

PISSARRA (Març 1)

XIPS D'ESPINES D'ANXOVA PER APERITIU 🍷🍷	6,60€
“BIKINI” PLANXAT FET AMB COCA DE VIDRE, SOBRASSADA ORIGINAL I TOC DE MEL 🍷🍷	9,90€
AMANIDA DE BURRATA AMB PESTO I TOMÀQUETS 🍷🍷	11,80€
COCA DE VIDRE AMB ESCALIVADA I ANXOVES 🍷🍷	10,00€
BRANDADA DE BACALLÀ AMB XIPS DE VERDURES I SALSÀ DE PEBROT “PIQUILLO” 🍷	10,00 €
CARPACCIO DE CARBASSÓ MACERAT ACOMPANYAT DE RECUIT, CONFITURA DE TOMATA I PINYONS 🍷🍷	12,00€
CARXOFES ARREBOSSADES AMB SALSÀ ROMESCO 🍷	11,00€
CROQUETES DE CARN DE PEROL FETES A CASA 🍷🍷	12,00€
CALÇOTS SENSE FEINA EN TEMPURA I LA SALSÀ 🍷🍷	11,90€
COSTELLAM DE PORC CUIT A BAIXA TEMPERATURA I ROSSEJAT	15,00€
ASSORTIT DE FORMATGES CATALANS 🍷🍷🍷🍷 (COMPARTIR DUES PERSONES) Flor de Neu, Timbal de Cabra, Garrotxa, Serrat, Blau de l'avi Toni	17,90€ ,+

PLATS RACIÓ RESTAURANT

PLATOS RACIÓN RESTAURANTE · PLATS DE RESTAURANT · RESTAURANT RATION DISHES

GALTA DE VEDELLA AMB BARREJA DE BOLETS 🍷🍷 Carrillera de ternera con setas · Joes 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 · Entrecoté	21,50 €
ESPATLLA DE XAI MELOSA (amb salsa) Paletilla de cordero · Épaule d'agneau · Shoulder of lamb	22,90 €

INFORMACIÓ AL CLIENT

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

VERMUT · APERITIUS · BEGUDES

APERITIVOS · APÉRITIFS

Vermut de la casa	3,00 €	Refrescs	3,00 €
Copa de cava · Kirsh Royal	3,50 €	Canya	3,00 €
Sidra · Suc de poma Mooma	4,00 €	Estrella · Voll Damm · Daura (no gluten)	3,20 €
Vermut Martini negre o blanc	4,00 €	Free Damm · Alhambra	3,40 €
Vermut Izaguirre reserva	4,60 €	Mahou Torrada 0,0	3,40 €
Bitter Kas · Cinzano	3,00 €	Clara	3,00 €
Aperol spritz	6,70 €	Suc de taronja	4,70 €
Ricard · Campari	5,00 €	Aigua Font Vella (½ litre)	2,50 €
Campari amb suc de taronja	6,90 €	Aigua gas Malavella (½ litre)	3,00 €
La Ina · Porto · Dry Sack	3,00 €	Gasosa Casa Negre (½ litre)	3,00 €
Sangria de cava (1 litre)	18,50 €	Sangria de vi (1 litre)	15,50 €

(*) Tots els productes derivats del vi porten sulfits 🍷

(*) Totes les cerveses porten gluten 🍷

Olives sense pinyol · Aceitunas sin hueso · Pitted Olives 🍷	3,30 €
Patates ondulades · Potatoes · Kartoffeln	2,70 €
Formatge "Manxec" · Queso "Manchego" · Manchego cheese 🍷	6,00 €
Anxoves de l'Escala (4 filets) · Anchoas · Anchois · Anchovies 🍷	8,00 €
Llonganissa de Can Raliu · Longaniza · Saucisse · Sausage 🍷	7,00 €
Llauna d'Escopinyes Espinaler · Berberechos · Coques · Cockles 🍷	9,00 €

PLATS PER A NENS

PARA NIÑOS · POUR ENFANTS · FOR CHILDREN · FÜR KINDER

Macarrons amb carn i tomàquet · Macarrones · Macaroni 🍷 0	10,90 €
Croquetes de carn (6 unitats) · Croquetas de carne · Croquettes viande (*) 🍷 🍷	10,90 €
Pit de pollastre arrebossat · Pollo rebozado · Poulet Pané · Breaded chicken (*) 🍷 0	10,90 €

RACIÓ DE PA 🍷

Pa (dos llesques)	2,00 €	Coca amb tomata	4,50 €
Pa torrat (dos llesques) Pa sense gluten	4,00 €	1/2 Coca amb tomata	3,00 €

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 ... 15,00 €

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 ... 8,00 €

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 ... 6,90 €

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
Cassolette de riz de Pals aux sèche et crevettes · Pals rice with cuttlefish and prawns 10,50 €

COSTELLES DE CONILL ARREBOSSADES (*) 🍴

Costillas de conejo rebozadas · Côtes de lapin panées · Breaded rabbit ribs 14,00 €

