

*català i castellà*



*tradició fructícola,  
amor a la nostra terra*

## Plats de temporada

**Gamba de Palamós a la planxa** Segons disponibilitat 28,00

**Truita oberta de fesols, carxofes i botifarra de perol** 15,00

**Llobarro de Roses a la brasa amb verdures** 19,50

## Amanides

**Amanida de l'hort** 7,80 

**Amanida de formatge de cabra amb poma Granny Smith** 11,10 

**Amanida de formatge blau ceretà, pera, panses, nous i espinacs amb vinagreta de mel** 12,90 

**Tàrtar de tomata, ceba tendra i ventresca** 11,30

**Espàrrecs verds brasejats amb salmó fumat i salsa de festucs** 11,90

**Carpaccio de carbassó amb parmesà, oli de Fontclara i cremós de poma i ceba** 12,40 

**Burrata, melmelada de tomata, cherry groc i festucs** 13,80 

Totes les fruites i verdures amb què elaborem els nostres plats són fresques i de km 0.

## Per compartir

**Patates braves** 6,50

**Ous estrellats amb patata i botifarra de perol** 11,50

**Trio d'hummus: cigrons, albergínia i remolatxa amb verdures crues** 8,70 

**Xistorra a la sidra Mooma** 8,80

**Assortiment de croquetes 6 u.** 9,50

Rostit, formatge amb nous  i sípia

**Pastís de truites de l'àvia Fina** 8,40 

**Calamars a l'andalusa** 14,30

**Foie-gras celler amb compota de poma, melmelada de tomata i vinagre balsàmic** 16,10

**Carpaccio de gamba amb la seva salsa** 16,50

**Carpaccio de ceps fumats amb pinyons** 14,90 


**Steak tàrtar de filet de vaca frisona de Girona** 20,50

**Assortiment de formatges gironins** 16,90

**Pernil ibèric** 18,00

**Escalivada amb anxoves de l'Escala 4 u.** 12,30

**Pa de coca amb tomata** 3,50 

Si teniu alguna intolerància i/o al·lèrgia informeu-ne el cambrer/a. Trobarà la carta d'al·lèrgens al final.  Plat vegetarià.

## Brasa

**Verdures a la brasa amb romesco** 14,50 

**Magret d'ànec amb melmelada de tomata i timbal d'escalivada** 16,90

**Xai de l'Empordà amb patates fregides** 16,90

**Pop de Llançà amb parmentier de moniato i remolatxa** 21,00

**Rapet amb verdures a la brasa** 19,50

**Mitjana a mida de vaca de Girona madurada 45 dies** 69,00/kg

**Hamburguesa de vaca de Girona (200 g)** 15,50

Amb formatge de cabra, ceba caramelitzada, pa i patates

**"Txuleton" de vedella de Girona reposat 20 dies 1 kg** 49,50

Per a dues persones

**Entrecot amb os de vedella de Girona reposat 20 dies** 24,00

**Filet de vedella de Girona a la pedra** 25,00

Totes les carns de boví són de la nostra cambra de maduració.

## Arrossos

**Arròs de calamars, picantó i gambes** 20,00 pp

**Arròs negre de sepionets, llagostins i allioli suau** 19,50 pp

**Arròs a la cassola a l'estil Mooma** 21,00 pp

Amb cabra de mar, crustacis i carxofes

**Arròs de costelló, salsitxes, carxofes i pebrotets** 20,00 pp

**Arròs de verdures de temporada** 17,00 pp 

Tots els arrossos són de Pals. Mínim per a dues persones.

## Planxa

**Hamburguesa vegetariana** 14,00 

Llenties, espinacs, pastanaga i ceba acompanyat amb hummus, pebrot, parmesà, pa i patates

**Tataki de tonyina amb espàrrecs, cremós de poma i ceba i salsa de soja** 19,50

**Turbot de peça amb verdures** 23,50

## Especialitats

**Bacallà amb poma, ceba i allioli de mel gratinat** 17,00

**Botifarra dolça amb poma i sidra** 12,20

**Espatlla de xai a baixa temperatura, acabada a la brasa amb allioli suau** 22,50

**Conill a la cassola amb gambes** 16,30

**Canelons d'ànec, foie-gras i poma** 15,40

**Braó de porc cuit a baixa temperatura amb parmentier de moniato** 17,20

## Menú infantil

**Macarrons a la bolonyesa** 12,50

**Croquetes de rostit amb patates** 12,50

**Tires de pollastre amb patates** 12,50

**Hamburguesa amb pa, ou, formatge i patates** 16,50


El plat inclou un got de suc i dues boles de gelat per postres.

