



## VERMUT • APERITIVS

### APERITIVOS • APERITIFS

Vermut de la casa	2,70 €
Porto, La Ina	2,80 €
Copa de cava/Kirs Royal	3,00 €
Sidra Mooma	3,20 €
Cervesa de barril "Canya" copa	2,40 €
Estrella	2,50 €
Vermut Martini o Miró	3,40 €
Bitter Kas / Cinzano	2,50 €
Sangria de cava 1L	16,80 €
Sangria de vi 1L	12,90 €
Suc de poma Mooma	3,00 €
Suc de taronja natural	4,50 €
Cerveses 0,0 i clara	2,50 €
Cerveses Especials	3,00 €
Granissat de síndria natural (segons temporada)	4,00 €
Refrescos: Coca-Cola, Fanta, Trina, Sprite, Nestea, Aquarius	2,30 €
Copa de vi Cigonyes Empordà • Blanc • Rostat • Negre	3,00 €

FÒRMATGE D'OVELLA CURAT "TIPUS MANXEGÒ"	5,50 €
Queso tipo manchego • Manchego cheese • Fromage Manchego	
ANXOVES DE L'ESCALA EN OLÍ D'OLIVA (4 FILETS)	6,00 €
Anchoas de l'Escala • L'Escala anchovies • Anchois de l'Escala	
LLONGANISSA CAN RALIÀ	6,00 €
Salchichón • Sausage • Saucisse	
LLAUNA D'ESCOPINYES ESPINALER	7,50 €
Berberechos • Cockles • Coques	
OLIVES SENSE PINYOL	3,00 €
Aceitunas • Olives • Olives	
LES TRADICIONALS PATATES XIPS	2,00 €
Patatas chips • Potato chips • Chips	

# PLATS BAR MUSEU

---

---

## AMANIDA DE FÒRMATGE FRESC, CÒDONY I FRUITS SECS

Ensalada de queso fresco, membrillo y frutos secos  
Salade de fromage frais, còings et fruits secs • Fresh cheese salad with nuts, dried fruit and quince jelly\_4,80€

## AMANIDA DE TÒMATA 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\_9,00€

## PISSARRA D'EMBOTITS I FÒRMATGE

Surtido de embutidos y queso • Assortiment de charcuteries et fromages • Cheese and charcuterie board\_7,50€

## CARPACCIÒ D'ÀNEC AMB FÒRMATGE 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\_5,70€

## TERRINA DE FÒRMATGE PROVOLONE AMB SOBRESSADA 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\_5,50€

## PATATES BRAVES

Patatas bravas • Potato wedges in spicy sauce\_5,00€

## CALAMARS A LA ROMANA

Calamares a la romana • Beignets de calamars • Fried squid in batter\_8,00€

## VARIAT DE VERDURES EN TEMPURA I OUI FERRAT

Tempura de verduras y huevo • Tempura de légumes et oeufs • Vegetables tempura with egg\_7,50€

## CARPACCIÒ DE BACALLÀ AMB TÒMATA RATLLADA

Carpaccio de bacalao con tomate rallado  
Carpaccio de cabillaud à la tomate râpée • Cod carpaccio with grated tomato\_9,00€

## CRÒQUETES DE RAP I GAMBA (6 UNITATS)

Croquetas de rape y gamba • Croquettes de lotte et crevettes • Monkfish and prawn croquettes\_9,90€

## OUS ESTRELLATS AMB PATATES CRUIXENTS I PERNIL IBÈRIC

Huevos rotos con patats y jamón • Œufs cassé avec frites et jambon • Broken eggs with fries and ham\_8,00€

### CASSOLETA D'ARRÒS DE PALS AMB GAMBA

Cazuelita de arroz de Pals con gamba • Cassolette de riz de Pals aux crevettes • Pals rice with prawns\_8,00€

### COSTELLES DE CONILL ARREBÒSSADES

Costillas de conejo rebzadas • Côtes de lapin panées • Breaded rabbit ribs\_9,00€

### MINI HAMBURGUESES AMB PEBRÒT I CEBA CARMEL·LITZADA

Mini hamburguesas con pimiento y cebolla

Mini hamburgers aux poivrons et oignons • Mini burgers with red pepper and caramelised onion\_8,00€

### "DAUS" DE BÒTIFARRA AMB PATATES

Butifarra troceada con patatas • Saucisse avec pommes de terre • Diced sausages with fried potatoes\_7,00€

### 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 COMPÒTA 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€

### TATAKI D'ENTRECÒT DE VEDELLA DE GIRONA

Tataki de entrecòt de ternera de Girona

Bœuf tataki Entrecôte de Girona • Tataki beef entrecôte from Girona\_10,00€

### FILET DE VEDELLA DE GIRONA AMB FÒIE

Filet de ternera de Girona con foie • Girona steak de bœuf au foie • Beef fillet from Girona with foie\_12,00€