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 15,50 €

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. 14,80 €

GAMBA VERMELLA A LA PLANXA (125g) 🍴

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

CARGOLS AMB ALLIOLI I TOMATA (40 unitats aprox.) 🍴

Caracoles con allioli y tomate · Escargots à l'ail 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 11,50 €

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 9,40 €

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 AMB TOMATA

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 CAMELITZADA 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) 12,5° <i>Carnatxa blanca, macabeu</i>	Catalunya	<i>Floral, suau i elegant</i>	3,40 €		13,50 €
Verdejo Camina 11,5° <i>Verdejo</i>	La Mancha	<i>Afruitat</i>	3,20 €		12,00 €
Perelada Cigonyes 12,5° <i>Macabeu</i>	Empordà	<i>Ampli, envoltant i vivaç</i>			16,00 €
Roig Parals Mallolet (Eco) 13,5° <i>Macabeu, moscat, garnatxa blanc</i>	Empordà	<i>Sec, cítric i notes de moscat</i>			16,00 €
Freyé 11,5° <i>Moscat, parellada</i>	Penedès	<i>Fresc, molt afruitat i persistent</i>	4,00 €		16,00 €
Paco & Lola 13° <i>Albariño</i>	Rias Baixas	<i>Suau i afruitat</i>			17,20 €

VINS ROSATS

VINOS ROSADOS · VIN ROSÉ · ROSÉ WINE · ROSÉWEINE

					
Perelada Cigonyes 13° <i>Carnatxa, samsó, merlot</i>	Empordà	<i>Pàl·lid amb notes de fruita</i>	3,90 €		16,00 €
Coll de Roses (Pàl·lid) 12,5° <i>Carnatxa negra</i>	Empordà	<i>Facil de beure, viu i brillant</i>			18,00 €
Can Sumoi la Rosa (Eco) 12° <i>Xarel·lo</i>	Penedès	<i>Acidesa fresca i ben integrada</i>			21,00 €

VINS ESCUMOSOS

VINOS ESPUMOSOS · VINS MOUSSEUX · SPARKLING WINE · CHAMPAGNERSORTEN

					
Lavit (Brut Nature) 12° <i>Macabeu i parellada</i>	Cava	<i>Afruitat, fresc i aromàtic</i>	3,00 €		14,00 €
Llopart (Brut Nature) (Reserva) 11,5° <i>Macabeu i xarel·lo, parellada</i>	Corpinat	<i>Madur, sec i untuós</i>			24,50 €
<hr/>					
Sidra Mooma Envellida (75 cl) 6,5° <i>Poma de la plana del Montgrí</i>	Empordà	<i>Afruitada i lleugerament gasificada</i>			15,00 €

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

VINS NEGRES

VINOS TINTOS · VIN ROUGE · RED WINE · ROTWEINEN

				
Lasurreal Oliver Conti (Peralada) 14° Carnatxa negra	Catalunya	3,40 €		13,50 €
				<i>Suau, fresc, aromàtic</i>
MAS POU 1986 14° Carinyena, garnatxa, cabernet,,merlot,	Empordà	5,00 €		25,00 €
				<i>Intens i ben acabat</i>
Perelada Cigonyes 14,5° Carnatxa negra i syrah	Empordà			16,00 €
				<i>Jove i afruitat</i>
Roig Parals La Botera 14° Carnatxa, carinyena, samsó	Empordà			16,50 €
				<i>Floral i fresc</i>
Martí Fabra Vinyes Velles 14,5° Carnatxa, samsó, cabernet, carinyena	Empordà			19,60 €
				<i>Intens i ben acabat</i>
Gotim Bru 14° Merlot, tempranillo, cabernet sauvignon	Costers del Segre			16,80 €
				<i>Pas suau, fi i amb cos</i>
Ramón Bilbao Edición Limitada (Criança) 14° Tempranillo	Rioja	4,50 €		22,00 €
				<i>Rodó, equilibrat i persistent</i>
Prado Rey Origen (Cosecha) 14° Tempranillo	Ribera del Duero			16,70 €
				<i>Jove, fresc i fruiter</i>
Adaro (Eco) (Cosecha) 15° Tempranillo	Ribera del Duero			29,50 €
				<i>Terrós, sedós i equilibrat</i>
<hr/>				
Tenim Vi de bota (Granel)	Catalunya	2,50 €	6,00 €	9,00 €

(*) 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 alérgogenos.
- (*) Plats avec garnitures pouvant contenir des allergènes.
- (*) Dishes with garnishes that may contain allergens.



Gluten



Tramussos · Lupins · Lupinen



Ous · Huevos · Œufs · Eggs · Eier



Sèsam · Séssamo · Séssame



Api · Apio · Céleri · Celery · Sellerie



Sulfits · Sulfitos · Sulphites



Soja · Soy



Mol·luscs · 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