## Sidres

**Posa'm una Mooma 33 cl** 3,20


**Posa'm una Mooma 50 cl** 4,80

**Compartim una Mooma 1 l** 9,50

 *La Mooma és una sidra jove i afruitada, lleugerament gasificada i molt fresca.*

**Copa sidra envellida** 3,30

**Sidra envellida 75 cl** 12,50

 *La seva particularitat és que l'última fermentació la fa amb fusta de roure.*

**Copa sidra de pera** 3,10

**Sidra de pera 75 cl** 12,00

Segueix el mateix procés de fermentació que la de poma i té un toc més dolç.

**Ancestral criança 75 cl** 15,00

**Ancestral reserva 75 cl** 25,00

 *Elaborada amb mètode ancestral, la fermentació acaba en ampolla. Elegància i frescor.*

Demana'ns la **carta de vins** per a descobrir la nostra selecció.

## Sucs

**Got de suc de poma Gala** 2,20

**Got de suc de poma Fuji** 2,20

**Got de suc de poma Pink Rosée** 2,20

**Got de suc de poma Granny Smith** 2,20

**Suc en ampolla d'1 l** 4,50



Ordenats de més dolç a més àcid, oferim quatre suc de poma mono-varietals per satisfer tots els paladars.

Són **100% naturals**, sense sucres, conservants, colorants ni aigua afegida.

**Got de suc de pera** 2,30

**Suc de pera en ampolla d'1 l** 4,70

**Got de suc de mandarina** 2,50

**Suc de mandarina en ampolla d'1 l** 5,10

**Suc de poma amb gas 75 cl** 5,80

## Licors Mooma

**Licor de poma artesà amb gel** 5,00

**Licor de pomes salvatges amb gel** 5,50

**Sidra de pomes gelades amb gel** 6,90

**Ratafia de poma o pera amb gel** 5,50

**Spirit de poma Mooma amb gel** 7,00

**Sangria de sidra 1 l** 15,00

**"Manzanito"** 8,00

## Altres begudes

**Aigua 50 cl** 2,10

**Aigua 1 l** 3,00

**Aigua amb gas 50 cl** 2,30

**Gasosa 50 cl** 2,60

**Cola comercial** 2,20

**Cola comercial zero** 2,20

**Taronja comercial** 2,20

**Llimona comercial** 2,20

**Tònica comercial** 2,20

**Cervesa artesanal (Doskiwis)** 6,00

**Cervesa comercial** 3,10

**Cervesa comercial tirador** 3,00

**Clara comercial** 3,10

## Menú A

### Primers a compartir

Amanida de formatge de cabra amb poma Granny Smith

Escalivada amb anxova de l'Escala

Croqueta de sípia amb tinta amb allioli suau

Xistorra a la sidra Mooma

Pastís de truites de verdures de l'àvia Fina

Pa de coca amb tomata

### Segon a escollir

Hamburguesa de vaca amb formatge de cabra i ceba caramel·litzada (200g)

Xai de l'Empordà amb patates fregides

Braó de porc a baixa temperatura amb parmentier

Bacallà amb poma i ceba i allioli de mel gratinat

Rapet amb verdures a la brasa

Hamburguesa vegetariana

*Llenties, espinacs, pastanaga, patata i ceba acompanyat amb humus, pebrot, pomesà, pa i patates*

