

# CARTA D'HIVERN

*Cuina amb història, cor de l'Empordà*

---

“Al cor de Figueres, terra de Tramuntana i de genis, batega una cuina que parla del territori, de la memòria i del temps. El Pelegrí no és només un restaurant: és una casa de menjars amb història, arrelada a la tradició empordanesa, **on cada plat explica un fragment de la nostra identitat.**

Des de fa dècades, **cuinem amb el mateix respecte pel producte local, per les receptes que passen de generació en generació,** i per aquesta manera d'entendre la cuina com un acte d'hospitalitat. La nostra carta ret homenatge a la cuina catalana més genuïna: succulenta, honesta i plena de matisos.

Però en cada mos també hi **asoma un petit gest a la cuina francesa.** Perquè en aquesta frontera amable entre cultures, l'Empordà sempre ha mirat cap a França amb curiositat i elegància. Així, entre suquets i civets, poden sorgir mantegues perfumades, salses suaus, o una tècnica que acarona el paladar.

**A El Pelegrí, cada àpat és un viatge per la nostra terra i per la nostra història.** Un pelegrinatge de sabors que comença aquí, a Figueres, i que convida a tornar, una vegada i una altra.”



# CARTA DE INVIERNO

*Cocina con historia, corazón del Empordà*

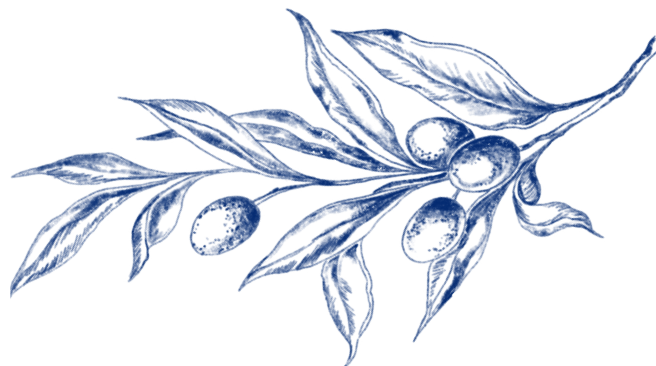
---

“En el corazón de Figueres, tierra de Tramuntana y de genios, late una cocina que habla del territorio, de la memoria y del tiempo. El Pelegrí no es solo un restaurante: es una casa de comidas con historia, arraigada en la tradición ampurdanesa, **donde cada plato cuenta un fragmento de nuestra identidad.**

Desde hace décadas, **cocinamos con el mismo respeto por el producto local, por las recetas que pasan de generación en generación,** y por esa manera de entender la cocina como un acto de hospitalidad. Nuestra carta rinde homenaje a la cocina catalana más genuina: succulenta, honesta y llena de matices.

Pero en cada bocado también **asoma un pequeño guiño a la cocina francesa.** Porque en esta frontera amable entre culturas, el Empordà siempre ha mirado hacia Francia con curiosidad y elegancia. Así, entre suquets y civets, pueden surgir mantequillas perfumadas, salsas suaves o una técnica que acaricia el paladar.

**En El Pelegrí, cada comida es un viaje por nuestra tierra y por nuestra historia.** Una peregrinación de sabores que empieza aquí, en Figueres, y que invita a volver, una y otra vez.”



# El Vermut

*El vermut*

---

---

<b>Pa de coca amb tomàquet de branca i AOVE</b> Pan de coca con tomate en rama y AOVE	4,5
<b>Llomets d'anxova oo de l'Escala amb mantega fumada (4 unitats)</b> Lomos de anchoa oo de l'Escala con mantequilla ahumada (4 ud)	14
<b>Pernil tallat a ganivet D.O.</b> Jamón cortado a cuchillo D.O.	28
<b>Terrina de foie amb confitura de figues i copa de Sauternes</b> Terrina de Foie con confitura de higos y copa Sauterns	19
<b>Els esperats calamars de Roses a la romana amb salsa tàrtara</b> Los esperados Calamares de Roses a la romana con su salsa tártara	17,5
<b>Bunyols de bacallà amb un toc d'all i julivert (6 unitats)</b> Buñuelos de bacalao con su toque de ajo y perejil (6 ud)	17,5
<b>Croquetó de rostit (4 unitats)</b> Croquetón de rustido (4ud)	12

