



*tradició fructicola,
amor a la nostra terra*

Plats de temporada

Ració de sonsos fregits 15,50

Truita oberta de sonsos i alls tendres 16,00

Musclos de roca 14,00

Arròs de magret amb pernil d'ànec 22,50 pp

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 16,50

Amb formatge fos, ou, ceba caramel·litzada, cansalada ibèrica, 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 16,90

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, formatge fos 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 3,70

Posa'm una Mooma 50 cl 5,50

Compartim una Mooma 1l 10,90

Jove, afruitada i lleugerament gasificada.

Copa sidra envellida 4,10

Sidra envellida 75 cl 15,50

L'última fermentació la fa amb fusta de roure.

Copa sidra de pera 4,30

Sidra de pera 75 cl 16,50

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

Ancestral criança 75 cl 17,50

Ancestral reserva 75 cl 27,50

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

Sangria de sidra 1l 16,50

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 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 fos, ou, ceba caramelitzada i cansalada ibèrica

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, 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

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

39

46

53

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 fumat 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>	●			●			●			●					

