



miluus
RESTAURANT

2023



TAPES

CALAMARS A LA ROMANA & MAIO 9

Pijlinktvis-beignets met Mayo · Batter fried squid with Mayo sauce.
Calmars en beignets avec sauce Mayonnaise · Calamares a la romana con mayonesa.

(A)

PATATES BRAVES AMB ALLIOLI I SALSA BRAVA 5

Gebakken aardappelen met pikante saus en Allioli · Fried potatoes in spicy sauce and Allioli.
Pommes de terre sauce piquante et Allioli · Patatas Bravas con Allioli y salsa brava.

(A) (V)

CROQUETES DE POLLASTRE ROSTIT (5u.) 5

Gebraden kipkroketten · Roast chicken croquettes · Croquettes de poulet rôti · Croquetas de pollo.

(A)

FINGERS DE POLLASTRE AMB SALSA BBQ 6,5

Kip fingers met saus Mayonnaise · Chicken fingers with Mayo sauce.
Sticks de poulet avec sauce Mayonnaise · Sticks de pollo con mayonesa.

(A)

PLAT DE PATATES FREGIDES AMB DUES SALSSES 4

Frites met twee sauzen · Frites avec deux sauces · Fries with two sauces · Patatas fritas & dos salsas.

(A) (V)

BITTERBALLEN (5u.) 5

Croquetes holandeses de carn · Dutch meat croquettes.
Croquettes hollandaises de viande · Croquetas holandesas de carne.

(A)

FRIKANDELLE (1u.) 2

(A)

ANXOVES DE L'ESCALA & PÀ AMB TOMÀQUET 7,5

Typische ansjovis van l'Escala met Katalaanse toast & tomaat
Typical anchovies from l'Escala with Catalan tomato & olive oil toast
Anchois typiques de l'Escala sur pain grillé et tomate
Anchoas típicas de l'Escala con pan con tomate.

(A)

AMANIDES I PLATS FREDS

SALADES & KOUDE GERECHTEN · SALADS & COLD PLATTERS
SALADES & PLATS FROIDS · ENSALADAS Y PLATOS FRÍOS

AMANIDA DE TOMATA I MOZZARELLA AMB RÚCULA I VINAGRETA 8,5

Salade met tomaat en Mozzarella, rucola en Vinaigrette · Tomato and Mozzarella salad with rocket salad and dressing · Salade de tomate, mozzarella et toquette avec vinaigrette · Ensalada de tomate, mozzarella, rúcula y vinagreta.

(V)

AMANIDA DE PATATA, MONGETA, PEBROT ESCALIVAT I TONYINA, ACOMPANYAT DE "PICOS" I MAIO 6

Aardappelen salade met boontjes, koude geroosterde paprika, tonijn met "picos" brood stokken en Mayo · Potato salad with green beans, roasted sweet peppers and tuna, with "picos" breadsticks and mayonnaise · Salade de pommes de terre, haricots verts, ipoivron grillé, thôn, avec "picos" batônnetes et sauce mayonnaise · Ensalada de patata, judía verde, pimiento asado y atún acompañada de picos y mayonesa.

(A)

AMANIDA DE PASTA AMB TOMATES XERRI, POLLASTRE, PINYONS I PESTO 7,5

Pasta salade met Cherry tomaat, kit, pijnboompitten en pesto saus · Pasta salad with Cherry tomatoes, chicken, pine-tree seeds and Pesto sauce · Salade de pâte avec tomates Cherry, poulet, pignons, et sauce pesto · Ensalada de pasta con tomates Cherry, pollo, piñones y pesto.

(A)

ASSORTIMENT D'IBÈRICS AMB TORRADA 12

Assortiment Iberische charcuterie met toast & tomaat.
Assorted Iberian cold platter of sausages with tomato & olive oil toast.
Assortiment ibérique sur pain grillé et tomate.
Surtido de Ibéricos con pan tostado.

