



VERMUT • APERITIVS

APERITIVOS • APERITIFS

Vermut de la casa	2,60 €
Porto, La Ina	2,60 €
Copa de cava/Kirs Royal	2,60 €
Sidra Mooma	3,00 €
Cervesa de barril "Canya" copa	2,20 €
Estrella	2,20 €
Vermut Martini o Miró	3,00 €
Bitter Kas / Cinzano	2,20 €
Sangria de vi 1/2L	8,00 €
Suc de poma Mooma	3,00 €
Suc de taronja natural	4,00 €
Cerveses 0,0 i clara	2,40 €
Cerveses Especials	2,50 €
Granissat de síndria natural (segons temporada)	3,50 €
Refrescos: Coca-Cola, Fanta, Trina, Sprite, Nestea, Aquarius	2,00 €
Copa de vi Cigonyes Empordà • Blanc • Rostat • Negre	2,80 €

FÒRMATGE D'OVELLA CURAT "TIPUS MANXEGÒ"	5,00 €
Queso tipo manchego • Manchego cheese • Fromage Manchego	
ANXOVES DE L'ESCALA EN OLI D'OLIVA (4 FILETS)	5,90 €
Anchoas de l'Escala • L'Escala anchovies • Anchois de l'Escala	
LLONGANISSA CAN RALIU	4,50 €
Salchichón • Sausage • Saucisse	
LLAUNA D'ESCOPINYES ESPINALER	6,90 €
Berberechos • Cockles • Coques	
OLIVES FARCIDES D'ANXOVA	2,60 €
Aceitunas • Olives • Olives	
LES TRADICIONALS PATATES XIPS	1,80 €
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_4,50 €

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_5,50 €

PISSARRA DE PERNIL "ESPATLLA IBÈRICA D'AGLÀ"

Jamón "paletilla ibérica" • Jambon ibérique • Iberic ham_7,50 €

PISSARRA D'EMBOTITS I FÒRMATGE

(Pernil ibèric • llonganissa • xorissada • botifarra blanca, formatge curat)
Surtido de embutidos y queso • Assortiment de charcuteries et fromages • Cheese and charcuterie board_6,50 €

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_5,00 €

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_5,50 €

ALBERGÍNIES AMB MEL DE CANYA

Berenjenas con miel de caña • Aubergines au miel de canne • Aubergines with cane honey_5,00 €

PATATES BRAVES

Patatas bravas • Potato wedges in spicy sauce_4,50 €

CALAMARS A LA ROMANA

Calamares a la romana • Beignets de calamars • Fried squid in batter_6,50 €

TEMPURA D'ESPÀRRECS AMB RÒMESCO

Tempura de espàrragós con ròmesco • Tempura d'asperges au ròmesco • Asparagus tempura with ròmesco_5,50 €

VARIAT DE VERDURES EN TEMPURA I OUI FERRAT

Tempura de verduras y huevo • Tempura de légumes et œufs • Vegetables tempura with egg_6,00 €

CARPACCIÒ DE BACALLÀ AMB TOMATA RATLLADA

Carpaccio de bacalao con tomate ratllado
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_9,00 €

CARXOFES ARREBÒSSADES AMB RÒMESCO

Alcachofas rebozadas con ròmesco • Artichauts panés au ròmesco • Artichokes battered with ròmesco_6,50 €

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 ARREBOSADES

Costillas de conejo rebosadas • Côtes de lapin panées • Breaded rabbit ribs_8,00€

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_7,00€

"DAUS" DE BŪTIFARRA AMB PATATES

Butifarra troceada con patatas • Saucisse avec pommes de terre • Diced sausages with fried potatoes_6,50€

GALTA DE VEDELLA AMB BŪLETS

Carrillera de ternera con setas • Jôue de veau aux champignons • Veal cheeks with mushrooms_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 COMPŪTA DE PŪMA

Magret de pato con confitura de tomate y compota de manzana

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

Duck magret with tomato jam and apple compote_9,50€

TATAKI D'ENTRECŪT DE VEDELLA DE GIRŪNA

Tataki de entrecôt de ternera de Girona

Bœuf tataki Entrecôte de Girona • Tataki beef entrecôte from Girona_10,00€

FILET DE VEDELLA DE GIRŪNA AMB FŪIE

Filet de ternera de Girona con fôie • Girona steak de bœuf au fôie • Beef fillet from Girona with fôie_10,00€

GAMBES MITJANES A LA PLANXA (100 G.)

Gambas medianas a la plancha (100 gr.) • Crevettes grillées • Grilled shrimps_9,50€

CARGŪLS AMB ALLIŪLI I TOMATA

Caracoles con allioli y tomate • Escargots à l'aïoli et à la tomate • Snails with allioli and tomato sauce_10,00€

BACALLÀ ARREBŪSSAT "CASACA" ACŪMPANYAT AMB MAIŪNESA D'ALL I PATATES RŪSSES

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_8,00€

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 tonyina, Penil "espatlla ibèrica" amb coca de Palau, carpaccio d'ànec amb formatge parmesà, anxoves, espàrrecs en tempura, calamars a la romana, croquetes de carn de casa, bacallà i calamars a la planxa.

