

PLATS DE TEMPORADA

TRINXAT DE CÒL I PATATA AMB OUI FERRAT I XUÏA

Trinchado de col y patata con huevo y tocino • Hachis de chou et pommes de terre avec œuf et lard
Cabbage and potato mash with egg and bacon • Kartoffel-Kohl-Stampf mit Ei und Speck _10,80€

CARXOFES DE CÒLLITA PRÒPIA FETES A LA BRASA

Alcachofas a la brasa • Artichauts grillées • Grillet artichokes • Gegrilltes Artischocken _9,00

SALTEJAT DE CARXOFES, ESPÀRRECS VERDS I PÈSOLS AMB PERNIL

Salteado de alcachofas, espárragos verdes y guisantes con jamón • Artichauts sautés, asperges vertes et pois au jambon
Sauté artichokes, green asparagus and peas with ham • Artischocken und grüner Spargel mit schinken _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 espárragos 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 PERÒL AMB FESÒLS DE L'ULL RÓS I XUÏA

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 PESTÒ 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€

PORQUET MAÇERAT DEL MAS SAGRERA A LA BRASA

Cerdo macerado a la brasa • Porc grillé mariné
Marinated grilled pork • Mariniertes gegrilltes Schweinefleisch _13,90€

ENTRANTS

ENTRANTES • HÖRS D'ŒUVRE • VÖRSPEISEN

AMANIDA DE FÖRMATGE FRESC, CÖDÖNY I FRUITS SECS

Ensalada de queso fresco y frutos secos • Salade de Fromage et fruits secs
Cheese salad with dried fruit and nuts • Frischkäsesalat mit trockenfrüchte _7,90€

L'AMANIDA VERDA DE SEMPRE

Ensalada variada • Salade • Mixed salad • Gemischter Salat _6,50€

AMANIDA DE FÖRMATGE DE CABRA GRATINAT AMB CÖMPÖTA DE PÖMA

Ensalada de queso de cabra gratinado con compota de manzana
Salade de chèvre gratinée à la compote de pommes
Goat cheese salad with Apple Compote • Ziege-Käse-Salat mit Apfelkompott _8,90€

TIMBAL D'ESCALIVADA AMB FÖRMATGE DE CABRA

"Escalivada" caliente con queso de cabra • Légumes grillés chauds au fromage de chèvre
Roasted vegetables with goat cheese • Gegrilltes Gemüse mit Ziegenkäse _9,80€

ESQUEIXADA DE BACALLÀ, ESCALIVADA I ANXÖVES

"Esqueixada" de bacalao, escalivada y anchovas • "Esqueixada" de morue aux légumes rôtis et anchois
Codfish, roasted vegetables and anchovies cold salad • Kabeljausalat, Röstgemüse und Anchovis _11,90€

SALMÖ FUMAT AMANIT AMB ÖLI D'ÖLIVA PUIGMIRAMAR

Salmón ahumado • Saumon fumé • Smoked salmon • Räucherlachs _12,90€

PERNIL IBÈRIC D'AGLÀ (ESPATLLA)

Jamón ibérico de bellota (paletilla) • Jambon ibérique de Bellota (épaule)
Iberian ham from acorn-fed pigs (shoulder) • Iberischer Eichelschinken (Vorderschinken) _16,90€

FÖIE D'ÀNEC AMB CÖNFITURA DE TÖMATA I FIGUES DE CAN BECH

Foie de pato con figos • Foie de canard aux figues
Duck foie with figs • Entepastete mit Feigen _13,40€

CARPACCIO D'ÀNEC AMB FÖRMATGE PARMESÀ

Carpaccio de pato con queso parmesano • Carpaccio de canard au fromage parmesan
Duck carpaccio with Parmesan cheese • Enten - Carpaccio mit Parmesan _7,90€

PASTÍS DE TRUITES DE VERDURES

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

CARXÖFES ARREBÖSSADES AMB SALSÀ RÖMESCÖ

Alcachöfas 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

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

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

BACALLÀ ARREBÖSSAT 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 RÖMESCÖ

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€

CARGÖLS SECS AMB ALLIOLI I TÖMATA

Caracoles • Escargots • Snails • Schnecken _12,90€

CANELÖNS DE RÖSTIT TRADICIONALS GRATINATS

Canelones • Cannelloni • Cannelloni _10,50€

CALAMARS A LA RÖMANA

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 XIUA**
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

Mustlo 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 BÒLETS

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 CÒRBALL A LA BRASA

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

FILET DE LLÖBARRÒ 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, Kroketter	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