

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 sulfit 

(*) 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  	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)	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

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 CARAMEL·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 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 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		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			

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	Suau, fresc, aromàtic	3,40 €		13,00 €
Perelada Cigonyes 14,5° Gamatxa negra i syrah	Empordà	Jove i afruitat			15,60 €
Roig Parals La Botera ^{ooooo} 14° Gamatxa, carinyena, samsó	Empordà	Floral i fresc			16,50 €
Martí Fabra Vinyes Velles 14,5° Gamatxa, 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 €
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·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·lergogens.
- (*) Platos que llevan guarnición que pueden contener alergogenos.
- (*) 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