






*tradició fructicola,  
amor a la nostra terra*









## Plats de temporada

- Escudella amb galets i pilota** 11,00
- Ració de calçots a la brasa amb la seva salsa** 12,50
- Carxofes amb tempura i salsa romesco** 13,50
- Arròs de calçots, salsitxes i salsa romesco** 22,50 pp
- Truita oberta de calçots i sobrassada** 15,00


## Amanides

- Amanida de formatge de cabra amb poma Granny Smith** 13,30 
- Amanida de formatge blau cerdà, 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 

## Per compartir

- Patates braves** 6,90 
- Burrata, melmelada de tomata, cherry groc i festucs** 14,00 
- Ou ferrat amb carn de perol i milfulls de patata** 13,90
- 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** 17,50
- Pop de Llançà amb parmentier trufat** 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

**Turbot de peça amb verduretes** 24,00

**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** 18,00

**Botifarra dolça amb poma i sidra** 14,50

**Espatlla de xai a baixa temperatura, acabada la brasa amb allioli suau** 23,50

**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 trufat** 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

**Taronjada comercial** 2,20

**Llimonada 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 a grups

## Primers a compartir

Amanida de formatge de cabra amb poma Granny Smith

Escalivada amb anxova de l'Escala

Croqueta de calçots amb toc de romesco

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 trufat

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 hummus, pebrot, pomesà, 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

Turbot de peça amb verduretes

Pop de Llançà a la brasa amb Parmentier trufat

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*

## Postres individuals a escollir de la carta

37

44




51

*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.*

## Platos de temporada

- Escudella con galets y albóndigas** 11,00
- Ración de calçots a la brasa con su salsa** 12,50
- Alcachofas con tempura y salsa romesco** 13,50
- Arroz de calçots, salchichas y salsa romesco** 22,50 pp
- Tortilla abierta de calçots y sobrasada** 15,00

## 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** 15,50

Con queso de cabra, cebolla caramelizada, 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** 15,90

**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, huevo, queso 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** 3,20

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

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

*Joven, afrutada y ligeramente gasificada.*

**Copa sidra envejecida** 3,70

**Sidra envejecida 75 cl** 14,00

*La última fermentación se realiza en roble.*

**Copa sidra de pera** 3,90

**Sidra de pera 75 cl** 15,00

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

**Ancestral crianza 75 cl** 16,00

**Ancestral reserva 75 cl** 25,00

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

**Sangría de sidra 1l** 15,00

## 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 calçots con toque de romesco

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 de cabra y cebolla caramelizada 200g

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

37

44

51

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
<b>Foie-gras celler amb compota de poma, mermelada de tomata i vinagre</b> <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 fumats i pinyons</b> <i>Carpacho de setas ahumado con piñones</i>		○			●						○				
<b>Steak tàrtar de filet de vaca frisona</b> <i>Steak tartar de filete de vaca</i>			●					●		●		●	●		■
<b>Assortiment de formatges gironins</b> <i>Surtido de quesos gerundenses</i>		○			●	●					○				
<b>Escalivada amb anxoves de l'Escala 4 u.</b> <i>Escalivada con anchoa de la Escala 4 u.</i>			●							●					■
<b>Pa de coca amb tomata</b> <i>Pan con tomate</i>			●		○	○			○		○	○			■
<b>Verdures a la brasa amb romesco</b> <i>Verduras a la brasa con romesco</i>		○			●						○		●		
<b>Xai amb patates</b> <i>Cordero con patatas</i>															
<b>Pop de Llançà a la brasa amb Parmentier trufat</b> <i>Pulpo de Llançà a la brasa con Parmentier trufado</i>			●	○			●			○					
<b>Rapet amb verdures</b> <i>Rape con verduras</i>										●					
<b>Mitjana a mida de vaca de Girona madurada 45 dies</b> <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> <i>Chuletón de ternera de Girona reposado 20 días 1 kg</i>						●									
<b>Entrecot amb os de vedella de Girona reposat 20 dies</b> <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>	●			●			●			●					
<b>Arròs negre de sepionets, llagostins i allioli</b> <i>Arroz negro de chipirones, langostinos y alioli</i>	●			●			●		●	●					
<b>Arròs a la cassola a l'estil Mooma</b> <i>Arroz a la cazuela al estilo Mooma</i>	●			●			●			●					

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	A
<b>Arròs de costelló, salsitxes i pebrotets</b> <i>Arroz de costilla, salchichas y pimientos</i>	●														
<b>Arròs de verdures de temporada</b> <i>Arroz de verduras de temporada</i>	●														
<b>Hamburguesa vegetariana</b> <i>Hamburguesa vegetariana</i>	○	○	●		○	●		○	●		●	○	○		■
<b>Turbot de peça amb verdures</b> <i>Rodaballo de pieza con verduras</i>			●							●					
<b>Bacallà amb poma, ceba i allioli de mel gratinat</b> <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> <i>Paletilla de cordero a baja temperatura, terminada a la brasa con alioli suave</i>						●			●				●		
<b>Conill a la cassola amb gambes</b> <i>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 trufado</b> <i>Codillo de cerdo a baja temperatura con Parmentier trufado</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> <i>Hamburguesa con pan, huevo, queso y patatas</i>			●		○	●			●		○	○	●		■
<b>Escudella amb galets i pilota</b> <i>Escudella con galets y albóndigas</i>	●		●			○			●			○	●		
<b>Calçots a la brasa amb la seva salsa</b> <i>Calçots a la brasa con su salsa</i>		○			●						○		●		
<b>Carxofes amb tempura i salsa romesco</b> <i>Alcachofas en tempura y salsa romesco</i>		○	●		●						○		●		
<b>Arròs calçots, salsitxes i salsa romesco</b> <i>Arroz de calçots, salchichas y salsa romesco</i>	●	○			●						○		●		
<b>Truita oberta de calçots i sobrasada</b> <i>Tortilla abierta de calçots y sobrasada</i>			●						●						■