








*tradició fructicola,  
amor a la nostra terra*









## Plats de temporada

- Gaspatxo de síndria i cirera** 10,00 
- Amanida de tomata i ceba de l'hort amb pesto de menta** 11,50 
- Truita oberta de bacallà, pebrots del piquillo 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 
- Espinacs amb pera, formatge blau cerdà, nous, panses i 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** 10,00 
- Calamars a l'andalusa** 16,00
- 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 amb formatge** 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 alloli 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 alloli 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 cuïta a baixa temperatura i acabada a la brasa amb alloli 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 alloli 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.*

# Llista 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** *Altramuces y derivados*

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

● **Presència de l'al·lergen** *Presencia del alérgeno*

○ **Possibles traces** *Posibles trazas*

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	A
<b>Amanida de formatge de cabra amb poma</b> <i>Ensalada de queso de cabra con manzana</i>		○			●	●					●				
<b>Espinacs amb pera, formatge blau cerdà, nous i panses</b> <i>Espinacas con pera, queso azul ceretano, nueces y pasas</i>		○			●	●					○		●		
<b>Tàrtar de tomata, ceba tendra i ventresca</b> <i>Tartar de tomate, cebolleta y ventresca</i>										●			●		
<b>Carpaccio de carbassó amb parmesà, oli i cremós de poma i ceba</b> <i>Carpacho de calabacín con parmesano, aceite, manzana y cebolla</i>		○			●	●			●		○				
<b>Burrata, mermelada de tomata, cherry groc i festucs</b> <i>Burrata, mermelada de tomate, cherry amarillo y pistachos</i>		○			●	●					○				
<b>Patates braves</b> <i>Patatas bravas</i>	○		○					●	●		○		●		
<b>Huevo frito con carne de perol y milhojas de patata</b> <i>Huevo frito con carne de perol y milhojas</i>			○			○			●			○	○		
<b>Trio d'hummus: cigrons, albergínia i remolaxa amb verdures crues</b> <i>Hummus: garbanzos, berenjena y remolacha con verduras crudas</i>											●		●		
<b>Xistorra a la sidra</b> <i>Chistorra a la sidra</i>													●		
<b>Assortiment de croquetes 6 u.</b> <i>Sobrassada, formatge amb nous i sípia.</i> <i>Surtido de croquetas 6 u.</i> <i>Sobrasada, queso con nueces y sepia.</i>			●	●	●	●	●	○		○		●			■
<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>			●				●	○				○	●		

	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>	●			●			●			●					

