

· ENTRANTS · starters, entrantes, entrées

Sopa de peix i marisc amb construcció de les «Illes Medes»	12,90 €	pcs
fish soup / sopa de pescado / soupe de poissons		
Crema de verdures de l'hort	6,50 €	l
vegetable soup / crema de verduras / velouté de légumes		
Tàrtar de salmó fumat amb guacamole	12,90 €	pg
salmon tartare & guacamole / tartar de salmón y guacamole / tartare de saumon et guacamole		
Foie mi-cuit amb poma de Torroella i reducció de vi de l'Empordà	13,90 €	slg
Foie gras de canard mi-cuit		
Entre tataki i carpaccio de vedella de Girona a les herbes de l'Empordà amb parmesà, pesto i pinyons	13,90 €	slfg
beef carpaccio / carpaccio de ternera / carpaccio de boeuf		
Espinacs melosos a la catalana amb panses i pinyons	8,90 €	lfg
spinachs Catalan style / espinacas a la catalana / épinards à la catalane		
Albergínies gratinades farcides de carn del rostit, picada i tomata	9,90 €	l
meat-stuffed aubergines / berenjenas rellenas de carne / aubergines farcies		
Pastís de salmó fresc elaborat artesanalment	10,60 €	pslo
salmon pie / pastel de salmón / terrine de saumon		

· AMANIDES · salads, ensaladas, salades

Amanida de pernil d'ànec i dauets de pinya natural	11,60 €	s
duck ham salad / ensalada con jamón de pato / salade de jambon de magret de canard		
Amanida de formatge de cabra amb pluja de fruits secs	9,60 €	slf
goat cheese salad / ensalada de queso de cabra / salade de chèvre chaud et fruits secs		
Amanida de pollastre macerat, herbes del Montgrí i barrets d'humus	9,90 €	
macerated chicken salad with humus / ensalada de pollo macerada / salade de poulet mariné		
Amanida mèsclum amb encenalls de salmó fumat i vinagreta cítrica	8,90 €	ps
salmon salad / ensalada de salmón / salade de salmon fumé		

Coca de vidre amb tomata

3,90 €
Catalan bread
Pain Catalan

+ Pernil ibèric	16,90 €	g
iberian ham, jamón, jambon ibérique		
+ Pernil d'ànec de l'Empordà	12,50 €	g
duck ham, jamón de pato, jambon de canard		
+ Anxoves de l'Escala	10,60 €	pg
anchoise, anchoas, anchoise		
+ Pernil, pernil d'ànec i anxoves	13,90 €	pg
Mix		

· ARRÒS I PASTA · rice, arroz, riz & pasta

Arròs de Pals caldós de llamàntol (sota comanda) (min2, €/pers)	29,90 €	pmu cs
lobster broth rice / arroz con langosta / riz juteux au homard		
Arròs de Pals amb rap, sípia i gambes amb safrà (sota comanda)(min2, €/pers)	21,90 €	pmu cs
rice with monkfish, cuttlefish and prawns / arroz de rape y sepia / riz aux seiches, lotte et crevettes		
Canelons de carn de rostit, parmesà i rossinyols	12,90 €	slg
roast beef cannelloni with mushrooms / canalones de carne y setas / cannelloni aux chanterelles		
Lassanya de verdures	9,60 €	lg
vegetable lasagna / lasaña de verduras / lasagnes aux légumes		
Lassanya de carn	9,60 €	lg
meat lasagna / lasaña de carne / lasagnes à la viande		
Ravioli de pasta fresca verda i blanca farcida de mascarpone i alfàbrega al pesto de la casa, parmesà i pinyons	10,60 €	lfg
Ravioli stuffed with mascarpone / ravioli de mascarpone / ravioli au mascarpone		
Penne del xef amb carn picada del rostit i tomata	9,60 €	lg
penne / macarrones / penne sauce bolognaise		
Canalons tradicionals fets a casa	10,90 €	lg
typical Catalan cannelloni / canalones tradicionales / cannelloni à la catalane		
Raviolone farcit de seità, tofu i carbassa rostida	11,90 €	gj
raviolone stuffed with sesame, tofu and pumpkin / raviolone de seitán, tofu y calabaza / raviolone farcies au seitan et tofu		
Tallarines fresques d'espínacs al pesto de la casa i pinyons	9,90 €	fg
spinach tagliatelle / tagliatelle de espínacs / tagliatelle d'épinards sauce au pesto		
Canalons d'escalivada amb tomata natural i olivada	10,90 €	ofgj
boiled soft peper cannelloni / canalones de escalivada / cannelloni aux poivrons et tomates fraîches		

