

INFORMACIÓ AL CLIENT

A LA 1:00h. DE LA NIT TANQUEM LES NOSTRES INSTAL·LACIONS

VERMUT · APERITIUS · BEGUDES

APERITIVOS · APÉRITIFS

Vermut de la casa	2,90 €	Refrescs	2,90 €
Copa de cava · Kirsh Royal	3,20 €	Canya	2,90 €
Sidra · Suc de poma Mooma	3,50 €	Estrella · Voll Damm · Daura (no gluten)	3,00 €
Vermut Martini negre o blanc	3,80 €	Free Damm · Alhambra	3,00 €
Vermut Izaguirre reserva	4,20 €	Mahou Torrada 0,0	3,00 €
Bitter Kas · Cinzano	3,00 €	Clara	3,00 €
Aperol spritz	6,50 €	Suc de taronja	4,50 €
Ricard · Campari	4,80 €	Aigua Font Vella (½ litre)	2,00 €
Campari amb suc de taronja	6,50 €	Aigua gas Malavella (½ litre)	2,50 €
La Ina · Porto · Dry Sack	2,80 €	Gasosa Casa Negre (½ litre)	2,80 €
Sangria de cava (1 litre)	17,50 €	Sangria de vi (1 litre)	14,50 €

(*) Tots els productes derivats del vi porten sulfit 

(*) Totes les cerveses porten gluten 

Olives sense pinyol · Aceitunas sin hueso · Pitted Olives 	3,30 €
Patates ondulades · Potatoes · Kartoffeln	2,50 €
Formatge "Manxec" · Queso "Manchego" · Manchego cheese 	5,50 €
Anxoves de l'Escala (4 filets) · Anchoas · Anchois · Anchovies 	8,00 €
Llonganissa de Can Raliu · Longaniza · Saucisse · Sausage 	6,00 €
Llauna d'Escopinyes Espinaler · Berberechos · Coques · Cockles 	8,50 €

PLATS PER A NENS

PARA NIÑOS · POUR ENFANTS · FOR CHILDREN · FÜR KINDER

Macarrons amb carn i tomàquet · Macarrones · Macaroni  	9,90 €
Croquetes de carn (6 unitats) · Croquetas de carne · Croquettes viande (*)  	9,90 €
Pit de pollastre arrebossat · Pollo rebozado · Poulet Pané · Breaded chicken (*)  	9,90 €

**RACIÓ DE PA **

Pa (dos llesques)	1,50 €	Coca de Palau amb tomata	3,40 €
Pa torrat · Pa sense gluten	2,00 €	½ Coca de Palau amb tomata	1,70 €

PLATS BAR MUSEU

PLATOS • PLATS • DISHES

NOVES PATATES ARRISSADES AMB SALSA BRAVA 🍟 🍷 🍷

Nuevas patatas rizadas con salsa brava • Patates à la salsa brava
Potato chips with salsa brava 6,00 €

PATATES BRAVES TRADICIONALS 🍟 🍷 🍷

Patatas bravas • Potato wedges in spicy sauce 5,50 €

AMANIDA DE FORMATGE FRESC, CODONY 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 6,90 €

AMANIDA DE TOMATA I CEBA AMB VENTRESCA DE TONYINA I ANXOVA 🐟

Ensalada de tomate, cebolla y ventresca de atún
Salade de tomates avec des oignons et le thon • Tomato salad with onion and tuna 7,90 €

PERNIL IBÈRIC

Jamón ibérico • Jambon ibérique • Iberic ham 14,00 €

PISSARRA D'EMBOTITS I FORMATGE 🥗

Surtido de embutidos y queso • Assortiment de charcuteries et fromages
Cheese and charcuterie board 12,00 €

CARPACCIO D'ÀNEC AMB FORMATGE 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 7,80 €

PASTÍS DE TRUITES DE VERDURES 🍷

Pastel de tortilla • Tourte d'omelettes aux légumes • Vegetable omelette 10,80 €

TERRINA DE FORMATGE PROVOLONE AMB SOBRASSADA UNA MICA PICANT (*) 🥗

Tarrina de queso provolone con sobrasada
Fromage provolone avec sobrasada • Provolone cheese terrine with spicy "sobrasada" sausage 7,00 €

ALBERGÍNIES AMB MEL DE CANYA 🍷

Berenjenas con miel de caña • Aubergines au miel de canne • Aubergines with cane honey 6,60 €