Verdures a la brasa amb romesco

### Postre individual a escollir de la carta

**37**

## Menú B

### Primers a compartir

Amanida de formatge de cabra amb poma Granny Smith

Escalivada amb anxova de l'Escala

Croqueta de sípia amb tinta amb allioli suau

Xistorra a la sidra Mooma

Pastís de truites de verdures de l'àvia Fina

Pa de coca amb tomata

### Segon a escollir

Entrecot amb os de vedella de Girona reposat

Espatlla de xai cuïta a baixa temperatura i acabada a la brasa amb allioli suau

Conill a la cassola amb gambes

Tataki de tonyina amb cremós de poma i ceba i espàrrec verd

Pop a la brasa amb Parmentier de moniato

Arròs negre de sepionets, llagostins i allioli suau (mín. 2 pers)

Arròs de verduretes de temporada (mín. 2 pers)

### Postre individual a escollir de la carta

**42**

## Menú Txuleton

### Primers a compartir

Amanida de formatge de cabra amb poma Granny Smith

Escalivada amb anxova de l'Escala

Croqueta de sípia amb tinta amb allioli suau

Xistorra a la sidra Mooma

Pastís de truites de verdures de l'àvia Fina

Pa de coca amb tomata

### Segon

"Txuleton" de vaca de Girona madurada 45 dies  
*Aproximadament 500 g per persona*

### Postre individual a escollir de la carta

**47**

*Inclou aigua, sidra o vi DO Empordà i cafè. Mínim dues persones i taula completa. IVA inclòs. Inclou un màxim de 1/2 ampolla per persona de sidra o vi. Els pastissos per encàrrec, aperitius, refrescos, licors i cava es cobren a part.*

## Platos de temporada

**Gamba de Palamós a la plancha** Según disponibilidad 28,00

**Tortilla abierta de frijoles, alcachofas y butifarra de perol** 15,00

**Lubina de Rosas a la brasa con verduras** 19,50

## Ensaladas

**Ensalada de la huerta** 7,80 

**Ensalada de queso de cabra con  
manzana Granny Smith** 11,10 

**Ensalada de queso azul ceretano, pera, pasas,  
nueces y espinacas con vinagreta de miel** 12,90 

**Tartar de tomate, cebolleta y ventresca** 11,30

**Espárragos verdes con salmón ahumado  
y salsa de pistachos** 11,90

**Carpacho de calabacín con parmesano, aceite de  
Fontclara y cremoso de manzana y cebolla** 12,40 

**Burrata, mermelada de tomate, cherry amarillo y pistachos** 13,80 

Todas las frutas y verduras con las que elaboramos  
nuestros platos son frescas y de km 0.

## Para compartir

**Patatas bravas** 6,50

**Huevos rotos con patata y butifarra de perol** 11,50

**Trío de hummus: garbanzos, berenjena y  
remolacha con verduras crudas** 8,70 

**Chistorra a la sidra Mooma** 8,80

**Surtido de croquetas 6 u.** 9,50

Asado, queso con nueces  y sepia

**Pastel de tortillas de la abuela Fina** 8,40 

**Calamares a la andaluza** 14,30

**Foie-gras *celler* con compota de manzana,  
mermelada de tomate y vinagre balsámico** 16,10

**Carpacho de gamba con su salsa** 16,50

**Carpacho de setas ahumado con piñones** 14,90 


**Steak tartar de filete de vaca frisona de Girona** 20,50

**Surtido de quesos gerundenses** 16,90

**Jamón ibérico** 18,00

**Escalivada con anchoa de la Escala 4 u.** 12,30

**Pan de coca amb tomate** 3,50 

Si tiene alguna intolerancia y/o alergia informe al camarero/a.  
Encontrará la carta de alérgenos al final.  Plato vegetariano.

## Brasa

**Verduras a la brasa con romesco** 14,50 

**Magret de pato con mermelada de tomate y "timbal" de escalivada** 16,90

**Cordero del Empordà con patatas fritas** 16,90

**Pulpo de Llançà con *parmentier* de boniato y remolacha** 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 (200 g)** 15,50

