






*tradició fructicola,
amor a la nostra terra*

Platos de temporada

- Ración de sonsos fritos** 15,50
- Tortilla abierta de sonsos y ajos tiernos** 16,00
- Mejillones de roca** 14,00
- Arroz de magret con jamón de pato** 22,50 pp

Ensaladas

- Ensalada de queso de cabra con manzana Granny Smith** 13,30 
- Ensalada de queso azul ceretano, pera, pasas, nueces y espinacas con vinagreta de miel** 14,70 
- Tartar de tomate, cebolleta y ventresca** 14,20
- Carpacho de calabacín con parmesano, aceite de Fontclara y cremoso de manzana y cebolla** 13,90 

Para compartir

- Patatas bravas** 6,90 
- Burrata, mermelada de tomate, cherry amarillo y pistachos** 14,00 
- Huevo frito con carne de perol y milhojas de patata** 13,90
- Trío de hummus: garbanzos, berenjena y remolacha con verduras crudas** 9,70 
- Chistorra a la sidra Mooma** 9,10
- Surtido de croquetas 6 u.** Sobrasada, queso con nueces  y sepia 9,90
- Pastel de tortillas de la abuela Fina** 9,00 
- Calamares a la andaluza** 15,00
- Foie-gras celler con compota de manzana, mermelada de tomate y vinagre balsámico** 16,50
- Carpacho de gamba con su salsa** 17,00
- Carpacho de setas ahumado con piñones** 16,00 
- Steak tartar de filete de vaca frisona de Girona** 21,50
- Surtido de quesos gerundenses** 17,50 
- Escalivada con anchoa de la Escala 4 u.** 12,90
- Pan de coca amb tomate** 3,50 

Brasa

Verduras a la brasa con romesco 14,50 

Cordero del Empordà con patatas fritas 17,50

Pulpo de Llançà con parmentier trufado 21,00

Rape con verduras a la brasa 19,50

Costillar a medida de vaca de Girona madurada 45 días 69,00/kg

Hamburguesa de vaca de Girona de 200 g 16,50

Con queso fundido, huevo, cebolla caramelizada, tocino ibérico, pan y patatas

Chuletón de ternera de Girona reposado 20 días 1 kg Para dos personas 49,50

Entrecot con hueso de ternera de Girona reposado 20 días 24,00

Filete de ternera de Girona a la piedra 25,00

Todas las carnes de vacuno son de nuestra cámara de maduración.

Plancha

Rodaballo de pieza con verduritas 24,00

Hamburguesa vegetariana 14,00 

Lentejas, espinacas, zanahoria y cebolla acompañada con hummus, pimiento, parmesano, pan y patatas

Especialidades

Bacalao con manzana, cebolla y alioli de miel 18,00

Butifarra dulce con manzana y sidra 14,50

Paletilla de cordero cocinada a baja temperatura, terminada a la brasa con alioli suave 23,50

Conejo con gambas 16,90

Canelones de pato, foie-gras y manzana 15,40

Codillo de cerdo a baja temperatura con Parmentier trufado 17,20

Arroces

Arroz de calamares, pichón y gambas 21,00 pp

Arroz negro de chipirones, langostinos y alioli suave 20,50 pp

Arroz a la cazuela al estilo Mooma Con centollo, crustáceos y alcachofa 22,00 pp

Arroz de costilla, salchichas, alcachofas y pimientos 21,00 pp

Arroz de verduritas de temporada 18,00 pp 

Todos los arroces son de Pals. Mínimo para dos personas.

Menú infantil

Macarrones a la boloñesa 14,50

Croquetas de asado con patatas fritas 14,50

Tiras de pollo con patatas fritas 14,50

Hamburguesa con pan, queso fundido y patatas 16,50

El plato incluye un vaso de zumo y dos bolas de helado de postre.

Zumos

Vaso de zumo de manzana Gala 2,20

Vaso de zumo de manzana Fuji 2,20

Vaso de zumo de manzana Pink Rosée 2,20

Vaso de zumo de manzana Granny 2,20

Zumo en botella de 1l 4,50

Vaso de zumo de pera 2,30

Zumo de pera en botella de 1l 4,70

Vaso de zumo de mandarina 2,50

Zumo de mandarina en botella de 1l 5,10

Zumo de manzana con gas 75 cl 5,80

Sidras

Ponme una Mooma 33 cl 3,70

Ponme una Mooma 50 cl 5,50

Compartimos una Mooma 1l 10,90

Joven, afrutada y ligeramente gasificada.

Copa sidra envejecida 4,10

Sidra envejecida 75 cl 15,50

La última fermentación se realiza en roble.

Copa sidra de pera 4,30

Sidra de pera 75 cl 16,50

Sigue el mismo proceso de fermentación que la de manzana y tiene un toque más dulce.

