

PLATS PISSARRA

PLATOS PIZARRA • PLATS DE TABLEAU NOIR • BLACKBOARD DISHES

AMANIDA DE BURRATA AMB PESTO I TOMÀQUETS

Burrata al pesto y tomates • Burrata au pesto et tomates
Burrata with pesto and tomatoes • Burrata mit pesto und tomaten 9,80 €

COCA DE VIDRE AMB ESCALIVADA I ANXOVES

Coca de cristal con escalivada y anchoas
Pain toasté avec légumes grillés et anchois
Toast with roasted vegetables and anchovies 10,00 €

BRANDADA DE BACALLÀ AMB XIPS DE VERDURES I SALSÀ DE PEBROT "PIQUILLO"

Brandada de bacalao con chips de verduras y salsa de pimiento
Branda de morue avec chips de légumes et sauce au poivron
Cod branda with vegetable chips and pepper sauce 10,00 €

CARXOFES ARREBOSSADES AMB SALSÀ ROMESCO

Alcachofas rebozadas con romesco • Artichauts panés au romesco
Deep fried artichokes with romesco sauce 8,90 €

TORREZNOS (CANSALADA DE PORC) I UN OU FERRAT

Torreznos (Panceta de cerdo) y huevo frito • Balance de porc et oeuf au plat
Pork balance and fried egg • Schweinefleisch-balance und spiegelei 9,00 €

CROQUETES DE CARN DE PEROL FETES A CASA

Croquetas de carne • Boulettes de viande • Meat croquettes 9,00 €

PLATS RACIÓ RESTAURANT

PLATOS RACIÓN RESTAURANTE • PLATS DE RESTAURANT • RESTAURANT RATION DISHES

GALTA DE VEDELLA AMB BARREJA DE BOLETS

Carrillera de ternera con setas • Joes de veau aux champignons
Stewed veal with mushrooms 17,90 €

POLLASTRE AMB SÍPIA I ESCAMARLANS

Pollo con sepia y cigalas • Poulet et sèche en sauce et langoustines
Chicken with cuttlefish and langoustines 17,90 €

SUPREMA DE CORBALL A LA BRASA (*)

Suprema de corvina a la brasa • Suprême de corvina grillé • Grilled corvina Suprême 17,90 €

ENTRECOT DE VEDELLA MADURAT (400 g)

Entrecot de ternera madurado • Entrecoté 20,50 €

ESPATLLA DE XAI MELOSA (amb salsa)

Paletilla de cordero • Épaule d'agneau • Shoulder of lamb 21,40 €



VERMUT · APERITIUS · BEGUDES

APERITIVOS · APÉRITIFS

Vermut de la casa	2,80 €	Refrescs	2,80 €
Copa de cava · Kirsh Royal	3,00 €	Canya	2,80 €
Sidra · Suc de poma Mooma	3,50 €	Estrella · Voll Damm · Daura (no gluten)	3,00 €
Vermut Martini negre o blanc	3,80 €	Free Damm · Alhambra	3,00 €
Vermut Izaguirre reserva	4,20 €	Mahou Torrada 0,0	3,00 €
Bitter Kas · Cinzano	3,00 €	Clara	3,00 €
Aperol spritz	6,50 €	Suc de taronja	4,50 €
Ricard · Campari	4,80 €	Aigua Font Vella (½ litre)	2,00 €
Campari amb suc de taronja	6,50 €	Aigua gas Malavella (½ litre)	2,50 €
La Ina · Porto · Dry Sack	2,80 €	Gasosa Casa Negre (½ litre)	2,80 €
Sangria de cava (1 litre)	17,00 €	Sangria de vi (1 litre)	14,00 €

(*) Tots els productes derivats del vi porten sulfits 🍷

(*) Totes les cerveses porten gluten 🍷

Olives sense pinyol · Aceitunas sin hueso · Pitted Olives 🍷	3,30 €
Patates ondulades · Potatoes · Kartoffeln	2,50 €
Formatge "Manxec" · Queso "Manchego" · Manchego cheese 🍷	5,50 €
Anxoves de l'Escala (4 filets) · Anchoas · Anchois · Anchovies 🍷	8,00 €
Llonganissa de Can Raliu · Longaniza · Saucisse · Sausage 🍷	6,00 €
Llauna d'Escopinyes Espinaler · Berberechos · Coques · Cockles 🍷	8,50 €