(A)

PLATS CALENTS

HOOFDGERECHTEN · MAIN COURSES · PRINCIPAUX · CALIENTES

(A)

HAMBURGUESA DE VEDELLA A LA GRAELLA AMB BACON, CEBA CAMELITZADA, FORMATGE I PANET DE BRIOIX, ACOMPANYADA DE COLESLAW, PATATES FREGIDES I SALSA 12,5

Gegrilde kalfsburger met bacon, gekarameliseerde ui, kaas en burger bun, coleslaw, frites en saus · Grilled veal hamburger with bacon, caramelised onion, cheese and burger bun, coleslaw and fries with sauce · Steak haché de veau grillé avec bacon, oignons caramélisés, fromage, pain brioche, salade de chou, frites et sauce · Hamburguesa de ternera al grill con bacon, cebolla caramelizada, queso y panecillo brioche, con coleslaw y patatas fritas, salsa al lado.

XURRASCO DE VEDELLA CONFITAT I A LA BRASA, ACOMPANYAT DE COLESLAW, PATATES I XIMIXURRI 14

Gegrilde rundvlees entrecôte en garnering · Preserved and grilled veal “churrasco” with coleslaw and fries. Chimichurri sauce aside · “Churrasco” de veau confit et grillé avec salade de chou et frites. Chimichurri sauce · Churrasco de ternera confitado y al grill con coleslaw y patatas y chimichurri.

LLATA DE VEDELLA ROSTIDA AMB BOLETS ACOMPANYADA DE PARMENTIER DE PATATA 13

Gebraden kalfsschouder met champignons vergezeld van aardappelparmentier · Roast veal shoulder with mushrooms accompanied by potato parmentier · Epaule de veau rôtie aux champignons accompagnée d'un parmentier de pomme de terre · Espalda de ternera asada con setas acompañada de parmentier de patata.

COSTELLAM DE PORC FUMAT A LA BARBACOA, LACAT AMB LA SEVA SALSA I ACOMPANYAT DE COLESLAW I PATATES 19,5

Varkensribbetjes gerookte van de barbecue, gelakt in de saus en vergezeld van koolsalade en aardappelen · Smoked barbecue pork ribs, lacquered in its sauce and accompanied by coleslaw and potatoes · Côtes de porc fumées à la barbecue, laquées dans sa sauce et accompagnées de salade de chou et pommes de terre · Costillas de cerdo ahumadas en la barbacoa, lacadas con su salsa y acompañadas de coleslaw y patatas.

(A)

ENFILATS DE POLLASTRE “SATAY” LACATS AMB LA SEVA SALSA I ACOMPANYATS D'ARRÒS SALTEJAT 9,5

Kipspiesjes “saté” gelakt in de saus en vergezeld van gebakken rijst · Chicken skewers “satay” lacquered in its sauce and accompanied by sautéed rice · Brochettes de porc grillées et garniture · Pinchos de pollo “satay” lacados en su salsa y acompañados de arroz salteado.

(A)

MILANESA DE VEDELLA AMB PATATES FREGIDES 10,5

Kalfsvlees milanees met frieten · Veal Milanese with French fries · Veau à la milanaise avec frites · Milanesa de ternera con patatas fritas.

(A)

BACALLÀ AMB SALSA DE TOMÀQUET ACOMPANYAT DE PATATES I OU DUR 12,5

Kabeljauw met tomaat vergezeld van aardappelen en hardgekookt ei · Salt cod with tomato accompanied by fried potatoes and hard-boiled egg · Morue à la tomate avec de frites et oeuf dur · Bacalao con tomate acompañado de patatas y huevo duro.

(A)

LLUÇ A LA ROMANA ACOMPANYAT DE PATATES FREGIDES I SALSA TÀRTARA 9

In beslag gebakken heek met frietjes en tartaarsaus ernaast · Batter-fried hake with fries and tartar sauce on the side · Merlu pané avec de frites et tartare sauce · Merluza a la romana con patatas fritas y salsa tártara al lado.

