

BAR MUSEU PISARRA

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

Sonsos.....8,00€

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€



“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 €
	^{1/2} 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 €