Ancestral crianza 75 cl 17,50

Ancestral reserva 75 cl 27,50

Elaborada con método ancestral, la fermentación termina en botella. Elegante y fresca.

Sangría de sidra 1l 16,50

Otras bebidas

Agua 50 cl 2,10

Agua 1l 3,00

Agua con gas 50 cl 2,30

Gaseosa 50 cl 2,60

Cola o cola zero comercial 2,20

Naranjada comercial 2,20

Limonada comercial 2,20

Tónica comercial 2,20

Cerveza artesanal (Doskiwis) 6,00

Cerveza comercial 3,10

Cerveza comercial tirador 3,00

Clara comercial 3,10



Menús para grupos

Primeros a compartir

Ensalada de queso de cabra con manzana Granny Smith

Escalivada con anchoa de la Escala

Croqueta de sepia con tinta y alioli suave

Chistorra a la sidra Mooma

Pastel de tortillas de verduras de la abuela Fina

Pan de coca con tomate

A

Segundo a escoger

Hamburguesa de vaca con queso fundido, huevo, cebolla caramelizada y tocino ibérico

Cordero del Empordà con patatas fritas

Codillo de cerdo a baja temperatura con *parmentier* trufado

Bacalao con manzana y cebolla y alioli de miel

Rape con verduras a la brasa

Hamburguesa vegetariana
Lentejas, espinacas, zanahoria, patata y cebolla acompañado de humus, pimienta, parmesano, pan y patatas

Verduras a la brasa con romesco

B

Segundo a escoger

Entrecot con hueso de ternera de Girona reposado

Paletilla de cordero cocinada a baja temperatura y terminada a la brasa con alioli suave

Conejo a la cazuela con gambas

Rodaballo de pieza con verduritas

Pulpo de Llançà a la brasa con *Parmentier* trufado

Arroz negro de chipirones, langostinos y alioli suave *mín. 2 pers.*

Arroz de verduritas de temporada *mín. 2 pers.*

Chuleton

Segundo

Chuletón de vaca de Girona madurada 45 días

*Aproximadamente
500 g por persona*

Postre individual a escoger de la carta

39

46

53

Incluye agua, sidra o vino DO Empordà y café. Mínimo dos personas y mesa completa. Los menús se pueden combinar en la misma mesa. IVA incluido. Incluye un máximo de 1/2 botella por persona de sidra o vino. Los pasteles por encargo, aperitivos, refrescos, licores y cava se cobran aparte.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	A
Foie-gras celler amb compota de poma, mermelada de tomata i vinagre <i>Foie-gras celler con compota de manzana, mermelada de tomate y vinagre</i>			●										●		■
Carpaccio de gamba amb la seva salsa <i>Carpacho de gamba con su salsa</i>	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	
Carpaccio de ceps fumats i pinyons <i>Carpacho de setas ahumado con piñones</i>		○			●						○				
Steak tàrtar de filet de vaca frisona <i>Steak tartar de filete de vaca</i>			●					●		●		●	●		■
Assortiment de formatges gironins <i>Surtido de quesos gerundenses</i>		○			●	●					○				
Escalivada amb anxoves de l'Escala 4 u. <i>Escalivada con anchoa de la Escala 4 u.</i>			●							●					■
Pa de coca amb tomata <i>Pan con tomate</i>			●		○	○			○		○	○			■
Verdures a la brasa amb romesco <i>Verduras a la brasa con romesco</i>		○			●						○		●		
Xai amb patates <i>Cordero con patatas</i>															
Pop de Llançà a la brasa amb Parmentier trufat <i>Pulpo de Llançà a la brasa con Parmentier trufado</i>			●	○			●			○					
Rapet amb verdures <i>Rape con verduras</i>										●					
Mitjana a mida de vaca de Girona madurada 45 dies <i>Costillar a medida de vaca de Girona madurada 45 días</i>						●									
Hamburguesa de vaca de Girona <i>Hamburguesa de vaca de Girona</i>			●		○	●			●		○	○	●		■
"Txuleton" de vedella de Girona reposat 20 dies 1 Kg <i>Chuletón de ternera de Girona reposado 20 días 1 kg</i>						●									
Entrecot amb os de vedella de Girona reposat 20 dies <i>Entrecot con hueso de ternera de Girona reposado 20 días</i>						●									
Filet de vedella de Girona a la pedra <i>Filete de ternera de Girona a la piedra</i>															
Arròs de calamars, picantó i gambes <i>Arroz de calamares, pichón y gambas</i>	●			●			●			●					
Arròs negre de sepionets, llagostins i allioli <i>Arroz negro de chipirones, langostinos y alioli</i>	●			●			●		●	●					
Arròs a la cassola a l'estil Mooma <i>Arroz a la cazuela al estilo Mooma</i>	●			●			●			●					