PIZZA

UNA DELICIOSA BASE DE PIZZA AMB TOMÀQUET, MOZZARELLA I EMMENTAL · EEN HEERLIJKE PIZZABODEM MET TOMAAT, MOZZARELLA EN EMMENTAL · BASE DE PIZZA DÉLICIEUSE DE TOMATE AVEC MOZZARELLA ET EMMENTAL · ON A DELICIOUS PIZZA BASE WITH TOMATO, MOZZARELLA & EMMENTAL · UNA DELICIOSA BASE DE PIZZA CON TOMATE, MOZZARELLA Y EMMENTAL.

“MARGUERITA” 9,5

Mozzarella amb tomàquet i orenga · Mozzarella, tomaat, oregano en olijfolie · Tomato, mozzarella, oregano, olive oil · Tomate, mozzarella, origan et huile d'olive.

(A) (V)

“REINA” AMB PERNIL DOLÇ O SALAMI, XAMPINYÓ PORTOBELLO NATURAL 10

Ham of Salami, naturel champignons Portobello, oregano en olijfolie.
Ham or Salami, natural Portobello mushrooms, oregano and olive oil.
Jambon blanc ou Salami, champignon Portobello naturel, origan, huile d'olive.
Jamón York o Salami, champiñón Portobello natural, orégano, aceite de oliva.

(A)

“4 FORMATGES” EMMENTAL, MOZZARELLA, CABRA, BLAU 13,5

4 kazen met emmental, mozzarella, geitenkaas, blauwe kaas.
4 cheeses with emmental, mozzarella, goat, blue cheese.
4 fromages avec emmental, mozzarella, fromages de chèvre et bleu.
4 quesos con emmental, mozzarella, cabra y azul.

(A) (V)

“DE L'HORT” ALBERGÍNIA I CARBASSÓ A LA PLANXA, CEBA, TOMÀQUET SEMI-SEC I PESTO GENOVESE 11,5

Gegrilde courgette en aubergine, ui, halfdroge tomaat en pesto Genovese.
Grilled aubergine and courgette, onion, semi-secchi tomato and pesto Genovese.
Aubergine et courgette grillées, oignon, tomates semi-séchées et pesto Genovese.
Berenjena y calabacín asados, cebolla, tomate seco y pesto Genovese.

(A) (V)

“FUNGHI PORCINI”, AMB BACÓ I CEP CONFITAT, XAMPINYÓ PORTOBELLO I CEBA CUITA 11,5

Bacon, geconfijte paddestoelen, naturel champignons Portobello en gekookte ui.
Bacon, wild mushroom preserve, Portobello mushrooms and cooked onion.
Bacon, cèpes confits, champignon Portobello et oignon cuit.
Bacon, seta confitada, champiñón Portobello y cebolla cocida.

(A)

“MILUUS” AMB TONYINA, TOMÀQUET SEMI-SEC, PEBROT ESCALIVAT, OLIVA NEGRA, ANXOVES DE L'ESCALA 14

Tonijn, geroosterde paprika, halfdroge tomaat, zwarten-olijven en ansjovis typische van l'Escala.
Tuna, roasted sweet peppers, semi-secchi tomato, black olives and typical anchovies from l'Escala.
Thon, poivróns grillés, tomates séchées, olives noires et anchois typiques de l'Escala.
Atún, pimientos asados, tomate seco, pimiento asado, aceitunas negras y anchoas de l'Escala.

(A)

PASTA AMB Salsa A TRIAR *

PASTA MET SAUS OM TE KIEZEN* · PASTA WITH SAUCES TO CHOOSE FROM*
PÂTES AVEC SAUCE AU CHOIX* · PASTA CON Salsa A ESCOGER*

(A)

ESPAGUETTI 11

* Salsa · Saus · Sauce

RIGATONI 11

Napolitana Carbonara Pesto Genovese

PLATS ESPECIALS PELS MÉS PETITS DE LA CASA



SPECIALE GERECHTEN VOOR KINDEREN
SPECIAL DISHES FOR CHILDREN
PLATS POUR ENFANTS
PLATOS ESPECIALES PARA PEQUES

(A)

FINGERS DE POLLASTRE AMB PATATES I SALSA BARBACOA 7,5

Kip "Fingers" met BBQ saus · Chicken "fingers" with BBQ sauce
Sticks de poulet "fingers" avec sauce BBQ
Fingers de pollo con patatas fritas y salsa barbacoa.