# El Bon Començament

## *El Buen Comienzo*

---

---

<b>Amanida d'endívies amb lloms d'anxova i sardina fumada amb salsa roquefort i nous</b>	18,5
Ensalada de endivias con lomos de anchoa y sardina ahumada con salsa roquefort y nueces	
<b>Escalivada a la brasa amb lloms de sardina fumada i maionesa de romesco</b>	19,5
Escalivada a la brasa con lomos de sardina ahumada y mahonesa de romesco	
<b>Sopa de ceba amb ou poché gratinada</b>	15
Sopa de cebolla con huevo poché gratinada	
<b>El còctel de gambes de Dalí amb la seva salsa rosa</b>	17,5
El cocktail de gambas de Dalí con su salsa rosa	
<b>Verdures i hortalisses de proximitat a la dansa del foc</b>	16,5
Verduras y hortalizas de proximidad a la danza del fuego	
<b>Els canelons de rostit de la Sra. Lolita</b>	18
Los canelones de rustido de la Sra. Lolita	

## Arrossos de Pals acabats a la brasa

*Arroces de Pals acabados a la brasa*

---

---

<b>Paella Senyoret Costa Brava (mín. 2 pers.)</b>	26 / pers
Paella Senyoret Costa Brava (mín 2 pers)	
<b>Fideuà de barca amb fideus fins, peix i marisc (mín. 2 pers.)</b>	26/ pers
Fideuá de barca fideos finos con pescado y marisco (mín 2 pers)	
<b>Arròs sec de secret ibèric amb carxofes (mín. 2 pers.)</b>	27/ pers
Arroz seco de secreto ibérico con alcachofas (mín 2 pers)	

## Cuina Marinera

*Cocina Marinera*

---

---

<b>Calamarcets de costa a la planxa amb all i julivert suau</b>	21
Calamarcitos de costa a la plancha con ajo y perejil suave	
<b>Bacallà a la catalana gratinat amb allioli de codonyat</b>	25
Bacalao a la catalana gratinado con allioli de membrillo	
<b>Cua de rap “espatarrat” a la Costa Brava</b>	28
Colita de rape “espatarrat” a la Costa Brava	
<b>Tronc de lluç en suquet amb cloïsses</b>	32
Tronco de merluza en suquet con almejas	

# A Foc Lent

## *A Fuego Lento*

---

---

<b>Mandonguilles amb sípia de costa i pèsols del Maresme</b> Albóndigas con sepia de costa y guisantes del Maresme	21
<b>Fricandó de vedella amb moixernons i ceps</b> Fricandó de ternera con perrechicos y setas	22
<b>Pollastre “Rei” Empordanès a la brasa de carbó amb patates</b> Pollo “Rey” Ampordanés a la brasa de carbón con patatas	20
<b>Costelles i mitjanes de xai de l'Empordà a la brasa de carbó amb patates fregides</b> Costillas y medianas de cordero de L'Ampordá a la brasa de carbón con patatas fritas	28
<b>Llom d'entrecôte de Girona (300 g) a la brasa amb les seves patates fregides</b> Lomo de entrecôte de Girona (300 g) a la brasa con sus patatas fritas	28

# El Més Dolç

## *Los más dulces*

---

---

<b>Crema catalana cremada amb garrapinyats de xocolata</b> Crema catalana quemada con garrapiñados de chocolate	6,5
<b>Pastís de formatge tèbi amb melmelada de figues</b> Tarta de queso atemperada con confitura de higos	6,5
<b>Xuxo de crema a la brasa amb gelat de Ratafia</b> Xuxo de crema a la brasa con helado de Ratafia	7
<b>Lingot de xocolata i cítrics</b> Lingote de chocolate y cítricos	7
<b>Flam de mató del Montseny amb mel de romaní, pinyons torrats i maduixes caramel·litzades</b> Flan de Mató del Montseny con miel de romero, piñones tostados y fresas caramelizadas	7,5
<b>I amb el cafè... uns garrapinyats de xocolata</b> Y con el café... unos garrapiñados de chocolate	7,5

