



## VERMUT • APERITIVS

### APERITIVOS • APERITIFS

|                                                                    |         |
|--------------------------------------------------------------------|---------|
| Vermut de la casa .....                                            | 2,80 €  |
| Porto, La Ina .....                                                | 2,80 €  |
| Copa de cava/Kirs Royal .....                                      | 3,00 €  |
| Sidra Mooma .....                                                  | 3,20 €  |
| Cervesa de barril "Canya" copa .....                               | 2,80 €  |
| Estrella .....                                                     | 2,80 €  |
| Vermut Martini o Miró .....                                        | 3,80 €  |
| Bitter Kas / Cinzano .....                                         | 3,00 €  |
| Sangria de cava 1L .....                                           | 17,00 € |
| Sangria de vi 1L .....                                             | 13,00 € |
| Suc de poma Mooma .....                                            | 3,50 €  |
| Suc de taronja natural .....                                       | 4,50 €  |
| Cerveses 0,0 i clara .....                                         | 3,00 €  |
| Cerveses Especials .....                                           | 3,00 €  |
| Granissat de síndria natural (segons temporada) .....              | 4,00 €  |
| Refrescos: Coca-Cola, Fanta, Trina, Sprite, Nestea, Aquarius ..... | 2,80 €  |
| Copa de vi Cigonyes Empordà • Blanc • Rostat • Negre .....         | 3,25 €  |

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) ..... 8,00 €

Anchoas de l'Escala • L'Escala anchovies • Anchois de l'Escala

LLONGANISSA CAN RALIU ..... 6,00 €

Salchichón • Sausage • Saucisse

LLAUNA D'ESCOPINYES ESPINALER ..... 8,50 €

Berberechos • Cockles • Coques

OLIVES SENSE PINYOL ..... 3,25 €

Aceitunas • Olives • Olives

LES TRADICIONALS PATATES XIPS ..... 2,50 €

Patatas chips • Potato chips • Chips

# PLATS BAR MUSEU

---

## AMANIDA DE FORMATGE FRESC, CORDONY 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 €

## ALBERGINIES AMB MEL DE CANYA

Berenjenas con miel de caña • Aubergines au miel de canne • Aubergines with cane honey \_5,90 €

## 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 \_8,50 €

## VARIAT DE VERDURES EN TEMPURA I OUI FERRAT

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

## CARPACCIO DE BACALLÀ AMB TOMATA RATLLADA

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

## CROQUETES 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 CRUXENTS I PERNIL IBÈRIC

Huevos rotos con patats y jamón • Œufs cassé avec frites et jambon • Broken eggs with fries and ham \_9,00 €

### CASSOLETA D'ARRÒS DE PALS AMB SÍPIA I CARXOFES

Cazuelita de arroz de Pals con sepia y alcáñofas

Cassolette de riz de Pals aux sèche et artichauts • Pals rice with cuttlefish and artichokes\_8,00€

### COSTELLES DE CONILL ARREBÖSSADES

Costillas de conejo rebozadas • Côtes de lapin panées • Breaded rabbit ribs\_9,90€

### HAMBURGUESES AMB PEBROT I Ceba CARAMEL • LITZADA

Hamburguesas con pimienta y cebolla

Hamburgers aux poivrons et oignons • Burgers with red pepper and caramelised onion\_9,00€

### "DAUS" DE BÖTIFARRA 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 COMPÖTA DE PÖMA

Magret de pato con confitura de tomate y compöta de manzana

Magret de canard à la confiture de tomates et compötée de pommes

Duck magret with tomato jam and apple compöte\_10,00€

### TATAKI D'ENTRECÖT DE VEDELLA DE GIRONA

Tataki de entrecöt de ternera de Girona

Bœuf tataki Entrecôte de Girona • Tataki beef entrecôte from Girona\_11,00€

### FILET DE VEDELLA DE GIRONA AMB FÖIE

Filet de ternera de Girona con föie • Girona steak de bœuf au föie • Beef fillet from Girona with föie\_13,00€

