

BAR MUSEU PISARRA

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

Croquetes de rap i gambes.....8,00€

Carxofes arrebossades amb romesco.....6,50€

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

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

Cassoleta d'arròs de Pals amb gamba.....8,00€



Fondue de xocolata amb fruites naturals.....5,50€

PLATS RACIÓ RESTAURANT

Galta de vedella amb bolets.....16,90€

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

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

Suprema de corball18,90€



“Els nostres plats són elaborats majoritàriament amb productes de proximitat, naturals i/o ecològics. Algunes de les verdures són de collita pròpia”

Un nou espai del **MAS POU**
RESTAURANT
CUINA CASOLANA

Pel vermut • Aperitivos • Aperitifs

Vermut de la casa	2,60 €
Vermut Martini o Miró	3,00€
Porto, La Ina	2,60 €
Copa de cava/Kirs Royal.	2,60 €
Sidra Mooma	3,00 €
Cervesa de barril "Got de.tub".	1,80 €
Cervesa de barril "Canya".copa.	2,20 €
Estrella, Mahou	2,20 €
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 €
Refrescos: Coca-Cola, Fanta, Trina, Sprite, Nestea, Aquarius	2,00 €

Al·lèrgies 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

Per picar · Para picar · As a snack

Formatge d'ovella curat "tipo manchego" · Queso tipo manchego · Manchego cheese . . .	4,80 €
Anxoves de l'Escala en oli d'oliva (4 filets) · Anchoas de l'Escala · L'Escala anchovies . . .	5,60 €
Llonganissa "Can Raliu" · Salchichón · Sausage	4,50 €
Llauna d'escopinyes Espinaler · Berberechos · Cockles	6,90 €
Olives farcides d'anxova · Aceitunas · Olives	2,60 €
Les tradicionals patates xips · Patatas chips · Potato chips	1,80 €
Coca de Palau Sator amb tomata	2,80 € ^½ 1,40 €

Els entrepans de pa de pagès

	2 llesques	1 llesca
Pernil "espatlla ibèrica d'aglà" · Jamón · Cured ham	5,50 €	3,50 €
Pernil dolç i formatge · Jamón dulce y queso · Ham&Cheese	4,00 €	2,50 €
Llonganissa de Can Raliu · Salchichón · Sausage	4,50 €	2,70 €
Tonyina · Atún · Tuna	4,00 €	2,50 €
Botifarra blanca d'Ullastret · Butifarra blanca · White sausage	4,00 €	2,50 €

Per nens (13h - 16h i 20h - 23h)

Para los niños · Children's menu

Els Macarrons de sempre fets a la bolonyesa

Macarrones a la boloñesa · Macaroni bolognese **7,00 €**

Croquetes de carn de rostit fetes a casa amb patates (5 uds.)

Croquetas de carne con patatas · Meat croquettes with chips **6,50 €**

Pit de pollastre arrebossat amb patates

Pollo rebozado con patatas · Breaded chicken strips with fries **6,00 €**

Dolços i Gelats

Recuit d'Ullastret amb confitura de meló i síndria

*Requesón con confitura de melón y sandía ·
Melon and watermelon jam with curd vheese_5,00 €*

Gelat de nous amb ratafia Russet

Helado de nueces con licor de ratafia · Walnut ice cream with liqueur ratafia_4,00 €

Gelat de xocolata amb confitura de taronja amarga

*Helado de chocolate con confitura de naranja amarga ·
Chocolate ice cream with marmalade_4,50 €*

Cubonet de xocolata amb nata i nous caramelitzades

*Cubanito de chocolate con nata y nueces caramelizadas ·
Biscuit roll covered in chocolate with cream and caramelized nuts_4,00 €*

Sorbet de mandarina amb menta

Sorbete de mandarina y menta · Tangerine and mint sorbet_4,50 €

Bombons-trufes artesanes amb nata

Bombones-trufa artesanas · Chocolate truffles_4,80 €

Crema catalana cremada amb carquinyolis

Crema catalana · Catalan custard_4,00 €

Profiteroles amb nata i xocolata calenta

Profiteroles con nata y chocolate · Profiterols with cream and chocolate_4,00 €

Volcà de pinya natural amb crema catalana

Piña natural con crema · Pineapple with crème catalane_5,50 €

Gelat de xocolata i vainilla amb crumble de galeta

Helado de chocolate y vainilla · Chocolate and vanilla ice cream_4,50 €

Suc de taronja amb gelat de vainilla

Zumo de naranja con helado de vainilla · Fresh orange juice with vanilla ice cream_4,50 €

logurt amb crumble, maduixes i mel

Yogur con fresas y miel · Yogurt with strawberries and honey_4,50 €

Bisbalenc de Can Sans

Bisbalenc (pastel típica de La Bisbal) · Bisbalenc (typical pastry from La Bisbal)_5,00 €

Magnum Almendrado_2,80 € · Calippo maduixa_2,00 € · Super Twister_2,00 €

Copa de moscatell de la casa_1,50 €

En horari de: 13h - 16h / 20h - 23h

.....