PLATS PER A NENS

PARA NIÑOS · POUR ENFANTS · FOR CHILDREN · FÜR KINDER

Macarrons amb carn i tomàquet · Macarrones · Macaroni 🍷 0	8,90 €
Croquetes de carn (6 unitats) · Croquetas de carne · Croquettes viande (*) 🍷 🍷	8,00 €
Pit de pollastre arrebossat · Pollo rebozado · Poulet Pané · Breaded chicken (*) 🍷 0	8,90 €

RACIÓ DE PA 🍷

Pa (dos llesques)	1,50 €	Coca de Palau amb tomata	3,40 €
Pa torrat · Pa sense gluten	2,00 €	½ Coca de Palau amb tomata	1,70 €

PLATS BAR MUSEU

PLATOS · PLATS · DISHES

NOVES PATATES ARRISSADES AMB SALSA BRAVA 🌿 🍷 🍴

Nuevas patatas rizadas con salsa brava · Patates à la salsa brava
Potato chips with salsa brava ... 6,00 €

PATATES BRAVES TRADICIONALS 🌿 🍷 🍴

Patatas bravas · Potato wedges in spicy sauce ... 5,00 €

AMANIDA DE FORMATGE FRESC, CODONY I FRUITS SECS 🍷 🍴

Ensalada de queso fresco, membrillo y frutos secos
Salade de fromage frais, coings et fruits secs · Fresh cheese salad with nuts, dried fruit and quince jelly ... 5,20 €

AMANIDA DE TOMATA I CEBA AMB VENTRESCA DE TONYINA I ANXOVES 🍷

Ensalada de tomate, cebolla y ventresca de atún
Salade de tomates avec des oignons et le thon · Tomato salad with onion and tuna ... 6,00 €

PISSARRA DE PERNIL IBÈRIC

Jamón "paletilla ibérica" · Jambon ibérique · Iberic ham ... 10,00 €

PISSARRA D'EMBOTITS I FORMATGE 🍷

Surtido de embutidos y queso · Assortiment de charcuteries et fromages
Cheese and charcuterie board ... 9,00 €

CARPACCIO D'ÀNEC AMB FORMATGE PARMESÀ I FRUITS SECS 🍷 🍴

Carpaccio de pato con parmesano y frutos secos
Carpaccio de canard au parmesan et fruits secs · Duck carpaccio with parmesan cheese and nuts ... 5,80 €

TERRINA DE FORMATGE PROVOLONE AMB SOBRASSADA UNA MICA PICANT (*) 🍷

Tarrina de queso provolone con sobrasada
Fromage provolone avec sobrasada · Provolone cheese terrine with spicy "sobrasada" sausage ... 6,20 €

ALBERGÍNIES AMB MEL DE CANYA 🌿

Berenjenas con miel de caña · Aubergines au miel de canne · Aubergines with cane honey ... 5,90 €

CALAMARS A LA ROMANA 🌿 🍷

Calamares a la romana · Beignets de calamars · Fried squid in batter ... 8,50 €

CARPACCIO DE BACALLÀ AMB TOMATA RATLLADA (*) 🍷

Carpaccio de bacalao con tomate rallado
Carpaccio de cabillaud à la tomate râpée · Cod carpaccio with grated tomato ... 9,00 €

CROQUETES DE CARN FETES A CASA (6 unitats) 🌿 🍷

Croquetas de carne · Croquettes de viande · Meat croquettes ... 8,00 €

CROQUETES DE RAP I GAMBES (6 unitats) 🌿 🍷 🍴

Croquetas de rape y gambas · Croquettes de lotte et crevettes · Monkfish and prawn croquettes ... 9,90 €

VARIAT DE VERDURES EN TEMPURA I OU FERRAT 🌿 🍷

Tempura de verduras y huevo · Tempura de légumes et oeufs · Vegetables tempura with egg ... 7,50 €

CASSOLETA D'ARRÒS DE PALS AMB SÍPIA I GAMBA 🍷 🍴

Cazuelita de arroz de Pals con sepia y gamba
Cassolette de riz de Pals aux sèche et crevettes · Pals rice with cuttlefish and prawns 8,50 €

