

## PLATS DE TEMPORADA

---

### AMANIDA D'ALVOCAT, TOMATA I SALMÓ

Ensalada de aguacate, tomate y salmón • Salade d'avocat, tomate et saumon  
Avocado, tomato and salmon salad • Avocado Tomaten Lachs Salat \_13,90€

### SOPA FREDA DE VERDURES (GASPATXO)

Gazpacho • Potage froid aux légumes • Cold vegetable soup • Kalte Gemüsesuppe \_9,90€

### AMANIDA DE TOMÀTA AMB CEBA I VENTRESCA DE TONYINA

Ensalada de tomate con cebolla y atún • Salade de tomates avec des oignons et le thon  
Tomato salad with onions and tuna • Tomatensalat mit Zwiebeln und Thunfisch \_9,90€

### ALBERGINIES ARREBOSADES I MEL DE CANYA

Berenjenas rebozadas y miel de caña • Aubergines panées et miel de canne  
Battered aubergines and cane honey • Gebackene Auberginen und Zuckerrohrhonig \_8,90€

### SOPA FREDA DE MELÓ AMB VIRUTES DE PERNIL IBÈRIC

Sopa fría de melón con jamón ibérico • Soupe de melon au jambon  
Melon soup with ham • Melonenkaltschale mit Schinken \_10,90€

### AMANIDA DE BURRATA AMB PESTO I TOMÀQUETS

Burrata al pesto y tomates • Burrata au pesto et tomates  
Burrata with pesto and tomatoes • Burrata mit pesto und tomaten \_11,80€

### CISTELL DE TEMPURA D'ESPÀRRECS AMB SALSÀ ROMESCO

Tempura de espàrragos verdes con romesco • Asperges vertes panées au romesco  
Green asparagus with tempura with Romesco sauce • Grüner Spargel mit tempura mit Sauce Romesco \_10,90€

### 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€

### ESCAMARLANETS DE LA COSTA SALTEJATS AMB ALL I JULIVERT

Cigalas de la costa salteadas con ajo y perejil \_16,90€

### GAMBES DE PALAMÓS (SEGONS MERCAT)

Gambas de Palamós • Palamós grilled red prawns  
Crevettes de Palamós • Gegrillte Palamos-Garnelen \_27,00€

### .QUET MAÇERAT DEL MAS SAGRERA A LA BRASA

Cerdo macerado a la brasa • Porc grillé mariné  
Marinated grilled pork • Mariniertes gegrilltes Schweinefleisch \_15,90€

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€	Sangria de cava (½ litre).....	9,60€
Copa de cava / Kirs Royal .....	2,80€	Vermut Miro, Martini .....	3,30€
Sidra de l'Empordà Mooma/Cider.....	3,00€	Sangria de vi (1 litre).....	12,70€
Sangria de vi (½ litre).....	8,20€	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, Kroketten .....	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€

# 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 • Kabeljau Salat, 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 \_10,90€

## 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 \_11,90€

## CARGÖLS SECS AMB ALLIÖLI I TÖMATA

Caracoles • Escargots • Snails • Schnecken \_13,50€

## 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".....	26,90€
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 \_3,00€

# 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 \_17,80€

## ESPATLLA DE XAI MELOSA (AMB SALSA)

Paletilla de cordero • Épaule d'agneau • Shoulder of lamb • Lammschulter \_18,50€

## CUIXA ROSTIDA D'ÀNEC 5 AGLANS

Muslo de pato asado • Cuisse de canard rôti • Roast duck leg • Gebratene Ente \_14,50€

## ÀNEC AMB PERES

Pato con peras • Canard aux poires • Duck with pears • Ente mit Birnen \_14,90€

## 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 \_16,20€

## GALTA DE VEDELLA AMB BARREJA DE BOLETS

Carrillera de ternera con setas • Joints de veau aux champignons  
Stewed veal with mushrooms • Kalbsbackenragout mit Pilzen \_17,50€

## PICANTÓ ROSTIT AMB PATATES I SALSITXES

Picantón asado con papatas y salsichas • Petit poulet rôti  
Small roast chicken • Klein gebratenes Hähnchen \_13,50

## 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 \_15,90€

## TURBOT DE PEÇA FET A LA PLANXA

Rodaballo a la plancha • Turbot grillé • Grilled Turbot • Steinbutt vom Grill \_18,90€

## SUPREMA DE CORBALL A LA BRASA

Suprema de corvina a la brasa • Suprême de corvina grillé • Grilled corvina Supreme  
Gegrillter Corvina Supreme \_19,90€

## FILET DE LLÖBARRO A LA BRASA

Lubina a la brasa • Loup de mer à la braise • Charcoal sea bass • Gegrillter Wolfsbarsch \_22,90

## RAP DE PALAMÓS A LA BRASA (SEGONS MERCAT)

Rape a la brasa • Baudroie à la braise • Grilled monkfish • Gegrillter Seeteufel \_23,90€