### GAMBES MITJANES A LA PLANXA (100G.)

Gambas medianas a la plancha (100gr.) • Crevettes grillées • Grilled shrimps\_10,00€

### CARGOLS AMB ALLIOLI I TOMATA

Caracoles con allioli y tomate • Escargots à l'aïoli et à la tomate • Snails with allioli and tomato sauce\_11,00€

### BACALLÀ ARREBÒSSAT "CASACA" ACOMPANYAT AMB MAIÒNESA D'ALL I PATATES RÒSSES

Bacalao rebzado 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€

### ASSORTIT DE VARIS PLATS

Surtido variado • Assortiment varié • Varied menu\_16,00€ per persona (min. 4 persones)

Patates braves, amanida de tomata amb ventresca de tonjina, Penil ibèric amb coca de Palau, carpaccio d'ànec amb formatge parmesà, anxovès, calamars a la romana, croquetes de carn de casa, bacallà i calamars a la planxa.

Coca de Palau Sator amb tomata ..... 3,20€ ..... 1/2 1,60€

## PLATS RACIÓ RESTAURANT

### PLATOS RACIÓN RESTAURANTE

#### ESPATLLA DE XAI MELOSA AMB Salsa

Paletilla de cordero • Épaule d'agneau • Shoulder of lamb ..... 19,50€

#### GALTA DE VEDELLA

Carrillera de ternera • Épaule d'agneau • Shoulder of lamb ..... 17,50€

#### PLATILLO DE POLLASTRE AMB SÈPIA I ESCAMARLANS

Platillo de pollo con sepia y cigalas • Poulet aux seiches et langoustines  
Chicken with cuttlefish and scampi ..... 17,80€

#### ENTRECÒT DE VEDELLA MADURAT - 400g.

Entrecòt de ternera madurado • Steak de veau • Entrecôte steak ..... 19,90€

#### SUPREMA DE CÒRBALL

Suprema de corvina • Suprême de corvina • Grilled corvina ..... 19,90€

## PER NENS

### PARA NIÑOS • POUR ENFANTS • FOR CHILDREN

#### ELS MACARRONS DE SEMPRE FETS A LA BOLONYESA

Macarrones a la boloñesa • Macaroni bolognese • Macaroni bolognese ..... 8,50€

#### CRÒQUETES DE CARN FETES A CASA AMB PATATES (5 UDS.)

Croquetas de carne con patatas  
Croquettes de viande avec frites • Meat croquettes with chips ..... 8,00€

#### PIT DE POLLASTRE ARREBÒSSAT AMB PATATES

Pollo rebozado con patatas • Poulet pané avec frites • Breaded chicken strips with fries.. 8,70€

## ELS ENTREPANS DE PA DE PAGÈS (de 16h a 20h)

### BÒCADILLOS DE PAN DE PAYÉS

### SANDWICHES AU PAIN DE FERME • FARM BREAD SANDWICHES

PERNIL "ESPATLLA IBÈRICA D'AGLÀ" • Jamón • Jambon ibérique • Cured ham ..... 7,00€

PERNIL DOLÇI FÒRMATGE • Jamón dulce y queso • Jambon et au fromage Ham & Cheese.. 5,00€

LLONGANISSA DE CAN RALIU • Salchichón • Saucisse • Sausage ..... 6,00€

TONYINA • Atún • Thon • Tuna ..... 5,00€

BÒTIFARRA BLANCA • Butifarra blanca • Saucisse blanche • White sausage ..... 4,50€

Allergies i intoleràncies - Consulti amb el cambrer • Alergias y intolerancias - Consulta con el camarero  
Allergies et intolerances - Consulter avec le serveur • Allergy & intolerances - Ask the waiter

# GELATS I PÖSTRES

HELADOS Y PÖSTRES • GLACES ET DESSERTS • ICE CREAM AND DESSERTS

---

---

## RECUIT D'ULLASTRET AMB CÖNFITURA DE MELÖ I SÍNDRIA

Requesön cön confitura de melön y sandia

Fromage frais avec confiture de melon et pastèque • Melon and watermelon jam with cured cheese\_5,50€

## GELAT DE NÖUS AMB RATAFIA RUSSET

Helado de nueces cön licör de ratafia

Glace aux noix avec liqueur de ratafia • Walnut ice cream with ratafia liqueur\_6,00€

## FÖNDUE DE XÖCÖLATA AMB FRUITES NATURALS

Fondue de chöcolate cön frutas naturales

Fondue de chöcolate aux fruits naturels • Chöcolate fondue with fresh fruit\_6,00€

## SÖRBET DE MANDARINA AMB MENTA

Sörbete de mandarina y menta • Sörbet mandarine et menthe • Tangerine and mint sorbet\_5,50€

