardelle, Piparra-Paprika und gefüllte Olive\(ein Stück\)](#) 3,80€

Gilda with cod cube, sun-dried tomato and Kalamata olive (1 piece) / Gilda cube et moure, tomate séchée et olive Kalamata (1 pièce) / [Gilda mit Kabeljauwürfel, getrocknete Tomate und Kalamata-Olive \(ein Stück\)](#) 5,20€

Anchovy from l'Escala (1 piece) / Anchois de L'Escala macérées (1 pièce) / [Mazerierte Anchovies aus l'Escala \(ein Stück\)](#) 4,00€

Codfish fritters (1 piece)/ Beignets de cabillaud (1 pièce) / [Kabeljau-Bällchen \(ein Stück\)](#) 3,50€

Iberian ham croquette (1 piece) / Croquette au jambon ibérique (1 pièce) / [Kroketten mit iberischen Schinken \(ein Stück\)](#) 3,00€

Andalusian-style calamari / Calamars à l'andalouse / [Calamares nach andalusischer Art](#) 18,50€

"Coca" Bread with tomatoe / Pain de coca à la tomate / [„Coca“-Brot mit Tomate](#) 4,90€

Iberian 5J acorn ham freshly cut / Jambon Ibérique de glands 5J tout juste couper [Frisch geschnittener iberischer Schinken 5J vom Eichelschwein](#) 26,50€

Smoked jerky from León with salted almonds /Cecina de León fumée aux amandes salées [Geräuchertes Trockenfleisch von Rind, Cecina aus León mit gesalzenen Mandeln](#) 18,00€

Our Cheese Board / Notre sélection de fromages / [Unsere Käseplatte](#) 19,80€

more starters from the Sea / Pour Partager de la Mer / mehr Vorspeisen aus dem Meer

Rock mussels in our marinade / Moules de Roche accompagnées de notre marinade [Miesmuscheln in unserer Haus-Marinade](#) 17,00€

Razor clams (from the Ebro Delta) /Petits couteaux de l'estuaire de L'Ebre. [Schwertmuscheln \(aus dem Ebro-Delta\)](#) 19,20€

Fine Clams with "Granny's special sauce" / Fines palourdes, sauce de la grand-mère [Venusmuscheln in Großmutter's Spezialsoße](#) 31,00€

Grilled rock Octopus with potato Parmentier & smoked red peppers Patte de poulpe de rocher à la braise, accompagnée de son parmentier de pommes de terre et poivre rouge fumé. /[Gegrillter Oktopus serviert mit Kartoffel-Parmentier u. roter Paprika](#) 24,50€

Sauteed Craw fish / Petites langoustines sautées / [Sautierte Langustinos](#) 29,00€

Sauteed Palamos red prawns, mid size / Crevettes rouges de Palamos, de taille moyenne, sautées / [Sautierte Rote Garneelen aus Palamos, mittlere Größe](#) 30,00€

Grilled big Palamos red prawns / Crevettes rouges de Palamos, grande taille, grillées [Sautierte große Rote Garneelen aus Palamos, gegrillt](#) market price

Salads / Salades / Salate

Cottage cheese salad: mixed lettuce, apple, onion, goat's cheese, nuts and balsamic vinaigrette with Modena vinaigrette / Salade de fromage caillé (recuit): salade variée, pomes, oignons, fromage frais caillé de chèvre, fruits secs et vinaigrette 17,50€

[Gemischter Salat mit Hüttenkäse: mit Kopfsalat, Apfel, Zwiebeln, Ziegenkäse, Nüsse und Balsamico-Vinaigrette aus Modena](#)

"Bitxo" Tomatoes from Alt Empordà, sweet onions with tuna loin and Kalamata olives Salade de "Bitxo" tomate de l'Alt Empordà, oignons tendres, pièce de thon fin du Nord et olives Kalamata / [„Bitxo“ Tomaten aus Alt Empordà mit süßen Zwiebeln, Thunfischfilet und Kalamata-Oliven](#) 19,50€

Quinoa salad (red, black and white) with avocado, tomato, spring onion and cucumber with lemon mint vinaigrette /Salade de quinoa (rouge, noir et blanc) avec avocat, tomate, oignon nouveau et concombre avec vinaigrette au citron / [Quinoa-Salat \(rot, schwarz und weiss\) mit Avocado, Tomate, Frühlings-Zwiebeln und Gurke an Zitronen-Minze-Vinaigrette](#) 18,50€

Rices / Riz / Reis (min. 2 pers.)

Shellfish Paella / Paëlla de fruits de mer / [Paella mit Schalentieren](#) 25,50€/pers

Broth rice with seafood / Riz à la casserole aux fruits de mer /[Reissuppe mit Meeresfrüchten](#) 27,50€/pers

Rice or Vermicelli noodle "A Banda" (Fish, potatoes and Alioli with it's rice or vermicelli, traditional Fisherman's dish). **Pre-booking.** 38,50€/pers
Riz et vermicelle à la "banda", poissons, pommes de terre et ail oli. **Reservation à l'avance**
[Reis oder Vermicelli-Nudeln „A Banda“ \(Reis oder Vermicelli-Nudeln mit Fisch, Kartoffeln und Aioli nach Fischer-Tradition\).](#) **Nur nach Vorbestellung**

Fish dishes / Poissons / Fischgerichte

"Suquet" Fisherman's style stew with it's potatoes (min. 2 pers.) / *Suquet de poissons et pommes de terre* (min. 2 pers.)/ [„Suquet“ nach Fischerart Eintopf mit Kartoffeln \(min 2 pers.\)](#) 30,50€/pers

Fresh cod fillet on a bed of mashed eggplant and pickled peppers / Filet de morue fraîche sur son lit de purée d'auberginies et poivrons marinés / [Frisches Kabeljau-Filet auf einem Bett aus Auberginenpüree und geschmorter Paprika](#) 27,50€

Fish of the Day, Oven/grilled with tender garlic, potatoes and onions from Figueres *Poisson du jour au four/grillé à l'ail, accompagné de pommes de terre et oignons de Figueres au four* / [Fisch des Tages aus dem Ofen/gegrillt mit zartem Knoblauch, Kartoffeln und Zwiebeln aus Figueres](#) market price

Meat dishes / Viandes / Fleischgerichte

Grilled Beef sirloin from Girona with baked potato with rosemary / *Filet de boeuf de Gérone à la braise, pommes de terre au four et romarin* / [Rinderlende aus Girona mit Rosmarin-Backkartoffeln.](#) 29,00€

Kid ribs (goat) with baked potatoes and rosemary / *Côtelettes d'agneau à la braise, pommes de terre au four et romarin* / [Ziegenlamm-Rippchen mit Rosmarin-Backkartoffeln.](#) 23,20€

Grilled entrecote of beef from Girona with rosemary baked potato and rosemary. *Entrecôte de boeuf de Gérone à la braise, pommes de terre au four et romarin.* [Gegrilltes Rinder-Entrecote aus Girona mit Rosmarin-Backkartoffeln.](#) 27,50€