CALAMARS A LA ROMANA 🍷 🍷

Calamares a la romana • Beignets de calamars • Fried squid in batter 12,00 €

CARPACCIO DE BACALLÀ AMB TOMATA RATLLADA (*) 🐟

Carpaccio de bacalao con tomate rallado
Carpaccio de cabillaud à la tomate râpée • Cod carpaccio with grated tomato 10,00 €

CROQUETES DE RAP I GAMBES (6 unitats) 🍷 🍷 🍷 🍷

Croquetas de rape y gambas • Croquettes de lotte et crevettes • Monkfish and prawn croquettes 12,00 €

VARIAT DE VERDURES EN TEMPURA I OU FERRAT 🍷 🍷

Tempura de verduras y huevo • Tempura de légumes et oeufs • Vegetables tempura with egg 10,00 €

CASSOLETA D'ARRÒS DE PALS CALDÓS AMB SÍPIA I GAMBA 🍷 🍴 🌿

Cazuelita de arroz de Pals con sepia y gamba

Cassollette de riz de Pals aux sèche et crevettes • Pals rice with cuttlefish and prawns 9,50 €

COSTELLES DE CONILL ARREBOSSADES (*) 🍷

Costillas de conejo rebozadas • Côtes de lapin panées • Breaded rabbit ribs 12,00 €

HAMBURGUESES AMB PEBROT I CEBA CARMEL·LITZADA (*)

Hamburguesas con pimiento y cebolla

Hamburgers aux poivrons et oignons • Burgers with red pepper and caramelised onion 11,00 €

"DAUS" DE BOTIFARRA AMB PATATES 🍷

Butifarra troceada con patatas • Saucisse avec pommes de terre • Diced sausages with fried potatoes 10,50 €

CALAMARSETS A LA PLANXA AMB ALL I JULIVERT 🍷

Calamares a la plancha con ajo y perejil • Calamars grillés • Grilled squids 10,00 €

MAGRET D'ÀNEC AMB CONFITURA DE TOMATA I COMPOTA 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 11,50 €

ENTRECOT DE VEDELLA DE GIRONA (250 g) AMB OS o ESTIL "TATAKI" (*)

Entrecot de ternera de Girona

Boeuf Entrecôte de Girona • Beef entrecôte from Girona 14,50 €

FILET DE VEDELLA (125 g) AMB FOIE (*)

Filete de ternera con foie • Steak de boeuf au foie • Beef fillet with foie 15,50 €

SALMÓ FUMAT I SALSA DE SOJA 🍷 🍴

Salmón ahumado • Saumon fumé. Smoked salmon. 13,80 €

GAMBA DE PALAMÓS A LA PLANXA (125g) 🍷

Gamba a la plancha • Crevettes grillées • Grilled prawns 15,50 €

CARGOLS AMB ALLIOLI I TOMATA (50 unitats aprox.) 🍷

Caracoles con allioli y tomate • Escargots à l'aïoli et à la tomate • Snails with allioli and tomato sauce 12,90 €

BACALLÀ ARREBOSSAT "CASACA" ACOMPANYAT AMB MAIONESA D'ALL I PATATES ROSSES 🍷 🍴 🌿

Bacalao rebozado con mayonesa de ajo y patatas fritas

Cabillaud pané avec mayonnaise à l'ail et frites • Battered cod with garlic mayonnaise and chips 10,50 €

OUS ESTRELLATS AMB PATATES I PERNIL IBÈRIC 🍷 🍴

Huevos rotos con patats y jamón • Oeufs cassé avec frites et jambon • Broken eggs with fries and ham 9,00 €

PLATS RACIÓ RESTAURANT

PLATOS RACIÓN RESTAURANTE • PLATS DE RESTAURANT • RESTAURANT RATION DISHES

GALTA DE VEDELLA AMB BARREJA DE BOLETS

Carrillera de ternera con setas • Joints de veau aux champignons

Stewed veal with mushrooms 19,90 €

POLLASTRE AMB SÍPIA I ESCAMARLANS

Pollo con sepia y cigalas • Poulet et sèche en sauce et langoustines

Chicken with cuttlefish and langoustines 17,90 €

SUPREMA DE CORBALL A LA BRASA (*)

Suprema de corvina a la brasa • Suprême de corvina grillé • Grilled corvina Suprême

19,90 €

ENTRECOT DE VEDELLA MADURAT (400 g)

Entrecot de ternera madurado • Entrecôte

21,50 €

ESPATLLA DE XAI MELOSA (amb salsa)