Con queso de cabra, cebolla caramelizada, pan y patatas

**Chuletón de ternera de Girona reposado 20 días 1 kg** 49,50

Para dos personas

**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.

## Arroces

**Arroz de calamares, pichón y gambas** 20,00 pp

**Arroz negro de chipirones, langostinos y alioli suave** 19,50 pp

**Arroz a la cazuela al estilo Mooma** 21,00 pp

Con centollo, crustáceos y alcachofa

**Arroz de costilla, salchichas, alcachofas y pimientos** 20,00 pp

**Arroz de verduritas de temporada** 17,00 pp 

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

## Plancha

**Hamburguesa vegetariana** 14,00 

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

**Tataki de atún con espárragos, cremoso de manzana y cebolla y salsa de soja** 19,50

**Rodaballo de pieza con verduritas** 23,50

## Especialidades

**Bacalao con manzana, cebolla y alioli de miel** 17,00

**Butifarra dulce con manzana y sidra** 12,20

**Paletilla de cordero cocinada a baja temperatura, terminada a la brasa con alioli suave** 22,50

**Paletilla de conejo con gambas** 16,30

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

**Codillo de cerdo a baja temperatura con *parmentier* de boniato** 17,20

## Menú infantil

**Macarrones a la boloñesa** 12,50

**Croquetas de rustido con patatas fritas** 12,50

**Tiras de pollo con patatas fritas** 12,50

**Hamburguesa con pan, huevo, queso y patatas** 16,50

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

## Sidras

**Ponme una Mooma 33 cl** 3,20

**Ponme una Mooma 50 cl** 4,80

**Compartimos una Mooma 1 l** 9,50



*Mooma es una sidra joven y afrutada, ligeramente gasificada y muy fresca.*

**Copa sidra envejecida** 3,30

**Sidra envejecida 75 cl** 12,50



*Su particularidad es que la última fermentación se realiza en roble..*

**Copa sidra de pera** 3,10

**Sidra de pera 75 cl** 12,00

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

**Ancestral criança 75 cl** 15,00

**Ancestral reserva 75 cl** 25,00



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

Pídanos la **carta de vinos** para descubrir nuestra selección.

## 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 1 l** 4,50



Ordenados de más dulce a más ácido, ofrecemos cuatro zumos de manzana monovarietales para satisfacer todos los paladares.

Son **100% naturales**, sin azúcares, conservantes, colorantes ni agua añadida.

**Vaso de zumo de pera** 2,30

**Zumo de pera en botella de 1 l** 4,70

**Vaso de zumo de mandarina** 2,50

**Zumo de mandarina en botella de 1 l** 5,10

**Zumo de manzana con gas 75 cl** 5,80

## Licores Mooma

**Licor de manzana artesanal** 5,00

**Licor de manzanas salvajes** 5,50

**Sidra de manzanas heladas** 6,90

**Ratafía de manzana o pera** 5,50

**Spirit de manzana Mooma** 7,00

**Sangría de sidra 1 l** 15,00

**“Manzanito”** 8,00

## Otras bebidas

**Agua 50 cl** 2,10

**Agua 1 l** 3,00

**Agua con gas 50 cl** 2,30

**Gaseosa 50 cl** 2,60

**Cola comercial** 2,20

**Cola comercial zero** 2,20

**Naranja comercial** 2,20

**Limón 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



## Menú A

### 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

### Segundo a escoger

Hamburguesa de vaca con queso de cabra y cebolla caramelizada (200g)

Cordero del Empordà con patatas fritas

Codillo de cerdo a baja temperatura

Bacalao con manzana y cebolla y alioli de miel

Rape con verduras a la brasa

Hamburguesa vegetariana

*Lentejas, espinacas, zanahoria, patata y cebolla acompañados de humus, pimiento, parmesano, pan y patatas*

Verduras a la brasa con romesco

### Postre individual a escoger de la carta

**37**

## Menú B

### 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

### 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

Tataki de atún con cremoso de manzana y cebolla y espárragos verdes

Pulpo a la brasa con Parmentier de boniato

Arroz negro de chipirones, langostinos y alioli suave (mín. 2 pax)

Arroz de verduritas de temporada (mín. 2 pax)

### Postre individual a escoger de la carta

**42**

## Menú Chuleton

### 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

### Segundo

Chuletón de vaca de Girona madurada 45 días  
*Aproximadamente 500 g por persona*

