

PLATS DE TEMPORADA

PARRILLADA DE VERDURES A LA BRASA

Verduras a la brasa • Légumes a la braise • Charcoal broiled vegetables • Gegrillte Gemüse _13,00€

FAVES I PÈSOLS OFEGATS A LA CATALANA

Habas y guisantes a la catalana • Fèves et petit pois a la catalane

Broad beans and peas Catalan style • Dicke Bohnen und Erbsen Katalanischen stil _11,90€

CISTELL DE TEMPURA D'ESPÀRRECS AMB SALSÀ ROMESCO

Tempura de espàrragos verdes con romesco • Asperges vertes panés au romesco

Green asparagu with tempura with Romesco sauce • Grüner Sparge mit tempura mit Sauce Romesco _10,90€

ESCAMARLANETS DE LA CÒSTA SALTEJATS AMB ALL I JULIVERT

Cigalas de la costa salteadas con ajo y perejil • Langoustines sautées à l'ail et au persil

Norway lobsters sauteed with garlic and parsley

Kaisergranat mit Knoblauch und Petersilie sautiert _15,90€

BOTIFARRA DE PEROL AMB FESOLS DE L'ULL ROS I XIUA

Butifarra de matanza con habichuelas i panceta • Boudin blanc frais au haricots secs et bacon

Catalan cooked sausage with beans and bacon • Katalanische Kesselwurts mit Bohnen und Speck _11,00€

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 _11,80€

OUS ESTRELLATS AMB VERDURES EN TEMPURA

Huevos rotos con verduras en tempura • Légumes avec tempura, oeufs cassés

Vegetables with tempura, broken eggs • Gemüse mit tempura, Zerbrochene Eier _10,80€

GAMBES DE PALAMÓS (SEGONS MERCAT)

Gambas de Palamós • Palamós grilled red prawns

Crevettes de Palamós • Gegrillte Palamós-Garnelen _26,00€

PORQUET MAÇERAT DEL MAS SAGRERA A LA BRASA

Cerdo macerado a la brasa • Porc grillé mariné

Marinated grilled pork • Mariniertes gegrilltes Schweinefleisch _14,90€

PASTÍS DE TRUITES DE VERDURES

Pastel de tortillas • Tourte d'omelettes aux légumes • Vegetable omelette • Gemüseeomelett _8,90€

CARXOFES ARREBÒSSADES AMB SALSÀ RÒMESCÒ

Alcachofas rebozadas con romesco • Artichauts panés au romesco

Deep fried artichokes with Romesco sauce • Frittierte Artischocken mit Sauce Romesco _10,50€

ESCUDELLA AMB GALETS I PILOTA

Caldó de pastas con "galets y pilota" • Soupe de pâtes

Catalan soup with pasta • Katalanisch Suppe mit Nudeln _8,90€

BACALLÀ ARREBÒSSAT AMB "CASACA"

Bacalao a la romana • Morue panée • Codfish in batter • Stockfish im Teig _11,80€

ESCALIVADA CALENTA FETA A LA BRASA

"Escalivada" caliente • Légumes grillés chauds

Roasted vegetables • Gegrilltes Gemüse warm _9,90€

ESPÀRRECS NATURALS A LA BRASA AMB SALSÀ RÒMESCÒ

Espàrragos verdes a la brasa con salsa romesco • Asperges vertes à la braise au romesco

Charcoal broiled with Romesco sauce • Spargel vom Grill mit Sauce Romesco _10,90€

CARGOLS SECS AMB ALLIOLI I TÒMATA

Caracoles • Escargots • Snails • Schnecken _12,90€

CANELONS DE RÒSTIT TRADICIONALS GRATINATS

Canelones • Cannelloni • Cannelloni _10,50€

CALAMARS A LA RÒMANA

Calamares a la romana • Calmars en beignets • Squid rings fried in batter • Paniertes Tintenfisch _12,50€

CALAMARS A L'ANDALUSA

Calamares a la andaluza • Style Andalou calamars

Andalusian style squid • Andalusischen Stil Tintenfisch _12,90€

ENTRANTS VARIATS (minim 2 persones)

