



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 OLI D'OLIVA (4 FILETS) | 6,00 € |
| Anchoas de l'Escala • L'Escala anchovies • Anchois de l'Escala | |
| LLONGANISSA CAN RALIU | 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 PRÒVOLONE 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 cassés 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 rebosadas • Côtes de lapin panées • Breaded rabbit ribs_9,00€

MINI HAMBURGUESES AMB PEBROT 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 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€

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 MAIONESA D'ALL I PATATES ROSES

Bacalao rebosado 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 melön et pastèque • Melön and watermelon jam with cured cheese_5,50€

GELAT DE NÖUS AMB RATAFIA RUSSET

Helado de nueces cön licör de ratafia

Glacé 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

Bombönes – 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 • Glacé chöcolat et vanille • Chöcolate and vanilla ice cream_5,00€

IÖGURT AMB CRUMBLE, MADUIXES I MEL

Yögur cön fresas y miel • Yaöurt 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€ |
|----------------------------------|-------|--------|