

PLATS PISSARRA

XIPS D'ESPINES D'ANXOVA PER APERITIU 🐟6,60€

BURRATA AMB PESTO I TOMÀQUETS 🍷11,80€

BRANDADA DE BACALLÀ AMB XIPS DE VERDURES I SALSA DE PEBROT "PIQUILLO" 🍷.....10,00 €

CARXOFES ARREBOSSADES AMB SALSA ROMESCO 🍷 🍷 11,90 €

COCA DE VIDRE AMB ESCALIVADA I ANXOVES 🍷 🐟 10,00€

CROQUETES DE CARN DE PEROL FETES A CASA 🍷 🍷9,00€

ASSORTIT DE FORMATGES CATALANS 🍷 🍷 🍷 (COMPARTIR DUES PERSONES)
Flor de Neu, Timbal de Cabra, Garrotxa, Serrat, Blau de l'avi Toni.....17,90€

FAVES I PÈSOLS OFEGATS A LA CATALANA 14,90€

COSTELLAM DE PORC CUIT A BAIXA TEMPERATURA I ROSEJAT15,00€

PLATS RACIÓ RESTAURANT

PLATOS RACIÓN RESTAURANTE • PLATS DE RESTAURANT • RESTAURANT RATION DISHES

GALTA DE VEDELLA AMB BARREJA DE BOLETS 🍷 🍷

Carrillera de ternera con setas • 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

..... 20,50 €

ESPATLLA DE XAI MELOSA (amb salsa)

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

..... 21,40 €

INFORMACIÓ AL CLIENT

A LA 1:00 h. 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 sulfits 🍷

(*) 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 🍷 🍴	8,90 €
Croquetes de carn (6 unitats) · Croquetas de carne · Croquettes viande (*) 🍷 🍴	8,00 €
Pit de pollastre arrebossat · Pollo rebozado · Poulet Pané · Breaded chicken (*) 🍷 🍴	8,90 €

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..... 9,80 €

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..... 11,00 €

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..... 14,00 €

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

Filete de ternera con foie • Steak de boeuf au foie • Beef fillet with foie..... 15,00 €

SALMÓ FUMAT I Salsa de soja 🍷🍷

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

GAMBA FETA A LA PLANXA (125g) 🍷

Gamba a la plancha • Crevettes grillées • Grilled prawns..... 14,00 €

CARGOLS AMB ALLIOLI I TOMATA (50 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..... 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 20,50 €

ESPATLLA DE XAI MELOSA (amb salsa)

Paletilla de cordero · Épaule d'agneau · Shoulder of lamb 21,40 €

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 CAMELITZADA AMB GELAT DE COCO 🍌 🍌 🍌

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 (4unitats) 🍌

Trufas artesanas · Truffles au chocolat · Chocolate truffles..... 7,90 €

CREMA CATALANA CREMADA AMB CARQUINYOLIS 🍌 🍌 🍌

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 🍌 🍌

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 (*) 🍌 🍌 🍌

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 🍌 🍌 🍌

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

VINS ROSATS

VINOS ROSADOS · VIN ROSÉ · ROSÉ WINE · ROSÉWEINE

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



VINS ESCUMOSOS

VINOS ESPUMOSOS · VINS MOUSSEUX · SPARKLING WINE · CHAMPAGNERSORTEN

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

VINS NEGRES

VINOS TINTOS · VIN ROUGE · RED WINE · ROTWEINEN

				
Vi de bota 14° Gamatxa i ull de llebre	Catalunya	2,50 €	6,00 €	9,00 €
Oliver Conti Lasurreal (Peralada) 14° Cgamatxa negra	Catalunya	3,40 €		13,00 €
Perelada Cigonyes 14,5° Gamatxa negra i syrah	Empordà			15,60 €
Roig Parals La Botera 14° Gamatxa, carinyena, samsó	Empordà			16,50 €
Perelada 5 finques 14,5° Gamatxa negra, samsó, merlot, syrah i cabernet	Empordà			22,00 €
MAS POU 1986 14° Gamatxa, Merlot	Empordà	4,80 €		25,00 €
Gotim Bru 14° Merlot, tempranillo, cabernet sauvignon	Costers del Segre			16,80 €
Val de Oliva Roble 14,5° Tempranillo	Castilla y León			14,00 €
Ramón Bilbao Edición Limitada (Criança) 14° Tempranillo	Rioja	4,80 €		21,00 €
Prado Rey Origen (Cosecha) 14° Tempranillo	Ribera del Duero			16,70 €
Adaro (Eco) (Cosecha) 15° Tempranillo	Ribera del Duero			29,50 €

(*) PLATS QUE PORTEN GUARNICIÓ I QUE PODEN CONTENIR AL·LERGOGENS.
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·lèrgens.
- (*) 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 · Séssamo · Séssame

 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