### Postre individual a escoger de la carta

**47**

**Incluye agua, sidra o vino DO Empordà y café.** *Mínimo dos personas y mesa completa. 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 a parte.*

# Llistat d'al·lèrgens

**1. Api Apio**

**2. Cacauets i derivats** *Cacahuets y derivados*

**3. Cereals amb gluten** *Cereales con gluten*

**4. Crustacis i derivats** *Crustáceos y derivados*

**5. Fruits amb clova** *Frutos con cáscara*

**6. Llet i derivats** *Leche y derivados*

**7. Mol·luscs** *Moluscos*

**8. Mostassa i derivats** *Mostaza y derivados*

**9. Ous i derivats** *Huevos y derivados*

**10. Peix i derivats** *Pescado y derivados*

**11. Sèsam i derivats** *Sésamo y derivados*

**12. Soja i derivats** *Soja y derivados*

**13. Diòxid de sofre i sulfits** *Dióxido de azufre y sulfitos*

**14. Tramussos i derivats** *Altramuz y derivados*

**A: Opció sense gluten** *Opción sin gluten*

|   | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | A |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|---|
| <b>Amanida de l'hort</b> <i>Ensalada de la huerta</i>   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    | ○  |    |   |
| <b>Amanida de formatge de cabra amb poma Granny Smith</b><br><i>Ensalada de queso de cabra con manzana Granny Smith</i>                                 |   | ○ |   |   | ● | ● |   |   |   |    | ●  |    |    |    |   |
| <b>Amanida de formatge blau ceretà, pera, panses, nous i espinacs</b><br><i>Ensalada de queso azul ceretano, pera, pasas, nueces y espinacas</i>        |   | ○ |   |   | ● | ● |   |   |   |    | ○  |    | ●  |    |   |
| <b>Tàrtar de tomata, ceba tendra i ventresca</b><br><i>Tartar de tomate, cebolleta y ventresca</i>  |   |   |   |   |   |   |   |   |   | ●  |    |    | ●  |    |   |
| <b>Espàrrecs verds brasejats amb salmó fumat i salsa de festucs</b><br><i>Espárragos verdes con salmón ahumado y salsa de pistachos</i>                 |   | ○ |   |   | ● | ○ | ○ |   |   | ●  | ○  |    |    |    |   |
| <b>Carpaccio de carbassó amb parmesà, oli i cremós de poma i ceba</b><br><i>Carpacho de calabacín con parmesano, aceite, manzana y cebolla</i>          |   | ○ |   |   | ● | ● |   |   | ● |    | ○  |    |    |    |   |
| <b>Burrata, mermelada de tomata, cherry groc i festucs</b><br><i>Burrata, mermelada de tomate, cherry amarillo y pistachos</i>                          |   | ○ |   |   | ● | ● |   |   |   |    | ○  |    |    |    |   |
| <b>Patates braves</b> <i>Patatas bravas</i>   | ○ |   | ○ |   |   |   |   | ● | ● |    | ○  |    | ●  |    |   |
| <b>Ous estrellats amb patata i botifarra de perol</b><br><i>Huevos rotos con patata y botifarra de perol</i>  |   |   | ○ |   |   | ○ |   |   | ● |    |    | ○  | ○  |    |   |
| <b>Trio d'hummus: cigrons, albergínia i remolatxa amb verdures crues</b><br><i>Trío de hummus: garbanzos, berenjena y remolacha con verduras crudas</i> |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    | ●  |    | ●  |    |   |
| <b>Xistorra a la sidra Mooma</b> <i>Chistorra a la sidra Mooma</i>  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    | ●  |    |   |
| <b>Assortiment de croquetes 6 u.</b> Rostit, formatge amb nous i sípia.<br><i>Surtido de croquetas 6 u. Asado, queso con nueces y sepia.</i>            |   |   | ● | ● | ● | ● | ● | ○ |   |    |    | ●  |    |    | ● |