Entrantes variados • Assortiment hors d'oeuvre

A varied of starters • Verschiedene Vorspeisen _Preu per persona_12,50€

Amanida de formatge fresc, pernil d'ànec, paté d'ànec,
torrada amb escalivada i anxova, pastís de truites, bacallà amb "casaca",
croquetes de carn fetes a casa, cargols amb allioli i tomata, plat de temporada

CARNES

CARNES • VIANDE • MEAT • FLEISCH

XAI A LA BRASA (2 CÒSTELLES I 2 MITJANES)
Cordero a la brasa • Agneau grillées • Grilled lamb • Lamm vom Grill _14,60€

CUIXA O PIT DE PÒLLASTRE A LA BRASA
Muslo o pechuga de pollo a la brasa • Poulet à la braise
Grilled chicken • Hähnchen vom grill _8,90€

PEUS DE PÒRC A LA BRASA AMB MONGETES DEL GANXET
Manitas de cerdo a la brasa con judias • Pieds de porc à la braise
Charcoal broiled pig's trotters • Gegrillte Schweinfüsse _10,80€

**MAGRET D'ÀNEC 5 AGLANS A LA BRASA
AMB CONFITURA DE TOMATA**
Magret de pato a la brasa • Magret de canard à la braise
Grilled duck magret • Entenbrust vom grill _13,90€

CÒSTELLES DE CÒNILL DE L'EMPÒRDÀ ARREBÒSSADES
Costillas de conejo rebozadas • Côtelettes de lapin panés
Breaded cutlets rabbit • Panierte Schnitzel Kaninchen _12,90€

BISTEC DE VEDELLA DE GIRONA FET A L'ANTIGA
Bistec de ternera con ajo y perejil • Bifteck de veau à la persillade
Veal steak with garlic and parsley • Kalbssteak mit Knoblauch und Petersilie _13,00€

**BOTIFARRA DE PÒRC DURÒT
AMB MONGETES DEL GANXET I XUIA**
Butifarra con judias y panceta • Saucisse avec des haricots
Sausage with beans • Bratwurst mit weissen Bohnen _10,50€

VEDELLA DE GIRONA MADURADA FETA A LA BRASA
Ternera de Girona a la brasa • Veau de Gérone à la braise
Grilled veal from Girona • Kalbfleisch von Girona vom grill

FILET • Solomillo • Filet • Filet steak • Kalbsfilet (200gr).....	22,50€
ENTRECÒT PETIT • Entrecot • Entrecôte (250gr).....	13,00€
ENTRECÒT • Entrecot • Entrecôte • Entrecote (400gr).....	19,90€
ENTRECÒT A LA PEDRA • Entrecot a la piedra (600gr) "Chuletón".....	24,50€
Entrecôte servi sur la pierre • Entrecote served on a hot stone • Entrecote serviert auf dem Stein	

TOTES LES CARNES PORTEN GUARNICIÓ. CANVIANT PER ESCALIVADA
O VERDURES A LA BRASA TINDRÀ UN INCREMENT DE _2,50€

ESPECIALITATS

ESPECIALIDADES • SPÉCIALITÉS • SPECIALITIES • SPEZIALITÄTEN

POLLASTRE AMB SÍPIA I ESCAMARLANS

Pollo con sepia y cigalas • Poulet et sèche en sauce et langoustines
Chicken with cuttlefish and langoustines • Hähnchen mit tintenfisch und Langustinen _16,80€

ESPATLLA DE XAI MELOSA (AMB SALSA)

Paletilla de cordero • Épaule d'agneau • Shoulder of lamb • Lammschulter _16,90€

CUIXA ROSTIDA D'ÀNEC 5 AGLANS

Muslo de pato asado • Cuisse de canard rôti • Roast duck leg • Gebratene Ente _13,60€

ÀNEC AMB PERES

Pato con peras • Canard aux poires • Duck with pears • Ente mit Birnen _13,90€

GALTES DE PORC DESOSSADES AMB PANSES I FIGUES

Carrillera de cerdo con higos y pasas • Joue de porc aux raisins secs et figues
Roast pork cheeks with raisins and figs • Schweinebacken mit Rosinen und Feigen _15,20€

GALTA DE VEDELLA AMB BARREJA DE BOLETS

Carrillera de ternera con setas • Joints de veau aux champignons
Stewed veal with mushrooms • Kalbsbackenragout mit Pilzen _16,90€