COSTELLES DE CONILL ARREBOSSADES (*) 🍴

Costillas de conejo rebozadas · Côtes de lapin panées · Breaded rabbit ribs 9,90 €

HAMBURGUESES AMB PEBROT I CEBA CARMEL·LITZADA (*)

Hamburguesas con pimienta y cebolla
Hamburgers aux poivrons et oignons · Burgers with red pepper and caramelised onion 9,00 €

"DAUS" DE BOTIFARRA AMB PATATES 🍴

Butifarra troceada con patatas · Saucisse avec pommes de terre · Diced sausages with fried potatoes 7,50 €

CALAMARSETS A LA PLANXA AMB ALL I JULIVERT 🍴

Calamares a la plancha con ajo y perejil · Calamars grillés · Grilled squids 8,50 €

MAGRET D'ÀNEC AMB CONFITURA DE TOMATA I COMPOTA DE POMA (*)

Magret de pato con confitura de tomate y compota de manzana
Magret de canard à la confiture de tomates et compotée de pommes
Duck magret with tomato jam and apple compote 10,00 €

ENTRECOT DE VEDELLA DE GIRONA (250 g) AMB OS O ESTIL "TATAKI" (*)

Entrecot de ternera de Girona
Boeuf Entrecôte de Girona · Beef entrecôte from Girona 12,00 €

FILET DE VEDELLA (125 g) AMB FOIE (*)

Filete de ternera con foie · Steak de boeuf au foie · Beef fillet with foie 14,00 €

SASHIMI DE SALMÓ AMB ARRÒS I SALSÀ DE SOJA 🍷 🍴

Sashimi de salmón con arroz y salsa de soja · sashimi de saumon au riz et sauce soja
Salmon sashimi with rice and soy sauce 12,00 €

GAMBES MITJANES A LA PLANXA (100 g) 🍷

Cambas medianas a la plancha · Crevettes grillées · Grilled prawns 10,00 €

CARGOLS AMB ALLIOLI I TOMATA 🍴

Caracoles con allioli y tomate · Escargots à l'ail et à la tomate · Snails with allioli and tomato sauce 11,00 €

BACALLÀ ARREBOSSAT "CASACA" ACOMPANYAT AMB MAIONESA D'ALL I PATATES ROSSES 🍴 🍷 🍴

Bacalao rebozado con mayonesa de ajo y patatas fritas
Cabillaud pané avec mayonnaise à l'ail et frites · Battered cod with garlic mayonnaise and chips 9,00 €

OUS ESTRELLATS AMB PATATES I PERNIL IBÈRIC 🍴 🍷

Huevos rotos con patats y jamón · Oeufs cassé avec frites et jambon · Broken eggs with fries and ham 9,00 €

PLATS RACIÓ RESTAURANT

PLATOS RACIÓN RESTAURANTE · PLATS DE RESTAURANT · RESTAURANT RATION DISHES

GALTA DE VEDELLA AMB BARREJA DE BOLETS

Carrillera de ternera con setas · Joints de veau aux champignons

Stewed veal with mushrooms

17,90 €

POLLASTRE AMB SÍPIA I ESCAMARLANS

Pollo con sepia y cigalas · Poulet et sèche en sauce et langoustines

Chicken with cuttlefish and langoustines

17,90 €

SUPREMA DE CORBALL A LA BRASA (*)

Suprema de corvina a la brasa · Suprême de corvina grillé · Grilled corvina Suprême

17,90 €

ENTRECOT DE VEDELLA MADURAT (400 g)

Entrecot de ternera madurado · Entrecôte

20,50 €

ESPATLLA DE XAI MELOSA (amb salsa)