# CARTE D'HIVER

*Cuisine avec histoire, cœur de l'Empordà*

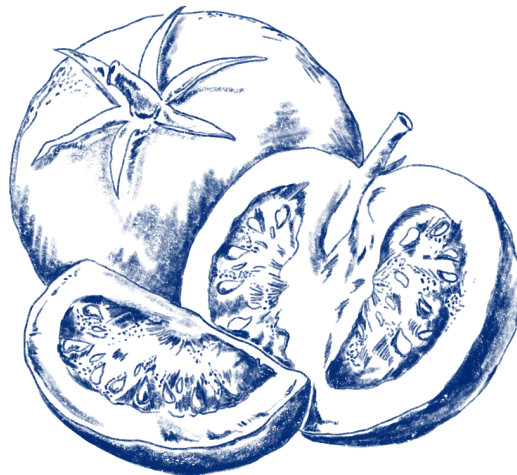
---

“Au cœur de Figueres, terre de la Tramontane et des grands esprits, bat une cuisine qui parle de la région, de la mémoire et du temps. El Pelegrí n'est pas seulement un restaurant : c'est une maison de table chargée d'histoire, enracinée dans les traditions de l'Empordà, **où chaque plat raconte un fragment de notre identité.**

Depuis des décennies, **nous cuisinons avec le même respect pour les produits locaux, pour les recettes transmises de génération en génération,** et pour cette manière de concevoir la cuisine comme un acte d'hospitalité. Notre carte rend hommage à la cuisine catalane la plus authentique : généreuse, sincère et riche en nuances.

Et pourtant, **dans chaque bouchée, se glisse aussi un clin d'œil subtil à la cuisine française.** Car, sur cette douce frontière entre les cultures, l'Empordà a toujours regardé vers la France avec curiosité et élégance. Ainsi, parmi les suquets et les civets, vous pourrez découvrir des beurrés parfumés, des sauces délicates ou des techniques qui caressent le palais.

**Chez El Pelegrí, chaque repas est un voyage à travers notre terre et notre histoire.** Un pèlerinage de saveurs qui commence ici, à Figueres, et qui vous invite à revenir, encore et encore.”



# WINTER MENU

*Cuisine with history, heart of the Empordà*

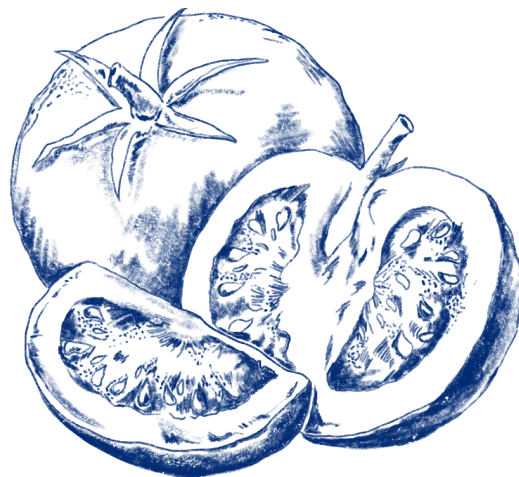
---

“In the heart of Figueres, land of the Tramuntana wind and of great minds, beats a cuisine that speaks of the region, of memory, and of time. El Pelegrí is not just a restaurant: it is a dining house with history, rooted in the traditions of the Empordà, **where every dish tells a fragment of our identity.**

For decades, **we have cooked with the same respect for local products, for recipes passed down from generation to generation,** and for this way of understanding cooking as an act of hospitality. Our menu pays tribute to the most genuine Catalan cuisine: hearty, honest, and full of nuance.

**Yet in every bite, there is also a subtle nod to French cuisine.** Because in this gentle border between cultures, the Empordà has always looked toward France with curiosity and elegance. Thus, among suquets and civets, you may find fragrant butters, delicate sauces, or techniques that caress the palate.

**At El Pelegrí, every meal is a journey through our land and our history.** A pilgrimage of flavors that begins here, in Figueres, and invites you to return, again and again.”