Paletilla de cordero • Épaule d'agneau • Shoulder of lamb

22,90 €

LA COCA DE PALAU

BOCADILLOS DE COCA • SANDWICHES AU PAIN DE COCA • FARM BREAD SANDWICHES

COCA DE PERNIL IBÈRIC

Jamón • Jambon ibérique • Cured ham

14,00 €

COCA DE FORMATGE

Queso • Fromage • Cheese

9,00 €

COCA DE LLONGANISSA DE CAN RALIU

Salchichón • Saucisse • Sausage

9,00 €

COCA DE TONYINA

Atún • Thon • Tuna

9,00 €

COCA DE TRUITA D'ALL I JULIVERT

Tortilla de ajo y perejil • Omelette à l'ail • Garlic omelette

10,00 €

COCA DE EMBOTITS VARIATS

Embutidos Variados • Saucisses assortie • Assorted sausages

12,00 €

GELATS I POSTRES

HELADOS Y POSTRES • GLACES ET DESSERTS • ICE CREAM AND DESSERTS

PINYA CARAMELITZADA AMB GELAT DE COCO 🍷 0 🍷

Piña caramelizada con helado de coco • Ananas caramélisé avec glacée de coco
Caramelized pineapple with coconut ice cream 6,90 €

RECUIT D'ULLASTRET AMB CONFITURA DE MELÓ I XÍNDRIA 🍷

Requesón con confitura de melón y sandlía • Fomage frais avec confiture de melon et pastèque
Goat quark with melon and watermelon jam 6,90 €

GELAT DE NOUS AMB NATA I RATAFIA D'OLOT (*) 🍷 🍷

Helado de nueces con nata y ratafia • Glace aux noix avec crème et liquor ratafia
Walnut ice cream with cream and ratafia liqueur 5,90 €

FONDUE DE XOCOLATA AMB FRUITES NATURALS 🍷

Fondue de chocolate con frutas naturales • Fondue de chocolate aux fruits naturels
Chocolate fondue with fresh fruit 7,40 €

SORBET DE MANDARINA AMB MENTA

Sorbete de mandarina y menta • Sorbet mandarine et menthe • Tangerine and mint sorbet 5,90 €

TRUFES ARTESANES AMB NATA (4 unitats) 🍷

Trufas artesanas • Truffles au chocolat • Chocolate truffles 7,90 €

CREMA CATALANA CREMADA AMB CARQUINYOLIS 🍷 0 🍷

Crema catalana • Crème catalane • Catalan custard 5,80 €

LIONESES DE NATA AMB XOCOLATA CALENTA 🍷 🍷

Lionesas de nata con chocolate caliente • Choux à la crème nappés de chocolat chaud
Chocolate cream puffs 6,40 €

VOLCÀ DE PINYA NATURAL AMB CREMA CATALANA 0 🍷

Piña natural con crema • Ananas à la crème catalane
Pineapple with crème catalane 7,00 €

GELAT DE VAINILLA AMB CRUMBLE DE GALETA, NATA I XOCOLATA CALENTA (*) 0 🍷

Helado de vainilla • Glace vanille • Vanilla ice cream 5,90 €

IOGURT AMB CRUMBLE, MADUIXES I MEL 🍷 🍷

Yogur con crumble, fresas y miel • Yaourt avec crumble, fraises et miel
Yoghurt with crumble, strawberries 5,80 €

FLAM D'OU AMB NATA I CRUMBLE 0 🍷 🍷

Flan de huevo con nata y crumble • Flan d'oeuf avec crème et crumble
Crème caramel with cream and crumble 6,80 €

VINS BLANCS

VINOS BLANCOS • VIN BLANC • WHITE WINE • WEISWEIN

					
Oliver Conti Lasurreal (Peralada)	Catalunya				
12,5° Garnatxa blanca, macabeu		Floral, suau i elegant	3,40 €		13,00 €
Verdejo Camina	La Mancha				
11,5° Verdejo		Afruitat	3,20 €		12,00 €
Perelada Cigonyes	Empordà				
12,5° Macabeu		Ampli, envoltant i vivaç			15,60 €
Roig Parals Mallolet (Eco)	Empordà				
13,5° Macabeu, moscat, garnatxa blanc		Sec, cítric i notes de moscat			16,00 €
Freyé	Penedès				
11,5° Moscat, parellada		Fresc, molt afruitat i persistent	4,00 €		16,00 €
Paco & Lola	Rias Baixas				
13° Albariño		Suau i afruitat			17,20 €
Mas Geli Solista Nº 3	Empordà				
13° Lledoner roig		Producció limitada			25,00€