Paletilla de cordero · Épaule d'agneau · Shoulder of lamb

21,40 €

LA COCA DE PALAU

BOCADILLOS DE COCA · SANDWICHES AU PAIN DE COCA · FARM BREAD SANDWICHES

COCA DE PERNIL IBÈRIC

Jamón · Jambon ibérique · Cured ham

10,00 €

COCA DE FORMATGE

Queso · Fromage · Cheese

7,00 €

COCA DE LLONGANISSA DE CAN RALIU

Salchichón · Saucisse · Sausage

7,00 €

COCA DE TONYINA

Atún · Thon · Tuna

7,00 €

COCA DE TRUITA D'ALL I JULIVERT

Tortilla de ajo y perejil · Omelette à l'ail · Garlic omelette

8,00 €

COCA DE EMBOTITS VARIATS

Embutidos Variados · Saucisses assortie · Assorted sausages

9,00 €

GELATS I POSTRES

HELADOS Y POSTRES · GLACES ET DESSERTS · ICE CREAM AND DESSERTS

PINYA CAMELITZADA AMB GELAT DE COCO 🌿 0 🍴

Piña caramelizada con helado de coco · Ananas caramélisé avec glacée de coco
Caramelized pineapple with coconut ice cream 6,50 €

RECUIT D'ULLASTRET AMB CONFITURA DE MELÓ I XÍNDRIA 🍴

Requesón con confitura de melón y sandlía · Fomage frais avec confiture de melon et pastèque
Goat quark with melon and watermelon jam 5,90 €

GELAT DE NOUS AMB NATA I RATAFIA D'OLOT (*) 🌿 🍴

Helado de nueces con nata y ratafia · Glace aux noix avec crème et liquor ratafia
Walnut ice cream with cream and ratafia liqueur 5,90 €

FONDUE DE XOCOLATA AMB FRUITES NATURALS 🍴

Fondue de chocolate con frutas naturales · Fondue de chocolate aux fruits naturels
Chocolate fondue with fresh fruit 6,50 €

SORBET DE MANDARINA AMB MENTA

Sorbete de mandarina y menta · Sorbet mandarine et menthe · Tangerine and mint sorbet 5,90 €

TRUFES ARTESANES AMB NATA (4 unitats) 🍴

Trufas artesanas · Truffles au chocolat · Chocolate truffles 7,90 €

CREMA CATALANA CREMADA AMB CARQUINYOLIS 🌿 0 🍴

Crema catalana · Crème catalane · Catalan custard 5,50 €

LIONESES DE NATA AMB XOCOLATA CALENTA 🌿 🍴

Lionesas de nata con chocolate caliente · Choux à la crème nappés de chocolat chaud
Chocolate cream puffs 5,90 €

VOLCÀ DE PINYA NATURAL AMB CREMA CATALANA 0 🍴

Piña natural con crema · Ananas à la crème catalane
Pineapple with crème catalane 6,50 €

GELAT DE VAINILLA AMB CRUMBLE DE GALETA, NATA I XOCOLATA CALENTA (*) 0 🍴

Helado de vainilla · Glace vanille · Vanilla ice cream 5,90 €

IOGURT AMB CRUMBLE, MADUIXES I MEL 🌿 🍴

Yogur con crumble, fresas y miel · Yaourt avec crumble, fraises et miel
Yoghurt with crumble, strawberries 5,50 €

FLAM D'OU AMB NATA I CRUMBLE 0 🌿 🍴

Flan de huevo con nata y crumble · Flan d'oeuf avec crème et crumble
Crème caramel with cream and crumble 6,50 €

VINS BLANCS

VINOS BLANCOS · VIN BLANC · WHITE WINE · WEISWEIN

					
Verdejo Vins Grau 13° Verdejo	Rueda	Afruitat i tropical	3,20 €		12,50 €
Oliver Conti Lasurreal (Peralada) 12,5° Chardonay blanc, macabeu	Catalunya	Floral, suau i elegant	3,40 €		13,00 €
Perelada Cigonyes 12,5° Macabeu	Empordà	Ampli, envoltant i vivaç			15,60 €
Roig Parals Mallolet (Eco) 13,5° Macabeu, moscat, garnatxa blanc	Empordà	Sec, cítric i notes de moscat			16,00 €
Freyé 11,5° Moscat, parellada	Penedès	Fresc, molt afruitat i persistent	4,00 €		16,00 €
Paco & Lola 13° Albariño	Rias Baixas	Suau i afruitat			17,20 €
Mas Geli Solista Nº 3 13° Lledoner roig	Empordà	Producció limitada			25,00 €