PICANTÓ ROSTIT AMB PATATES I SALSITXES

Picantón asado con papatas y salsichas • Petit poulet rôti
Small roast chicken • Klein gebratenes Hähnchen _12,90

PEIX

PESCADO • POISSON • FISH • FISCH

CALAMARS A LA PLANXA AMB ALL I JULIVERT

Calamares a la plancha con ajo i perejil • Calmars grillés à l'ail et au persil
Grilled squids with garlic and parsley • Gegrillter Tintenfisch mit Knoblauch und Petersilie _14,90€

TURBOT DE PEÇA FET A LA PLANXA

Rodaballo a la plancha • Turbot grillé • Grilled Turbot • Steinbutt vom Grill _17,90€

SUPREMA DE CORBALL A LA BRASA

Suprema de corvina a la brasa • Suprême de corvina grillé • Grilled corvina Suprême
Gegrillter Corvina Suprême _18,90€

FILET DE LLÖBARRO A LA BRASA

Lubina a la brasa • Loup de mer à la braise • Charcoal sea bass • Gegrillter Wolfsbarsch _21,90

RAP DE PALAMÓS A LA BRASA (SEGONS MERCAT)

Rape a la brasa • Baudroie à la braise • Grilled monkfish • Gegrillter Seeteufel _22,90€

ELS NOSTRES PLATS SÓN ELABORATS MAJORITÀRIAMENT
AMB PRODUCTES DE PRÒXIMITAT, NATURALS I/O ECOLÒGICS.
ALGUNES DE LES VERDURES SÓN DE COLLITA PRÒPIA

VERMUT – APERITIVS APERITIVOS • APÉRITIFS

Vermut de la casa	2,70€	Vermut Miro, Martini	3,30€
Copa de cava / Kirs Royal	2,80€	Cerveses i refrescos	2,60€
Sidra de l'Empordà Mooma/Cider	3,00€	Cervesa de barril (Canya)	2,40€
Sangria de vi (½ litre).....	8,20€	Sangria de vi (1 litre).....	12,70€
Sangria de cava (½ litre).....	9,60€	Sangria de cava (1 litre)	15,80€
Olives farcides, Aceitunas, Olives.....			2,80€
Patates ondulades, Patatas, Pommes de terre, Potatoes			2,20€
Formatge "manxego", Queso Manchego, Fromage de la Manche, Manchego cheese			5,00€
Anxoves de l'Escala (4 filets), Anchoas de l'Escala, Anchois de l'Escala, L'Escala anchovies.....			5,90€
Llonganissa de Can Ralliu, Salchichón, Saucisson, Sausage.....			5,50€
Escopinyes, Berberechos, coques, cockles, Herzmuscheln			6,90€

PA

Coca de Palau Sator amb tomata	3,10€
Pa	1,00€
Pa torrat.....	1,50€
Pa sense gluten.....	1,50€

AIGUA

Aigua Font Vella (1 litre).....	2,90€
Aigua Font Vella (½ litre).....	1,80€
Malavella (gas ½ litre).....	1,80€

Preus per persona

PLATS PER NENS

PARA NIÑOS • POUR ENFANTS • FÖR CHILDREN • FÜR KINDER

MACARRONS AMB CARN I TOMÀQUET, Macarrones, Macaroni, Makkaroni	8,00€
CRÒQUETES AMB PATATES, Croquetas de carne, Croquettes de viande, meat croquettes, Kroketten	7,40€
1/2 FILET DE VEDELLA AMB PATATES, ½ filete de ternera, ½ filet de veau, ½ fillet of veal, ½ Kalbsfilet	11,60€
DUES COSTELLES DE XAI, dos costillas de cordero, deux côtelettes d'agneau, two lamb chops, Zwei Lammkoteletts	8,60€
PIT DE POLLASTRE ARREBÒSSAT, pechuga de pollo empanado, blanc de poulet pané, breast of chicken in batter	8,70€

PARKING MAS POU GRATUÏT

Els recordem que no és permès aparcar en tot el nucli antic.

Les recordamos que no está permitido aparcar en todo el nucleo antiguo.

We remind you it is not allowed to park in the village.



Privat
Privado
Private

EXIT