(A)

FISH AND CHIPS 7



POSTRES

DESSERT · POSTRE

(A) (V)

PASTÍS DE XOCOLATA SACHER 6

Schokoladetaart "Sacher" · Chocolate cake "Sacher"
Gâteau au chocolat "Sacher" · Pastel de chocolate "Sacher".

(A) (V)

CREMA CATALANA AMB CARQUINYOLI I RATAFIA 7,5

De catalaanse crème brûlée en "Ratafia" · Home-made catalan caramelized
custard cream and "Ratafia" · Crème brûlée catalane et "ratafia" (liqueur).
Crema catalana con carquiñoli y Ratafia.

(V)

CARPACCIO DE PINYA AMB GELAT DE COCO 5

Ananas carpaccio met kokosnootsijs · Pineapple carpaccio with coconut ice-cream
Carpaccio d'ananas avec glace à la noix de coco · Carpaccio de piña con helado de coco.

(A) (V)

PASTÍS DE FORMATGE 6

Kaastaart · Cheesecake · Gâteau au fromage · Pastel de queso

(A) (V)

IOGURT GREC AMB CRUMBLE DE GALETA I FRUITS VERMELLS 5

Griekse yoghurt met koekjescrumble en rode bessen
Greek yogurt with biscuit crumble and red berries
Yogourt grec avec crumble de biscuits et groseilles rouges
Yogurt griego con crumble de galleta y frutos rojos.

GELATS (Mirar Cartes · Check Ice-cream menu)









VINS I CAVA

WINE & CAVA · VINS ET CAVA

D.O. EMPORDÀ & D.O. CAVA

A COPES

GLASS · VERRE

		
BLANC		
SUZIE LA VINYETA Malvasia.	18	5
MAR ENDINS OLIVEDA Garnatxa blanca.	15	
GERISENA Garnatxa blanca.	19	
MARREC OLIVEDA Macabeu i Chardonnay.	8	3
ROSAT		
GERISENA Garnatxa blanca.	19	5
CELLER ESCLANYÀ Malvasia.	16	
COLL DE ROSES Garnatxa negra.	15	
MARREC OLIVEDA Garnatxa negra, Cabernet Sauvignon i Carinyena.	8	3
NEGRE		
MARCO LA VINYETA Monastrell.	18	5
5 FINQUES PERELADA Cabernet Sauvignon, Garnatxa Negra, Merlot, Sirà, Tempranillo i Cabernet Franc.	21	
SAULÓ DE L'ESPELT Lledoner negre i Carinyena.	15	
MARREC OLIVEDA Garnatxa, Samsó i Cabernet Sauvignon.	8	3
CAVA		
FAM. OLIVEDA BRUT NATURAL RESERVA Macabeu i Xarel·lo.	9	4
FAM. OLIVEDA ROSAT BRUT Garnatxa negra i Trepat.	8	

BEGUDES I APERITIUS DRANKJES · DRINKS · BOISSONS · BEBIDAS

CERVESES

BEER · BIÈRE · CERVEZA

Barril:
Pression · Draught

		
250 ml.	350 ml.	450 ml.
2,3	2,6	4

Clara 350ml. 2,6
Lemon beer

Ampolla Bottle 330ml.: 

Estrella Damm 3


Damm Lemon 3

Sense alcohol 0° 3

Sense Gluten-free 3

Voll Damm 3

Corona / Desperados 3,5

Artesana Craft · Artisan 330ml.: 