— Vegà — Vegan — Vegano —

· CARN · meat, carnes

Ànec confit de l'Empordà amb llit de mongetes	9,60 €	
duck with beans / pato con judías / confit de canard aux haricots blancs		
Costelló de porc cuit a baixa temperatura amb toc de salsa barbacoa	13,90 €	sg
pork chop with barbecue sauce / costellón de cerdo con salsa bbq / côtelette de porc sauce barbecue		
Galta de porc melosa rostida amb trufes	10,60 €	
mellow pork cheek / careta de cerdo melosa / joue de porc moelleuse		
Vedella de Girona guisada amb bolets	12,90 €	sf
beef stew with mushrooms / ternera guisada con setas / ragoût de veau aux champignons		
Costelletes de conill de l'Empordà arrebossades i amb olivada per xucar	11,90 €	g
battered rabbit ribs / costillitas de conejo rebozadas / côtelettes de râble de lapin panées		

...a la brasa grilled, grillé

Llorigó sencer amb patates al caliu i allioli	13,60 €	lo
llorigó / gazapo con allioli / lapereau sauce allioli		
Pop a la brasa amb un llit de patates i ceba dolça	17,90 €	u
Grilled octopus / Pulpo a la brasa con patatas / poulpe grillé et oignons doux		
Hamburguesa d'Angus amb ceba caramelitzada i formatge de l'Empordà	13,90 €	l
cheeseburger with sweet onion / hamburguesa / cheeseburger Angus		
Botifarra de sal i pebre amb fregides	9,90 €	
typical Catalan sausage / butifarra picantilla / botifarra (saucisse) et pommes de terres frites		
Cuixa de pollastre brasejada amb trufes	8,90 €	
chicken leg / muslo de pollo / cuisse de poulet		
Peus de porc cruixents i melosos	10,90 €	
crispy pork feet / manitas de cerdo crujientes / pieds de porc croustillants		
Secret de porc ibèric amb les nostres patates naturals	12,90 €	
pork / secreto de cerdo / secret iberique		
Costelles i palpís de xai de pastor «Can Muxach»	15,90 €	
lamb chops / costillas de cordero / côtelettes d'agneau		
Entrecot de vedella de Girona sobre fusta amb verdura brasejada	17,90 €	
beef entrecote with grilled vegetables / entrecôte de ternera / entrecôte de boeuf et légumes grillés		

· PEIX · fish, pescado, poisson

Suquet de peix segons la mar que faci	S/M	pmu cs
fish sauce / suquet de pescado / suquet (marmite) de poissons		
Dorada fornejada amb patates i picada de pebrot, tomata i ceba	14,90 €	P
dorada baked / dorada al horno / daurade au forn		
Penegal al forn amb llit de patates amb gambes a «l'all i bitxo»	17,90 €	pmu cs
penegal baked / penegal al horno / sébaste au forn et gambes		
Bacallà amb samfaina de tradició catalana	15,90 €	ps
cod with ratatouille / bacalao con pisto / ratatouille de légumes à la morue		
Cocotxes de bacallà amb cloïsses banyades a la salsa verda	16,90 €	pmu cs
cod cheeks with clams / cocochas de bacalao con almejas / kokotxes de morue aux palourdes		
Llamàntol o llagosta de la mediterrània	S/M	c
lobster / langosta / homard		
Turbó al forn amb llesques de patates	18,60 €	P
turbo baked / turbo al horno / turbot au forn		
Calamar de potera amb llit de patates amb all i julivert i bitxo	15,60 €	m
squid / calamar / calamars		
Cassoleta de gambes amb cireret i oli de farigola de Gualta	14,90 €	pmu cs
spicy fried shrimps / gambas al ajillo y aceite de tomillo / crevettes frites épicées		

Plats sense gluten ni lactosa



Pa sense gluten	3,15 €
Croquetes de pernil (6 u)	8,90 €
Lassanya de carn	11,60 €
Costelletes de conill arrebossades i olivada	9,90 €
Canalons de rostit	12,90 €
Tallarines fresques al pesto amb pinyons	9,90 €

AL·LERGÒGENS:

p=peix, m=marisc, u=molusc, c=crustaci, s=sulfits, l=làctics,
o=ous, f=fruits secs, g=gluten, z=mostassa, j=soja

· POSTRES · dessert

Llenç de colors: cremós de iogurt, fruits secs, mel de Gualta, i gelat artesà de maduixa. (lf)	7,90€
2 boles de gelat artesà Angelo (l) (xocolata, maduixa, llimona, maracuià, after eight, mascarpone en figues, vainilla i straccetella)	4,60 €
Mousse de llimona (lg)	4,20 €
Mousse de xocolata negra i nata (lg)	4,20 €
Recuit de cabra de Fonteta amb figues confitades de Can Bech (l)	7,20 €
Mort per xocolata (olfgj)	5,90 €
Cheescake fruits vermells (lg)	5,90 €
Banoffee de la Marida (lfg)	5,90 €