## BÖMBÖNS – TRUFES ARTESANES AMB NATA

Bombones – trufa artesanas • Truffles au chöcolat • Chöcolate truffles\_5,50€

## PASTIS DE FÖRMATGE RECUIT AMB MELMELADA DE GERDS

Pastel de requesön cön mermelada de frambuesa

Gâteau de fromage frais avec de la confiture de framboise • Cured cheese cake with raspberry jam\_6,00€

## CREMA CATALANA CREMADA AMB CARQUINYÖLIS

Crema catalana • Crème catalane • Catalan custard\_5,00€

## PRÖFITERÖLES AMB NATA I XÖCÖLATA CALENTA

Profiteroles cön nata y chöcolate

Choux à la crème nappés de chöcolat chaud • Profiterols with cream and chöcolate\_5,00€

## VÖLCÀ DE PINYA NATURAL AMB CREMA CATALANA

Piña natural cön crema • Ananas à la crème • Pineapple with crème catalane\_6,00€

## GELAT DE XÖCÖLATA I VAINILLA AMB CRUMBLE DE GALETA

Helado de chöcolate y vainilla • Glace chöcolat et vanille • Chöcolate and vanilla ice cream\_5,00€

## IÖGURT AMB CRUMBLE, MADUIXES I MEL

Yögur cön fresas y miel • Yaourt avec crumble, fraises et aumiel • Yögurt with strawberries and honey\_5,00€

## BISBALENC DE CAN SANS

Bisbalenc (pastel típico de La Bisbal) • "Bisbalenc" (rouleau feuilleté farci de confiture de cheveux d'ange) et muscat

Bisbalenc (typical pastry from La Bisbal)\_5,50€

## FLAM D'ÖU AMB NATA I CRUMBLE

Flan de huevo cön nata y crumble • Flan d'oeuf à la chantilly et crumble • Crème caramel with cream and crumble\_5,50€

MAGNUM AMETLLES\_3,00€

CAPLIÖ DE MADUIXA\_2,50€

SUPER. TWISTER\_2,50€

# VINS I CAVA

VINOS Y CAVA • VINS ET CAVA • WINES AND CAVA

---

---

## BLANCS • BLANCÒ • VIN BLANC • WHITE WINE

Cingle Faura (Girona) .....	10,00€
Cigonyes Perelada (Empordà) .....	Copa 3,00€ ..... 14,80€
Freye (Penedès) .....	Copa 3,00€ ..... 15,00€
Mallolet (Empordà) – Ecològic .....	14,80€

## RÓSAT • RÓSADÒ • VIN ROSÉ • ROSÉ WINE

Cigonyes, Perelada (Empordà) .....	Copa 3,00€ ..... 14,80€
Coll de Roses (Empordà) .....	16,00€
Can Sumoi, La Rosa (Penedès) .....	21,00€

## NEGRES • TINTÒ • VIN ROUGE • RED WINE

Cingle Faura (Girona) .....	10,00€
Cigonyes, Perelada (Empordà) .....	Copa 3,00€ ..... 14,80€
La Botera, Roig Parals (Empordà) .....	15,00€
Prado Rey Roble (Ribera del Duero) .....	Copa 3,30€ ..... 15,50€
Ramon Bilbao Edición limitada (Rioja) .....	Copa 4,00€ ..... 19,60€
Clos de les Dominès (Empordà) .....	19,50€
1986 MAS PÒU (Empordà) .....	Copa 4,80€ ..... 23,00€
Camí de Cormes (Empordà) .....	27,00€
Pago de los Capellanes (Ribera del Duero) .....	31,00€

## CAVA

Aria Brut Nature .....	14,00€
Llopart Brut Nature .....	21,60€

Vi de la casa rosat o negre .....	1/2L. 6,00€ ..... 9,00€
-----------------------------------	-------------------------

## ESCUMÓS NATURAL DE POMA

Ancestral – Criança – Mooma .....	19,00€
-----------------------------------	--------

Sidra Gold Mooma 3/4l. (Empordà) .....	12,00€
--	--------

# **PISARRA**

## **PLATS BAR MUSEU**

**Burrata amb tomatetes i salsa pesto.....9,00€**

**Brandada de bacallà amb xips de verdures i  
salsa de pebrot “piquillo”.....10,00€**

**Sashimi de salmó amb arròs i salsa de soja...12,00€**

**Gaspatxo amb acompanyaments....7,00€**

**Sonsos de la costa.....12,00€**

**Escamarlans saltats amb all i julivert.....10,00€**

**Anelles de ceba arrebossada amb romesco....5,00€**

**Amanida de formatge de cabra....6,80€**

## **PLATS RACIÓ RESTAURANT**

**Espatlla de xai melosa amb salsa.....19,50€**

**Platillo de pollastre amb sèpia i escamarlans....17,80€**

**Galta de vedella amb bolets.....17,50€**

**Entrecot de vedella madurat 400grs.....19,90€**

**Suprema de corball .....19,90€**