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

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

### CARGÖLS AMB ALLIÖLI I TÖMATA

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

### BACALLÀ ARREBÖSSAT "CASACA" ACÖMPANYAT AMB MAIÖNESA D'ALL I PATATES RÖSSES

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€

|                                      |             |              |
|--------------------------------------|-------------|--------------|
| Coca de Palau Sator amb tomata ..... | 3,20€ ..... | 1/2<br>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€

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

Entrecôt 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€

#### CROQUETES 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€

## LA CÒCA DE PALAU (de 16h a 20h)

### BOCADILLOS DE PAN DE CÒCA

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

CÒCA AMB PERNIL IBÈRIC • Jamón • Jambon ibérique • Cured ham ..... 10,00€

CÒCA AMB FORMATGE • Queso • Fromage • Cheese ..... 7,00€

CÒCA AMB LLONGANISSA DE CAN RALI • Salchichón • Saucisse • Sausage ..... 7,00€

CÒCA AMB TONYINA • Atún • Thon • Tuna ..... 7,00€

CÒCA AMB TRUITA D'ALL I JULIVERT • Tortilla de ajo y perejil

Omelette à l'ail • Garlic omelette ..... 8,00€

CÒCA AMB EMBOTITS VARIATS • Embutidos variados •

Saucisses assorties • Assorted sausages ..... 9,00€

Alergies 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

---

## BRUNYÖLS DEL'EMPÖRDÀ AMB MÖSCATELL

Buñuelos de l'Empordà con moscatel

Beignets de l'Empordà au muscat • Fritters from l'Empordà with muscat\_5,90

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

Requesön con confitura de melön y sandía

Fromage frais avec confiture de melon et pastèque • Melon and watermelon jam with cured cheese\_5,90€

## GELAT DE NÖUS AMB NATA I RATAFIA D'ÖLÖT

Helado de nueces con nata y ratafia

Glacé aux noix avec crème et liquor de ratafia • Walnut ice cream with cream and ratafia liqueur\_5,90€

## FÖNDUE DE XÖCÖLATA AMB FRUITES NATURALS

Fondue de chöcolate con frutas naturales

Fondue de chöcolate aux fruits naturels • Chöcolate fondue with fresh fruit\_6,50€

## SÖRBET DE MANDARINA AMB MENTA

Sorbetes de mandarina y menta • Sorbet mandarine et menthe • Tangerine and mint sorbet\_5,90€

## TRUFES ARTESANES AMB NATA (3 UNITATS)

Trufas artesanas • Truffles au chöcolat • Chöcolate truffles\_5,90€

## CREMA CATALANA CREMADA AMB CARQUINYÖLIS

Crema catalana • Crème catalane • Catalan custard\_5,50€

## PRÖFITERÖLES AMB NATA I XÖCÖLATA CALENTA

Profiteroles con nata y chöcolate

Choux à la crème nappés de chöcolat chaud • Profiterols with cream and chöcolate\_5,90€

## VÖLCÀ DE PINYA NATURAL AMB CREMA CATALANA

Piña natural con crema • Ananas à la crème • Pineapple with crème catalane\_6,50€

## GELAT DE VAINILLA AMB CRUMBLE DE GALETA, NATA I XÖCÖLATA CALENTA

Helado de vainilla • Glacé vanille • Vanilla ice cream\_5,90€

## IÖGURT AMB CRUMBLE, MADUIXES I MEL

Yöгур con fresas y miel • Yaöurt avec crumble, fraises et aumiel • Yöгурt with strawberries and honey\_5,50€

## FLAM D'ÖU AMB NATA I CRUMBLE

Flan de huevo con nata y crumble •

Flan d'öeuf à la chantilly et crumble • Crème caramel with cream and crumble\_6,50€