Patates braves

Patatas bravas · Potato wedges in spicy sauce_4,50 €

Amanida de formatge fresc, codony i fruits secs

Ensalada de queso fresco, membrillo y frutos secos · 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 · Tomato salad with onion and tuna_5,50 €

Pissarra de pernil "espatlla ibèrica d'aglà"

Jamón "paletilla iberica" · Iberic ham_7,50 €

Pissarra d'embotits variats i formatge

*(Pernil ibèric, llangonissa, xorissada, botifarra blanca, formatge curat)
Surtido de embutidos y queso · Cheese and charcuterie board_6,50 €*

Carpaccio d'ànec amb formatge parmesà i fruits secs

Carpaccio de pato con parmesano y frutos secos · Duck carpaccio with parmesan cheese and nuts_5,00 €

Terrina de formatge provolone amb sobrassada una mica picant

Tarrina de queso provolone con "sobrassada" · Provolone cheese terrine with spicy "sobrasada" sausage_5,50 €

Albergínies amb mel de canya

Berenjenas con miel de caña · Aubergines with cane honey_5,00€

Carxofes arrebossades amb romesco

*Alcachofas rebozadas con romesco
Breaded artichokes with romesco sauce_6,50 €*

Calamars a la romana

Calamares a la romana · Fried squid in batter_6,50 €

Tempura d'espàrrecs verds amb romesco

Tempura de espárragos con romesco · Asparagus tempura with romesco_5,50 €

Variat de verdures en tempura i ou ferrat

Tempura de verduras y huevo · Vegetables tempura with egg_6,00€

Carpaccio de bacallà amb tomata ratllada

Carpaccio de bacalao con tomate rallado · Cod carpaccio with grated tomato_9,00 €

Ous estrellats amb patates cruixents i penil ibèric

*Huevos estrellados con patatas crujientes y jamón ibérico
Broken eggs with crispy potatoes and Iberian ham_8,00 €*

En horari de: 13h - 16h / 20h - 23h

.....

Costelles de conill arrebossades

Costillas de conejo rebozadas · Breaded rabbit ribs_8,00 €

Mini hamburgueses amb pebrot i ceba caramel·litzada

Mini hamburguesas con pimiento y cebolla · Mini hamburgers with red pepper and caramelised onion_7,00 €

“Daus” de botifarra amb patates

Butifarra troceada con patatas · Diced sausages with fried potatoes_6,50 €

Galta de vedella amb bolets

Carrillera de ternera con setas · Veal cheeks with mushrooms_7,50 €

Calamarsets a la planxa amb all i julivert

Calamares a la plancha con ajo y perejil · 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 · Duck magret with tomato jam and apple compote_9,50 €

Tataki d'entrecot de vedella de Girona

Tataki de entrecot de ternera de Gerona · Tataki beef entrecôte from Girona_10,00 €

Filet de vedella de Girona amb foie

Filete de ternera de Gerona con foie · Beef fillet from Girona with foie_10,00 €

Gambes mitjanes a la planxa (100 gr.)

Gambas medianas a la plancha (100 gr.) · Grilled shrimps_9,50 €

Cargols amb allioli i tomata

Caracoles con allioli y tomate · Snails with allioli and tomato sauce_10,00 €

Bacallà arrebossat “casaca” acompanyat amb maionesa d'all i patates rosses

*Bacalao rebozado con mayonesa de ajo y patatas fritas
Battered cod with garlic mayonnaise and chips_8,00€*

Assortit de varis plats

Surtido variado · 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.*

Vins i Cava · Vinos y cava · Wine & cava



Vi de la casa rosat o negre · House wine 1,90 € · 7,00 €

Blancs · Blancos · White wine

Cigonyes Perelada (Empordà) 2,60 € · 12,90 €

Freye (Penedés) 13,50 €

Àuria, Mas Llunes (Empordà) 13,50 €

Mas Geli de Pals - Ecològic (Empordà) 17,20 €

Rosat · Rosado · Rosé wine

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

Fragància de Marta (Penedès) 16,50 €

Negres · Tintos · Red wine

Cigonyes, Perelada (Empordà) 2,60 € · 14,50 €

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

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

Viña Pomal (Rioja) 3,00 € · 14,20 €

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

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

Camí de Cormes (Empordà) 26,20 €

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

* Disposem d'altres vins que poden escollir de l'expositor

Cava

Aria Brut Nature 12,00 €

Llopart Brut Nature 19,50 €

Combinats i licors

Gintònic (Beefeater, Seagram's) o Combinats 5,50 €

Gintònics i Combinats Premium 6,50 €

Whisky (Cardhu, Glenrothers) 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 €

Cafès

Cafè 1,30 €

Tallat 1,40 €

Cafè amb llet 1,60 €

Cigaló "Carajillo" 2,00 €

Té i infusions varies 1,50 €

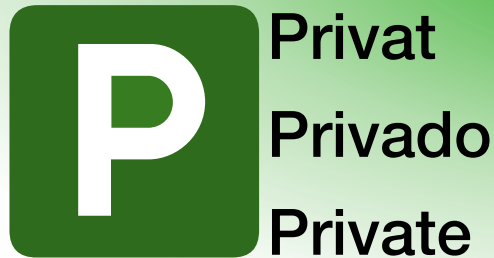
Cafè Irlandès 4,50 €

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.



EXIT