Limbik Session IPA 4

Limbik Happy 4

Limbik Imperial Porter 4

AIGUA WATER · EAU

Mineral 500ml. 2

Amb gas 500ml. 2,75
Gas · Sparkling · Pétillante

SUCS I REFRESC

JUICE & SOFT DRINKS

JUS & RAFRAÏCHISSEMENTS

Suc de taronja natural 3,5

Fresh orange juice

Jus frais d'orange

Suc de fruita 200ml. 2,5 

Jus de fruits · Fruit juice

Refresc 330ml. 2,8

Soft drink · Refresco

Rafraichissement

Bitter 0° 2,75

APERITIUS

Vermut 4

Martini Bianco 4

Martini Rosso 4

Aperol Spritz 8

Ricard 4

Campari 4 

Kir 4

Kir Royal 4,5

Anís del Mono 4,5

Xerès sec · DRY Sherry 4

SANGRIA

Sangria

Sangria de Cava

	
4	15
6	17

CAFÈS COFFEE

CAFÈS

Cafè 1,6

Espresso

Cafè amb gel 1,6

With ice · con hielo

Americà 1,7

Tallat 1,8

Cafè noisette · cortado

Cafè & llet 1,9

Coffee & milk

Cafè & lait /leche

Capuccino 3

Capuccino & nata 3

with cream · avec crème

Got de llet 1,8

Glass milk · Verre de lait

Llet & Colacao 2,25

Milk & Cocoa · Lait & cacao

Cacaolat 2,75

Chocolate milk

Lait au chocolat

Tès & Infusions 2,25

Tea & Herbal tea

CAFÈS ESPECIALS

Irish Coffee 7

Cigaló 2,5

Espresso & liquor · Carajillo

Trifàssic 2,7

Noisette & liqueur

Cortado & liquor

WHISKY, BRANDY, LICORS

WHISKY

			
Knockando	5	9,25	
Ballantine's	3,5	6	8
Bailey's	3,5	6	8
JB	3,5	5,5	7,5

ROM

Havana	2,5	4,5	8
Bacardi	2,5	4	8
Pujol	2,5	4	7,5
Brugal	2,5	4	7,5

VODKA



+ 1 € Redbull

Absolut	2,5	3,5	7,5
---------	-----	-----	-----

BRANDY


Carlos I	2,5	7,5
Mascaró	2,5	7,5
Magno	2,5	7
Soberano	2,5	5

LICORS

		
Limoncello	2,5	5
Orujo d'herbes	2,5	5
Jaegermeister	2,5	5
Préssec/Poma	2,5	5
Peach / Apple		
Fernet-Branca	2,5	5
Ponche Caballero	2,5	5
Ratafia	2,5	5
Grappa	2,5	5
Amaretto	2,5	5
Cointreau	2,5	5
Garnatxa	2,5	5
Pacharan	2,5	5
Licor43	2,5	5

COCKTAIL MENU

COCKTAILS

	
Mojito	7
Pinha Colada	7
Caipirinha	7
Aperol Spritz	8

0° ALCOHOL

Virgin Mojito	6,5
San Francisco	6,5

GIN & TONIC

Bulldog	9,5
Seagram's	8,5
Puerto de Indias	8
Beefeater	8
Larios	8

by



WIFI/WLAN 1Mbs: 20' gratis free
*amb 1 consumició mínima
with 1 drink minimum*

HORARIS TEMPORADA ALTA:

DILLUNS A DIUMENGE
MONDAY TO SUNDAY
13:00h - 15:30h
&
19:00h - 23:00h

COMANDES 30' ABANS DE TANCAR.
**EN TEMPORADA BAIXA POT SER QUE
NO HI HAGI ALGUN PLAT. NO DUBTIN A
PREGUNTAR.**

Bestellingen tot 30' voor sluitingstijd.
In het laagseizoen zijn niet alle
gerechten beschikbaar. Vraag aan
uw kelner.

Commandes 30' avant de fermer.
Saison baisse: il est possible qu'il
manque quelques plats. N'hésitez pas
à demander.

Orders up to 30' before closing.
Low season: some of the dishes may
not be available. Please do not
hesitate to ask.

Comandas hasta 30' antes de cerrar.
Temporada baja: puede que no
hayan algunos platos. No duden en
preguntar.

La majoria de plats tenen ingredients Km. 0.
Almost all dishes have local ingredients.



Plats & al·lergògen **Plats vegetarians**
Allergens presence. Vegetarian dishes.