# Le Vermouth

*The Vermouth*

*Der Wermut*

---



---

<b>Pain de coca avec tomate mûrie sur vigne et huile d'olive vierge extra</b> Coca bread with vine-ripened tomato and extra virgin olive oil <i>Coca-Brot mit Strauchtomaten und nativem Olivenöl extra</i>	4,5
<b>Filets d'anchois oo de L'Escala avec beurre fumé (4 pcs)</b> oo anchovy fillets from L'Escala with smoked butter (4 pcs) <i>oo-Sardellenfilets aus L'Escala mit geräucherter Butter (4 Stk.)</i>	14
<b>Jambon D.O.P. tranché au couteau</b> D.O.P. cured ham hand-carved with knife <i>D.O.P.-Schinken von Hand geschnitten</i>	28
<b>Terrine de foie gras avec confiture de figes et verre de Sauternes</b> Foie terrine with fig jam and a glass of Sauternes <i>Foie-Terrine mit Feigenkonfitüre und einem Glas Sauternes</i>	19
<b>Les attendus calamars à la romaine de Roses avec sauce tartare</b> The awaited battered squid from Roses with tartar sauce <i>Die erwarteten Calamari à la Romana aus Roses mit Tartarsoße</i>	17,5
<b>Beignets de morue avec une touche d'ail et de persil (6 pcs)</b> Cod fritters with a touch of garlic and parsley (6 pcs) <i>Stockfischkräpfen mit einer Note Knoblauch und Petersilie (6 Stk.)</i>	17,5
<b>Gros croquettes de viande rôtie (4 pcs)</b> Large roast meat croquettes (4 pcs) <i>Große Bratenkroketten (4 Stk.)</i>	12

# Le Bon Commencement

*The Good Beginning*

*Der Gute Anfang*

---



---

<p><b>Salade d'endives avec filets d'anchois et sardine fumée, sauce Roquefort et noix</b></p> <p>Endive salad with anchovy loins and smoked sardine, Roquefort sauce and walnuts</p> <p><i>Endiviensalat mit Anchovisfilets und geräucherter Sardine, Roquefortsoße und Walnüssen</i></p>	18,5
<p><b>Escalivada grillée au feu de bois avec filets de sardine fumée et mayonnaise au romesco</b></p> <p>Grilled escalivada with smoked sardine loins and romesco mayonnaise</p> <p><i>Gegrillte Escalivada mit geräucherten Sardinenfilets und Romesco-Mayonnaise</i></p>	19,5
<p><b>Soupe à l'oignon avec œuf poché gratinée</b></p> <p>Onion soup with poached egg, au gratin</p> <p><i>Zwiebelsuppe mit pochiertem Ei, gratiniert</i></p>	15
<p><b>Cocktail de crevettes de "Dalí" avec sa sauce rose</b></p> <p>"Dalí" prawn cocktail with pink sauce</p> <p><i>„Dalí“-Garnelencocktail mit Cocktailsauce</i></p>	17,5
<p><b>Légumes et légumes de proximité à la danse du feu</b></p> <p>Local vegetables and greens in the dance of fire</p> <p><i>Lokales Gemüse und Grünzeug im Tanz des Feuers</i></p>	16,5
<p><b>Cannellonis de rôti de Mme Lolita</b></p> <p>Ms. Lolita's roasted meat cannelloni</p> <p><i>Fleischcannelloni nach Frau Lolitas Art</i></p>	18

## Riz de Pals fini au grill de charbon

*Rice from Pals finished over the charcoal grill*  
*Reis aus Pals auf dem Holzkohlegrill vollendet*

---

<b>Paella “Senyoret” Costa Brava (min. 2 personnes)</b> Costa Brava “Senyoret” paella (min. 2 people) <i>Costa Brava „Senyoret“-Paella (mind. 2 Personen)</i>	26 / pers
<b>Fideuà “Barca” (vermicelles fins avec poisson et fruits de mer) (min. 2 personnes)</b> “Barca” fideuà (fine noodles with fish and seafood) (min. 2 people) <i>„Barca“-Fideuà (feine Nudeln mit Fisch und Meeresfrüchten) (mind. 2 Personen)</i>	26 / pers
<b>Riz sec au porc « secreto » ibérique et artichauts (min. 2 personnes)</b> Dry rice with Iberian secreto pork and artichokes (min. 2 people) <i>Trockenreis mit Ibérico-Secreto und Artischocken (mind. 2 Personen)</i>	27 / pers