VINS ROSATS

VINOS ROSADOS · VIN ROSÉ · ROSÉ WINE · ROSÉWEINE

					
Vi de bota 12,5° Ull de llebre	Catalunya	Suau i afruitat	2,50 €	6,00 €	9,00 €
Perelada Cigonyes 13° Garnatxa, samsó, merlot	Empordà	Pàl·lid amb notes de fruita	3,90 €		15,60 €
Coll de Roses (Pàl·lid) 12,5° Garnatxa negra	Empordà	Facil de beure, viu i brillant			18,00 €
Can Sumoi la Rosa (Eco) 12° Xarel·lo	Penedès	Acidesa fresca i ben integrada			19,90 €

VINS ESCUMOSOS

VINOS ESPUMOSOS · VINS MOUSSEUX · SPARKLING WINE · CHAMPAGNERSORTEN

					
Lavit (Brut Nature) 12° Macabeu i parellada	Cava	Afruitat, fresc i aromàtic	3,00 €		14,00 €
Llopart (Brut Nature) (Reserva) 11,5° Macabeu i xarel·lo, parellada	Corpinat	Madur, sec i untuós			24,50 €
Sidra Mooma Envellida (75 cl) 6,5° Poma de la plana del Montgrí	Empordà	Afruitada i lleugerament gasificada			14,00 €

VINS NEGRES

VINOS TINTOS · VIN ROUGE · RED WINE · ROTWEINEN

				
Vi de bota 14° <i>Garnatxa i ull de llebre</i>	Catalunya	2,50 €	6,00 €	9,00 €
Oliver Conti Lasurreal (Peralada) 14° <i>Garnatxa negra</i>	Catalunya	3,40 €		13,00 €
Perelada Cigonyes 14,5° <i>Garnatxa negra i syrah</i>	Empordà			15,60 €
Roig Parals La Botera 14° <i>Garnatxa, carinyena, samsó</i>	Empordà			16,50 €
Perelada 5 finques 14,5° <i>Garnatxa negra, samsó, merlot, syrah i cabernet</i>	Empordà			22,00 €
MAS POU 1986 14° <i>Cabernet sauvignon</i>	Empordà	4,80 €		25,00 €
Gotim Bru 14° <i>Merlot, tempranillo, cabernet sauvignon</i>	Costers del Segre			16,80 €
Val de Oliva Roble 14,5° <i>Tempranillo</i>	Castilla y León			14,00 €
Ramón Bilbao Edición Limitada (Criança) 14° <i>Tempranillo</i>	Rioja	4,80 €		21,00 €
Prado Rey Origen (Cosecha) 14° <i>Tempranillo</i>	Ribera del Duero			16,70 €
Adaro (Eco) (Cosecha) 15° <i>Tempranillo</i>	Ribera del Duero			29,50 €

(*) PLATS QUE PORTEN GUARNICIÓ I QUE PODEN CONTENIR AL·LÈRGOGENS.
CONSULTEU OPCIONS AL PERSONAL DE SALA








Opció patates fregides sense gluten · Patatas sin gluten · Potatoe gluten free

AL·LÈRGIES

Alergias · Allergies · Allergien

Si teniu alguna intolerància alimentària, si us plau, informeu al nostre personal. Vetllarem per preparar els vostres plats de manera segura i adaptada a les vostres necessitats.

- (*) Plats que porten guarnició que poden contenir al·lèrgens.
- (*) Platos que llevan guarnición que pueden contener alérgenos.
- (*) Plats avec garnitures pouvant contenir des allergènes.
- (*) Dishes with garnishes that may contain allergens.

-  Gluten
-  Tramussos · Lupins · Lupinen
-  Ous · Huevos · Œufs · Eggs · Eier
-  Sèsam · Séssamo · Séssame
-  Api · Apio · Céleri · Celery · Sellerie
-  Sulfits · Sulfitos · Sulphites
-  Soja · Soy

-  Mol·luscs · Moluscos · Mollusques · Molluscs · Weichtiere
-  Fruits secs · Frutos secos · Fruits à coque · Nuts · Nüsse
-  Cacauets · Cacahuets · Arachides · Peanuts
-  Mostassa · Mostaza · Moutarde · Mustard · Senf
-  Peix · Pescado · Possion · Fish · Fisch
-  Crustacis · Crustacés · Crustaceans · Krebstiere
-  Làctics · Lácteos · Laitiers · Dairy · Milch