Coca de Palau Sator amb tomata 2,80€ 1/2 1,40€

PLATS RACIÓ RESTAURANT

PLATOS RACIÓN RESTAURANTE

ESPATLLA DE XAI MELOSA AMB SALSA

Paletilla de cordero • Épaule d'agneau • Shoulder of lamb 16,90€

PLATILLO DE POLLASTRE AMB SÈPIA I ESCAMARLANS

Platillo de pollo con sepia y cigalas • Poulet aux seiches et langoustines
Chicken with cuttlefish and scampi 16,80€

ENTRECÒT DE VEDELLA MADURAT - 400g.

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

SUPREMA DE CORBALL

Suprema de corvina • Suprême de corvina • Grilled corvina 18,90€

PER NENS

PARA NIÑOS • POUR ENFANTS • FOR CHILDREN

ELS MACARRONS DE SEMPRE FETS A LA BOLONYESA

Macarrones a la bolonesa • Macaroni bolognese • Macaroni bolognese 7,00€

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

Croquetas de carne con patatas
Croquettes de viande avec frites • Meat croquettes with chips 6,50€

PIT DE POLLASTRE ARREBOSAT AMB PATATES

Pollo rebozado con patatas • Poulet pané avec frites • Breaded chicken strips with fries .. 6,00€

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

BOCADILLOS DE PAN DE PAYÉS

SANDWICHES AU PAIN DE FERME • FARM BREAD SANDWICHES

PERNIL "ESPATLLA IBÈRICA D'AGLÀ" • Jamón • Jambon ibérique • Cured ham 5,50€

PERNIL DOLÇI FÓRMATGE • Jamón dulce y queso • Jambon et au fromage Ham & Cheese .. 4,00€

LLONGANISSA DE CAN RALIU • Salchichón • Saucisse • Sausage 4,50€

TONYINA • Atún • Thon • Tuna 4,00€

BOTIFARRA BLANCA • Butifarra blanca • Saucisse blanche • White sausage 4,00€

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_4,50€

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_4,50€

BÖMBÖNS – TRUFES ARTESANES AMB NATA

Bombönes – trufa artesanas • Truffles au chöcolat • Chöcolate truffles_5,00€

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_4,50€

PRÖFITERÖLES AMB NATA I XÖCÖLATA CALENTA

Profiteroles cön nata y chöcolate

Choux à la crème nappés de chöcolat chaud • Profiterols with cream and chöcolate_4,50€

VÖLCÀ DE PINYA NATURAL AMB CREMA CATALANA

Piña natural cön crema • Ananas à la crème • Pineapple with crème catalane_5,50€

GELAT DE XÖCÖLATA I VAINILLA AMB CRUMBLE DE GALETA

Helado de chöcolate y vainilla • Glacé chöcolat et vanille • Chöcolate and vanilla ice cream_4,00€

IÖGURT AMB CRUMBLE, MADUIXES I MEL

Yögur cön fresas y miel • Yaöurt avec crumble, fraises et aumiel • Yögurt with strawberries and honey_4,50€

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_2,80€

CAPLIÖ DE MADUIXA_2,00€

SUPER. TWISTER_2,00€

VINS I CAVA

VINOS Y CAVA • VINS ET CAVA • WINES AND CAVA

Vi de la casa rosat o negre Copa 1,90€ 7,00€

BLANCS • BLANCO • VIN BLANC • WHITE WINE

Cigonyes Perelada (Empordà) Copa 2,80€ 12,90€

Freye (Penedès) Copa 2,80€ 13,00€

Mallólet (Empordà) – Ecològic 12,90€

RÓSAT • ROSADO • VIN ROSÉ • ROSÉ WINE

Cigonyes, Perelada (Empordà) Copa 2,60€ 12,50€

Coll de Roses (Empordà) 15,00€

Can Sumoi, La Rosa (Penedès) 19,90€

NEGRES • TINTO • VIN ROUGE • RED WINE

Cigonyes, Perelada (Empordà) Copa 2,80€ 14,50€

La Botera, Roig Parals (Empordà) 14,00€

Prado Rey Roble (Ribera del Duero) Copa 3,00€ 14,50€

Viña Pomal (Rioja) Copa 3,00€ 14,20€

Clos de les Domines (Empordà) Copa 3,80€ 18,30€

1986 MAS POU (Empordà) Copa 4,80€ 23,00€

Camí de Cormes (Empordà) 26,20€

Pago de los Capellanes (Ribera del Duero) 29,40€

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

CAVA

Aria Brut Nature 12,90€

Llopart Brut Nature 19,90€

COMBINATS I LICORS

Gintònic (Beefeater, Seagram's) o Combinats 6,00€

Gintònics i Combinats Premium 7,00€

Whisky (Cardhu, Glenrothes) i Brandy (Carlos I, Duque de Alba) 7,00€

Whisky (J.B, Cutty Sark) i Brandy (Mascaró, Magno) 4,00€

Xupito de Ratafia Russet, Orujo blanc o d'herbes 2,00€

PISARRA

PLATS BAR MUSEU

Burrata amb tomates i salsa pesto.....9,00€

Sashimi de salmó amb arròs i salsa de soja...10,00€

Escamarlans saltats amb all i julivert.....9,00€

Sonsos9,00€

Pop a la gallega.....15,00€

Musclos de roca saltejats.....9,00€

PLATS RACIÓ RESTAURANT

Espatlla de xai melosa amb salsa.....16,90€

Platillo de pollastre amb sèpia i escamarlans....16,80€

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

Suprema de corball18,90€