## Cuisine de la Mer

*Seafaring Cuisine*  
*Meeresküche*

---

<b>Calamars de côte grillés à l'ail doux et persil</b> Grilled baby squid with mild garlic and parsley <i>Küsten-Calamaretti vom Grill mit milder Knoblauch-Petersilien-Marinade</i>	21
<b>Morue à la catalane gratinée avec aioli de coing</b> Catalan-style cod au gratin with quince alloli <i>Kabeljau auf katalanische Art gratiniert mit Quitten-Aioli</i>	25
<b>Queue de lotte « espatarrat » façon Costa Brava</b> “Espatarrat” style monkfish tail Costa Brava style <i>Seeteufelschwanz „espatarrat“ à la Costa Brava</i>	28
<b>Tronçon de merlu en suquet avec palourdes</b> Hake trunk in suquet with clams <i>Seehechtstück im Suquet mit Venusmuscheln</i>	32

# À Feu Doux

*Slow-Cooked*

*Langsam Gegart*

---

<b>Boulettes avec seiche de côte et petits pois du Maresme</b>	21
Meatballs with coastal cuttlefish and Maresme peas <i>Fleischbällchen mit Küsten-Sepia und Erbsen aus dem Maresme</i>	
<b>Fricandó de veau aux moixardons et cèpes</b>	22
Veal fricandó with moixardons and porcini <i>Kalbsfrikandeau mit Moixardons und Steinpilzen</i>	
<b>Poulet « Roi » de l'Empordà grillé au charbon de bois</b>	20
"King" style Empordà chicken grilled over charcoal <i>„Königliches“ Empordà-Hähnchen vom Holzkohlengrill</i>	
<b>Côtes et côtelettes d'agneau de l'Empordà grillées au charbon avec frites</b>	28
Lamb ribs and chops from L'Empordà grilled over charcoal with fries <i>Lammrippchen und Koteletts aus L'Empordà vom Holzkohlengrill mit Pommes frites</i>	
<b>Entrecôte de Gérone (300g) grillée avec frites</b>	28
Grilled Girona entrecôte (300g) with French fries <i>Entrecôte aus Girona (300g) vom Grill mit Pommes frites</i>	

# Le Plus Doux

*The Sweetest*

*Das Süßeste*

---



---

<p><b>Crème catalane caramélisée avec fruits secs caramélisés au chocolat</b>          Burnt Catalan cream with chocolate praline nuts  <i>Karamellierte Crema Catalana mit schokoladenkaramellisierten NüssenNüsse</i></p>	6,5
<p><b>Gâteau au fromage tiède avec confiture de figues</b>          Warmed cheesecake with fig jam  <i>Lauwarmer Käsekuchen mit Feigenkonfitüre</i></p>	6,5
<p><b>Xuxo à la crème grillé avec glace à la Ratafia</b>          Grilled custard-filled xuxo with Ratafia ice cream  <i>Gegrillter Crema-Xuxo mit Ratafia-Eis</i></p>	7
<p><b>Lingot de chocolat et agrumes</b>          Chocolate and citrus ingot  <i>Schokoladen- und Zitruslingot</i></p>	7
<p><b>Fromage frais du Montseny avec miel de romarin, pignons grillés et fraises caramélisées</b>          Montseny curd with rosemary honey, toasted pine nuts and caramelized strawberries  <i>Montseny-Frischkäse mit Rosmarinhonig, gerösteten Pinienkernen und karamellisierten Erdbeeren</i></p>	7,5
<p><b>Et avec le café... quelques fruits secs caramélisés au chocolat</b>          And with the coffee... chocolate praline nuts  <i>Und zum Kaffee... ein paar schokoladen-karamellierte Nüsse</i></p>	7,5