



*tradició fructicola,
amor a la nostra terra*

Plats de temporada

Sopa de meló amb pernil d'ànec 14,00

Gaspatxo de síndria 11,00

Truita oberta de sobrassada de Menorca, alls tendres i ruca 15,00

Arròs d'ànec 22,00

Turbot de peça amb verdures 23,50

Amanides

Amanida de formatge de cabra amb poma Granny Smith 13,30 

Amanida de formatge blau ceretà, pera, panses, nous i espinacs amb vinagreta de mel 14,70 

Tàrtar de tomata, ceba tendra i ventresca 14,20

Carpaccio de carbassó amb parmesà, oli de Fontclara i cremós de poma i ceba 13,90 

Burrata, melmelada de tomata, cherry groc i festucs 14,00 

Per compartir

Patates braves 6,90 

Ous estrellats amb patata i botifarra de perol 12,50

Trio d'hummus: cigrons, albergínia i remolatxa amb verdures crues 9,70 

Xistorra a la sidra Mooma 9,10

Assortiment de croquetes 6 u. Sobrassada, formatge amb nous  i sípia 9,90

Pastís de truites de l'àvia Fina 9,00 

Calamars a l'andalusa 15,00

Foie-gras celler amb compota de poma, melmelada de tomata i vinagre balsàmic 16,50

Carpaccio de gamba amb la seva salsa 17,00

Carpaccio de ceps fumats amb pinyons 16,00 

Steak tàrtar de filet de vaca frisona de Girona 21,50

Assortiment de formatges gironins 17,50 

Escalivada amb anxoves de l'Escala 4 u. 12,90

Pa de coca amb tomata 3,50 

Brasa

Verdures a la brasa amb romesco 14,50 

Xai de l'Empordà amb patates fregides 16,90

Magret d'ànec amb mermelada de tomata i timbal d'escalivada 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 de 200 g 15,50

Amb formatge de cabra, ceba caramel·litzada, pa i patates

"Txuleton" de vedella de Girona reposat 20 dies 1 kg Per a dues persones 49,50

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.

Planxa

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

Hamburguesa vegetariana 14,00 

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

Especialitats

Bacallà amb poma, ceba i allioli de mel gratinat 17,50

Botifarra dolça amb poma i sidra 13,50

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

Conill a la cassola amb gambes 15,90

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

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

Arrossos

Arròs de calamars, picantó i gambes 21,00 pp

Arròs negre de sepionets, llagostins i allioli suau 20,50 pp

Arròs a la cassola a l'estil Mooma Amb cabra de mar, crustacis i carxofes 22,00 pp

Arròs de costelló, salsitxes, carxofes i pebrotets 21,00 pp

Arròs de verduretes de temporada 18,00 pp 

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

Menú infantil

Macarrons a la bolonyesa 14,50

Croquetes de rostit amb patates 14,50

Tires de pollastre amb patates 14,50

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

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

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'1l 4,50

Got de suc de pera 2,30

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

Got de suc de mandarina 2,50

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

Suc de poma amb gas 75 cl 5,80

Sidres

Posa'm una Mooma 33 cl 3,20

Posa'm una Mooma 50 cl 4,80

Compartim una Mooma 1l 9,50

Jove, afruitada i lleugerament gasificada.

Copa sidra envellida 3,70

Sidra envellida 75 cl 14,00

L'última fermentació la fa amb fusta de roure.

Copa sidra de pera 3,90

Sidra de pera 75 cl 15,00

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

Ancestral criança 75 cl 16,00

Ancestral reserva 75 cl 25,00

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

Sangria de sidra 1l 15,00

Altres begudes

Aigua 50 cl 2,10

Aigua 1l 3,00

Aigua amb gas 50 cl 2,30

Gasosa 50 cl 2,60

Cola o cola zero comercial 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



Menús per grups

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

A

Segon a escollir

Hamburguesa de vaca amb formatge de cabra i ceba caramelitzada 200g

Xai de l'Empordà amb patates fregides

Braó de porc a baixa temperatura amb parmentier de moniato

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, parmesà, pa i patates

Verdures a la brasa amb romesco

B

Segon a escollir

Entrecot amb os de vedella de Girona reposat

Espatlla de xai cuita 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 de Llançà 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*

Txuleton

Segon

Mitjana de vaca de Girona madurada 45 dies

*Aproximadament
500 g per persona*

Postre individual a escollir de la carta

37

42

47

Inclou aigua, sidra o vi DO Empordà i cafè. Mínim dues persones i taula completa. Els menús es poden combinar a la mateixa taula. 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.

	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>															
Magret d'ànec <i>Magret de pato</i>															
Pop amb parmentier de moniato i cremós de remolatxa <i>Pulpo con parmentier de boniato y cremoso de remolacha</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 allioli</i>	●			●			●		●	●					
Arròs a la cassola a l'estil Mooma <i>Arroz a la cazuela al estilo Mooma</i>	●			●			●			●					

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	A
Arròs de costelló, salsitxes i pebrotets <i>Arroz de costilla, salchichas y pimientos</i>	●														
Arròs de verduretes de temporada <i>Arroz de verduritas de temporada</i>	●														
Hamburguesa vegetariana <i>Hamburguesa vegetariana</i>	○	○	●		○	●		○	●		●	○	○		●
Tataki de tonyina amb espàrrecs, cremós de poma i ceba i salsa de soja <i>Tataki de atún con espárragos, cremoso de manzana y cebolla y salsa de soja</i>			●							●	●	●			●
Bacallà amb poma, ceba i allioli de mel gratinat <i>Bacalao con manzana, cebolla y alioli de miel</i>									●	●			●		
Botifarra dolça amb poma i sidra <i>Butifarra dulce con manzana y sidra</i>													●		
Espatlla de xai a baixa temperatura, acabada a la brasa amb allioli suau <i>Paletilla de cordero a baja temperatura, terminada a la brasa con alioli suave</i>						●			●				●		
Conill a la cassola amb gambes <i>Paletilla de conejo con gambas</i>	●			●	●					●					
Canelons d'ànec, foie-gras i poma <i>Canelones de pato, foie-gras y manzana</i>			●			●			●						
Braó de porc cuit a baixa temperatura amb Parmentier de moniato <i>Codillo de cerdo a baja temperatura con Parmentier de boniato</i>	●												●		
Macarrons a la bolonyesa <i>Macarrones a la boloñesa</i>			●					○				○			
Croquetes de rostit amb patates <i>Croquetas de rustido con patatas fritas</i>			●			●		○				●			●
Tires de pollastre amb patates <i>Tiras de pollo con patatas fritas</i>													●		
Hamburguesa amb pa, ou, formatge i patates <i>Hamburguesa con pan, huevo, queso y patatas</i>			●		○	●			●		○	○			●
Sopa de meló <i>Sopa de melón</i>						●									
Truita oberta de sobressada, alls i ruca <i>Tortilla abierta de sobrasada, ajos y rúcula</i>									●						
Gaspatxo de síndria <i>Gazpacho de sandía</i>			●										●		
Arròs d'ànec <i>Arroz de pato</i>	●														
Turbot amb verduretes <i>Rodaballo con verduras</i>			●							●					