● **Presència de l'al·lèrgen** *Presencia del alérgeno*    ○ **Possibles traces** *Posibles trazas*

|   | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | A |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|---|
| <b>Pastís de truites de l'àvia Fina</b> <i>Pastel de tortillas de la abuela Fina</i>  |   |   |   |   |   |   |   |   | ● |    |    |    |    |    |   |
| <b>Calamars a l'andalusa</b> <i>Calamares a la andaluza</i>   |   |   | ● |   |   |   | ● |   |   |    |    |    |    |    |   |
| <b>Foie-gras celler amb compota de poma, mermelada de tomata i vinagre</b><br><i>Foie-gras celler con compota de manzana, mermelada de tomate y vinagre</i> |   |   | ● |   |   |   |   |   |   |    |    |    | ●  |    | ● |
| <b>Carpaccio de gamba amb la seva salsa</b> <i>Carpacho de gamba con su salsa</i>   | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○  | ○  | ○  | ●  | ○  |   |
| <b>Carpaccio de ceps i pinyons</b> <i>Carpacho de setas ahumado con piñones</i>   |   | ○ |   |   | ● |   |   |   |   |    | ○  |    |    |    |   |
| <b>Steak tàrtar de filet de vaca frisona de Girona</b> <i>Steak tartar de filete de vaca</i>  |   |   | ● |   |   |   |   | ● |   | ●  |    | ●  | ●  |    | ● |
| <b>Assortiment de formatges gironins</b> <i>Surtido de quesos gerundenses</i>   |   |   |   |   |   | ● |   |   |   |    |    |    |    |    |   |
| <b>Pernil ibèric</b> <i>Jamón ibérico</i>   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |   |
| <b>Escalivada amb anxoves</b> <i>Escalivada con anchoa</i>  |   |   | ● |   |   |   |   |   |   | ●  |    |    |    |    | ● |
| <b>Pa de coca amb tomata</b> <i>Pan de coca amb tomate</i>  |   |   | ● |   | ○ | ○ |   |   | ○ |    | ○  | ○  |    |    | ● |
| <b>Verdures a la brasa amb romesco</b> <i>Verduras a la brasa con romesco</i>   |   | ○ |   |   | ● |   |   |   |   |    | ○  |    | ●  |    |   |
| <b>Magret d'ànec amb mermelada de tomata i timbal d'escalivada</b><br><i>Magret de pato con mermelada de tomate y "timbal" de escalivada</i>                |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |   |
| <b>Xai amb patates fregides</b> <i>Cordero con patatas</i>  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |   |
| <b>Pop amb parmentier de moniato i cremós de remolatxa</b><br><i>Pulpo con parmentier de boniato y cremoso de remolacha</i>                                 |   |   |   | ○ |   |   | ● |   |   | ○  |    |    |    |    |   |
| <b>Rapet amb verdures a la brasa</b> <i>Rape con verduras a la brasa</i>  |   |   |   |   |   |   |   |   |   | ●  |    |    |    |    |   |
| <b>Mitjana a mida de vaca de Girona madurada 45 dies</b><br><i>Costillar a medida de vaca de Girona madurada 45 días</i>                                    |   |   |   |   |   | ● |   |   |   |    |    |    |    |    |   |
| <b>Hamburguesa de vaca de Girona</b> <i>Hamburguesa de vaca de Girona</i>   |   |   | ● |   | ○ | ● |   |   | ● |    | ○  | ○  |    |    | ● |
| <b>"Txuleton" de vedella de Girona reposat 20 dies 1 Kg</b><br><i>Chuletón de ternera de Girona reposado 20 días 1 Kg</i>                                   |   |   |   |   |   | ● |   |   |   |    |    |    |    |    |   |
| <b>Entrecot amb os de vedella de Girona reposat 20 dies</b><br><i>Entrecot con hueso de ternera de Girona reposado 20 días</i>                              |   |   |   |   |   | ● |   |   |   |    |    |    |    |    |   |
| <b>Filet de vedella de Girona a la pedra</b> <i>Filete de ternera de Girona a la piedra</i>   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |   |
| <b>Arròs de calamars, picantó i gambes</b> <i>Arroz de calamares, pichón y gambas</i>   | ● |   |   | ● |   |   | ● |   |   | ●  |    |    |    |    |   |