VINS ROSATS

VINOS ROSADOS • VIN ROSÉ • ROSÉ WINE • ROSÉWEINE

					
Perelada Cigonyes	Empordà				
13° Garnatxa, samsó, merlot		Pallid amb notes de fruita	3,90 €		15,60 €
Coll de Roses (Pàllid)	Empordà				
12,5° Garnatxa negra		Fàcil de beure, viu i brillant			18,00 €
Can Sumoi la Rosa (Eco)	Penedès				
12° Xarel·lo		Acidesa fresca i ben integrada			19,90 €

VINS ESCUMOSOS

VINOS ESPUMOSOS • VINS MOUSSEUX • SPARKLING WINE • CHAMPAGNERSORTEN

					
Lavit (Brut Nature)	Cava				
12° Macabeu i parellada		Afruitat, fresc i aromàtic	3,00 €		14,00 €
Llopart (Brut Nature) (Reserva)	Corpinat				
11,5° Macabeu i xarel·lo, parellada		Madur, sec i untuós			24,50 €
Sidra Mooma Envellida (75 cl)	Empordà				
6,5° Poma de la plana del Montgrí		Afruitada i lleugerament gasificada			14,00 €

VINS NEGRES

VINOS TINTOS · VIN ROUGE · RED WINE · ROTWEINEN

					
Vi de bota 14° Garnatxa i ull de llebre	Catalunya		2,50 €	6,00 €	9,00 €
Oliver Conti Lasurreal (Peralada) 14° Garnatxa negra	Catalunya	Suau, fresc, aromàtic	3,40 €		13,00 €
Perelada Cigonyes 14,5° Garnatxa negra i syrah	Empordà	Jove i afruitat			15,60 €
Roig Parals La Botera 14° Garnatxa, carinyena, samsó	Empordà	Floral i fresc			16,50 €
Martí Fabra Vinyes Velles 14,5° Garnatxa, samsó, cabernet, carinyena	Empordà	Intens i ben acabat			19,60 €
Gotim Bru 14° Merlot, tempranillo, cabernet sauvignon	Costers del Segre	Pas suau, fi i amb cos			16,80 €
Val de Oliva Roble 14,5° Tempranillo	Castilla y León	Aromes de fruites i persisten			14,00 €
Ramón Bilbao Edición Limitada (Criança) 14° Tempranillo	Rioja	Rodó, equilibrat i persistent	4,80 €		21,00 €
Prado Rey Origen (Cosecha) 14° Tempranillo	Ribera del Duero	Jove, fresc i fruïter			16,70 €
Adaro (Eco) (Cosecha) 15° Tempranillo	Ribera del Duero	Terrós, sedós i equilibrat			29,50 €

CONSULTI EL CAMBRER, PER ALTRES VINS QUE SE'LS HI POT OFERIR

(*) PLATS QUE PORTEN GUARNICIÓ I QUE PODEN CONTENIR AL·LÈRGOGENS.
CONSULTEU OPCIONS AL PERSONAL DE SALA

Opció patates fregides sense gluten · Patatas sin gluten · Potatoe gluten free

AL·LÈRGIES

Alergias · Allergies · Allergien

Si teniu alguna intolerància alimentària, si us plau, informeu al nostre personal. Vetllarem per preparar els vostres plats de manera segura i adaptada a les vostres necessitats.

- (*) Plats que porten guarnició que poden contenir al·lèrgogens.
- (*) Platos que llevan guarnición que pueden contener alérgenos.
- (*) Plats avec garnitures pouvant contenir des allergènes.
- (*) Dishes with garnishes that may contain allergens.

-  Gluten
-  Tramussos · Lupins · Lupinen
-  Ous · Huevos · Œufs · Eggs · Eier
-  Sèsam · Sésamo · Sésame
-  Api · Apio · Céleri · Celery · Sellerie
-  Sulfits · Sulfitos · Sulphites
-  Soja · Soy

-  Molluscs · Moluscos · Mollusques · Molluscs · Weichtiere
-  Fruits secs · Frutos secos · Fruits à coque · Nuts · Nüsse
-  Cacauets · Cacahuets · Arachides · Peanuts
-  Mostassa · Mostaza · Moutarde · Mustard · Senf
-  Peix · Pescado · Possion · Fish · Fisch
-  Crustacis · Crustacés · Crustaceans · Krebstiere
-  Làctics · Lácteos · Laitiers · Dairy · Milch