



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 FÒRMATGE FRESC, CÒDONY 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 FÒRMATGE

Surtido de embutidos y queso • Assortiment de charcuteries et fromages • Cheese and charcuterie board_9,00€

CARPACCIO 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_5,80€

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_6,20€

ALBERGÍNIES 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 bacalao 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 GAMBA

Cazuelita de arroz de Pals con sepia y gamba

Cassolette de riz de Pals aux sèche et crevette • Pals rice with cuttlefish and prawn_8,50€

COSTELLES DE CÒNILL ARREBÒSSADES

Costillas de conejo rebosadas • Côtes de lapin panées • Breaded rabbit ribs_9,90€

HAMBURGUESES AMB PEBRÒT I CEBA CARAMEL•LITZADA

Hamburguesas con pimiento y cebolla

Hamburgers aux poivrons et oignons • Burgers with red pepper and caramelised onion_9,00€

"DAUS" DE BÒTIFARRA 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 CÒMPOTA DE POMA

Magret de pato con confitura de tomate y compota de manzana

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

Duck magret with tomato jam and apple compote_10,00€

TATAKI D'ENTRECÒT DE VEDELLA DE GIRONA

Tataki de entrecòt de ternera de Girona

Bœuf tataki Entrecôte de Girona • Tataki beef entrecôte from Girona_11,00€

FILET DE VEDELLA DE GIRONA AMB FÒIE

Filet de ternera de Girona con foie • Girona steak de bœuf au foie • Beef fillet from Girona with foie_13,00€

GAMBES MITJANES A LA PLANXA (100 G.)

Gambas medianas a la plancha (100 gr.) • Crevettes grillées • Grilled shrimps_10,00€

CARGOLS AMB ALLIOLI I TOMATA

Caracoles con allioli y tomate • Escargots à l'aïoli et à la tomate • Snails with allioli and tomato sauce_11,00€

BACALLÀ ARREBÒSSAT "CASACA" ACOMPANYAT AMB MAIONESA D'ALL I PATATES ROSESSES

Bacalao rebosado con mayonesa de ajo y patatas fritas

Cabillaud pané avec mayonnaise à l'ail et frites • Batterred cod with garlic mayonnaise and chips_9,00€

Coca de Palau Sator amb tomata	3,20€	1/2	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 €

ENTRECÒT DE VEDELLA MADURAT - 400g.

Entrecòt 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 FÒRMATGE • 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 EMBÒTITS VARIATS • Embutidos variados •
Saucisses assorties • Assorted sausages 9,00 €

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

PINYA CAMEL·LITZADA AMB GELAT DE CÖCÖ

Piña caramelizada con helado de coco

Ananas caramélisé et glace coco • Caramelized pineapple with coconut ice cream_6,50 €

RECUIT D'ULLASTRET AMB CÖNFITURA DE MELÖ I SÍNDRIA

Requesón con confitura de melón 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

Glace 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 chocolate con frutas naturales

Fondue de chocolate aux fruits naturels • Chocolate fondue with fresh fruit_6,50 €

SÖRBET DE MANDARINA AMB MENTA

Sorbete de mandarina y menta • Sorbet mandarine et menthe • Tangerine and mint sorbet_5,90 €

TRUFES ARTESANES AMB NATA (3 UNITATS)

Trufas artesanas • Truffles au chocolat • Chocolate 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 chocolate

Choux à la crème nappés de chocolat chaud • Profiterols with cream and chocolate_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 • Glace vanille • Vanilla ice cream_5,90 €

IÖGURT AMB CRUMBLE, MADUIXES I MEL

Yogur con fresas y miel • Yaourt avec crumble, fraises et aumiel • Yogurt with strawberries and honey_5,50 €

FLAM D'ÖU AMB NATA I CRUMBLE

Flan de huevo con nata y crumble •

Flan d'oeuf à la chantilly et crumble • Crème caramel with cream and crumble_6,50 €

VINS I CAVA

VINOS Y CAVA • VINS ET CAVA • WINES AND CAVA

BLANCS • BLANCÒ • VIN BLANC • WHITE WINE

Vi de la Casa	Copa 2,00€	1/2l. 6,00€	9,00€
Boyant (Rueda – Verdejo)			12,50€
Cigonyes Perelada (Empordà)	Copa 3,25€		15,00€
Mallolet (Empordà) – Ecològic			16,00€
Freya (Penedès)	Copa 3,25€		15,00€
Paco & Lola (Albariño)			17,00€

RÓSAT • RÓSADÒ • VIN ROSÉ • ROSÉ WINE

Vi de la Casa	Copa 2,00€	1/2l. 6,00€	9,00€
Cigonyes, Perelada (Empordà)	Copa 3,25€		15,00€
Coll de Roses (Empordà)			16,00€
Can Sumoi, La Rosa (Penedès)			21,00€

NEGRES • TINTÒ • VIN ROUGE • RED WINE

Vi de la Casa	Copa 2,00€	1/2l. 6,00€	9,00€
Cingle Faura (Girona)			12,50€
Cigonyes, Perelada (Empordà)	Copa 3,25€		15,00€
La Botera, Roig Parals (Empordà)			16,00€
Prado Rey Roble (Ribera del Duero)			16,50€
Ramon Bilbao Edición limitada (Rioja)	Copa 4,00€		19,60€
5 Finques, Perelada (Empordà)			19,50€
1986 MAS POU (Empordà)	Copa 4,80€		23,00€
Adaro (Ribera del Duero)			27,00€

CAVA

Lavit Brut Nature (Segura Viudas)			15,00€
Llopert Brut Nature			24,00€

Sidra Gold Mooma 3/4l. (Empordà)	13,00€
----------------------------------	--------