|  | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | A |
|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|---|
| <b>Arròs negre de sepionets, llagostins i allioli suau</b><br><i>Arroz negro de chipirones, langostinos y alioli suave</i>   | ● |   |   | ● |   |   | ● |   | ● | ●  |    |    |    |    |   |
| <b>Arròs a la cassola a l'estil Mooma</b> <i>Arroz a la cazuela al estilo Mooma</i>  | ● |   |   | ● |   |   | ● |   |   | ●  |    |    |    |    |   |
| <b>Arròs de costelló, salsitxes i pebrotets</b> <i>Arroz de costilla, salchichas y pimientos</i>   | ● |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |   |
| <b>Arròs de verduretes de temporada</b> <i>Arroz de verduritas de temporada</i>  | ● |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |   |
| <b>Hamburguesa vegetariana</b> <i>Hamburguesa vegetariana</i>  | ○ | ○ | ● |   | ○ | ● |   | ○ | ● |    | ●  | ○  | ○  |    | ● |
| <b>Tataki de tonyina amb espàrrecs, cremós de poma i ceba i salsa de soja</b><br><i>Tataki de atún con espárragos, cremoso de manzana y cebolla y salsa de soja</i>      |   |   | ● |   |   |   |   |   |   | ●  | ●  | ●  |    |    | ● |
| <b>Turbot de peça amb verduretes</b> <i>Rodaballo de pieza con verduritas</i>  |   |   |   |   |   |   |   |   |   | ●  |    |    |    |    |   |
| <b>Bacallà amb poma, ceba i allioli de mel gratinat</b><br><i>Bacalao con manzana, cebolla y alioli de miel</i>  |   |   |   |   |   |   |   |   | ● | ●  |    |    | ●  |    |   |
| <b>Botifarra dolça amb poma i sidra</b> <i>Butifarra dulce con manzana y sidra</i>   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    | ●  |    |   |
| <b>Espatlla de xai a baixa temperatura, acabada a la brasa amb allioli suau</b><br><i>Paletilla de cordero a baja temperatura, terminada a la brasa con alioli suave</i> |   |   |   |   |   | ● |   |   | ● |    |    |    | ●  |    |   |
| <b>Conill a la cassola amb gambes</b> <i>Paletilla de conejo con gambas</i>  | ● |   |   | ● | ● |   |   |   |   | ●  |    |    |    |    |   |
| <b>Canelons d'ànec, foie-gras i poma</b> <i>Canelones de pato, foie-gras y manzana</i>   |   |   | ● |   |   | ● |   |   | ● |    |    |    |    |    |   |
| <b>Braó de porc cuit a baixa temperatura amb Parmentier de moniato</b><br><i>Codillo de cerdo a baja temperatura con Parmentier de boniato</i>                           | ● |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    | ●  |    |   |
| <b>Macarrons a la bolonyesa</b> <i>Macarrones a la boloñesa</i>  |   |   | ● |   |   |   |   | ○ |   |    |    | ○  |    |    |   |
| <b>Croquetes de rostit amb patates</b> <i>Croquetas de rustido con patatas fritas</i>  |   |   | ● |   |   | ● |   | ○ |   |    |    | ●  |    |    | ● |
| <b>Tires de pollastre amb patates</b> <i>Tiras de pollo con patatas fritas</i>   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    | ●  |    |   |
| <b>Hamburguesa amb pa, ou, formatge i patates</b><br><i>Hamburguesa con pan, huevo, queso y patatas</i>  |   |   | ● |   | ○ | ● |   |   | ● |    | ○  | ○  |    |    | ● |
| <b>Gamba de Palamós a la planxa</b> <i>Gamba de Palamós a la plancha</i>   |   |   |   | ● |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |   |
| <b>Truita oberta de fesols, carxofes i botifarra de perol</b><br><i>Tortilla abierta de frijoles, alcachofas y butifarra de perol</i>                                    |   |   | ○ |   |   | ○ |   |   | ● |    |    | ○  | ○  |    |   |
| <b>Llobarro a la brasa amb verduretes</b> <i>Lubina a la brasa con verduras</i>  |   |   |   |   |   |   |   |   |   | ●  |    |    |    |    |   |