

PLATS DE TEMPORADA

PLATOS DE TEMPORADA • DES PLATS DE SAISON

SEASONAL DISHES • GERICHTE DER SAISON

AMANIDA D'ALVOCAT, TOMÀQUET, FRUITS SECS I SALMÓ

Ensalada de aguacate, tomate, fruits secs y salmón

Salade d'avocat, tomate, fruits secs et saumon

Avocado, tomato, nuts and salmon salad • Avocado Tomaten Trockenfrucht Lachs Salat _15,90€

AMANIDA DE TOMÀQUET AMB CEBA I VENTRESCA DE TONYINA

Ensalada de tomate con cebolla y atún • Salade de tomates avec des oignons et le thon

Tomato salad with onions and tuna • Tomatensalat mit Zwiebeln und Thunfisch _11,90€

TEMPURA D'ESPÀRRECS AMB SALSÀ RÒMESCÒ

Tempura de espàrragos verdes con romesco • Asperges vertes panés au romesco

Green asparagus with tempura with Romesco sauce

Grüner Spargel mit tempura mit Sauce Romesco _10,90€

OUS ESTRELLATS AMB VERDURES EN TEMPURA

Huevos rotos con verduras en tempura • Légumes avec tempura, oeufs cassés

Vegetables with tempura, broken eggs/Gemüse mit tempura, Zerbrochene Eier _12,80€

ESCAMARLANETS DE LA CÒSTA SALTEJATS AMB ALL I JULIVERT

Cigalas de la costa salteadas con ajo y perejil • Langoustines sautées à l'ail et au persil

Norway lobsters sauteed with garlic and parsley

Kaisergranat mit Knoblauch und Petersilie sautiert _16,90€

GAMBES DE PALAMÓS (SEGONS MERCAT)

Gambas de Palamós • Palamós grilled red prawns

Crevettes de Palamós • Gegrillte Palamós-Garnelen _27,00€

CÒSTELLA I CUIXA DE PORQUET MAÇERAT A LA BRASA

Còstilla y muslo de cerdo macerado a la brasa • Côte et cuisse de porc grillé mariné

Rib and thigh of grilled pork • Rippe und Keule vom gegrillten Schweinefleisch _15,90€

CÒNILLET DE L'EMPORDÀ FET A LA BRASA AMB ALL I OLI

Conejo a la brasa con all i oli • Lapin grillé avec all i oli

Grilled rabbit • Gegrilltes Kaninchen _14,80€

ELS NOSTRES PLATS SÓN ELABORATS MAJORITÀRIAMENT
AMB PRODUCTES DE PRÒXIMITAT, NATURALS I/O ECOLÒGICS.
ALGUNES DE LES VERDURES SÓN DE COLLITA PRÒPIA

VERMUT – APERITIVS APERITIVOS • APÉRITIFS

Vermut de la casa	2,80€	Sangria de vi (copa)	3,90€
Copa de cava / Kirs Royal	3,00€	Sangria de vi (1 litre).....	14,00€
Sidra de l'Empordà Mooma/Cider.....	3,20€	Sangria de cava (copa).....	4,30€
Vermut Miró, Martini.....	3,40€	Sangria de cava (1 litre)	17,00€
Olives grossal farcides d'anxova (8 unitats), Aceitunas rellenas, Stuffed Olives.....			8,00€
Olives sense pinyol, Aceitunas, Olives.....			3,30€
Patates ondulades, Patatas, Pommes de terre, Potatoes			2,50€
Formatge "manxegó", Queso Manchego, Fromage de la Manche, Manchego cheese			5,50€
Anxoves de l'Escala (4 filets), Anchoas de l'Escala, Anchois de l'Escala, L'Escala anchovies.....			8,00€
Llonganissa de Can Raliu, Salchichón, Saucisson, Sausage.....			6,00€
Escopinyes, Barberechos, coques, cockles, Herzmuscheln			8,50€

PA

Coca de Palau Sator amb tomata	3,40€
Pa	1,50€
Pa torrat.....	2,00€
Pa sense gluten.....	2,00€

AIGUA

Aigua Font Vella (1 litre).....	3,00€
Aigua Font Vella (½ litre).....	2,00€
Malavella (gas ½ litre).....	2,50€

Preus per persona

PLATS PER NENS

PARA NIÑOS • POUR ENFANTS • FÖR CHILDREN • FÜR KINDER

MACARRONS AMB CARN I TOMÀQUET, Macarrones, Macaroni, Makkaroni	8,50€
CRÒQUETES AMB PATATES, Croquetas de carne, Croquettes de viande, meat croquettes, Kroketten	8,00€
1/2 FILET DE VEDELLA AMB PATATES, ½ filete de ternera, ½ filet de veau, ½ fillet of veal, ½ Kalbsfilet	11,60€
DUES COSTELLES DE XAI, dos costillas de cordero, deux côtelettes d'agneau, two lamb chops, Zwei Lammkoteletts	9,00€
PIT DE POLLASTRE ARREBÒSSAT, pechuga de pollo empanado, blanc de poulet pané, breast of chicken in batter	8,70€

ENTRANTS

ENTRANTES • HÖRS D'ŌEUVRE • VÖRSPEISEN

AMANIDA DE FÖRMATGE FRESC, CÖDÖNY I FRUITS SECS

Ensalada de queso fresco y frutos secos • Salade de Fromage et fruits secs
Cheese salad with dried fruit and nuts • Frischkäsesalat mit trockenfrüchte _8,60€

L'AMANIDA VERDA DE SEMPRE

Ensalada variada • Salade • Mixed salad • Gemischter Salat _7,60€

AMANIDA DE FÖRMATGE DE CABRA GRATINAT AMB CÖMPÖTA DE PÖMA

Ensalada de queso de cabra gratinado con compota de manzana
Salade de chèvre gratinée à la compote de pommes
Goat cheese salad with Apple Compote • Ziege-Käse-Salat mit Apfelkompott _9,20€

TIMBAL D'ESCALIVADA AMB FÖRMATGE DE CABRA

"Escalivada" caliente con queso de cabra • Légumes grillés chauds au fromage de chèvre
Roasted vegetables with goat cheese • Gegrilltes Gemüse mit Ziegenkäse _12,00€

AMANIDA DE BURRATA AMB PESTÖ I TÖMÀQUETS

Burrata al pesto y tomates • Burrata au pesto et tomates
Burrata with pesto and tomatoes • Burrata mit pesto und tomaten _13,80€

SALMÖ FUMAT AMANIT AMB ÖLI D'ÖLIVA PUIGMIRAMAR

Salmón ahumado • Saumon fumé • Smoked salmon • Räucherlachs _13,80€

ANXÖVES DE L'ESCALA AMB ÖLIVES GRÖSSAL FARCIDES

Anchoas con aceitunas Gordal rellenas • Anchois • Anchovies • Sardellen 15,00€

PERNIL IBÈRIC D'AGLÀ

Jamón ibérico de bellota • Jambon ibérique de Bellota
Iberian ham from acorn-fed pigs • Iberischer Eichelschinken _17,90€

FÖIE D'ÀNEC AMB CÖNFITURA DE TÖMATA I FIGUES DE CAN BECH

Foie de pato con figos • Foie de canard aux figues
Duck foie with figs • Entepastete mit Feigen _14,20€

CARPACCIO D'ÀNEC AMB FÖRMATGE PARMESÀ

Carpaccio de pato con queso parmesano • Carpaccio de canard au fromage parmesan
Duck carpaccio with Parmesan cheese • Enten - Carpaccio mit Parmesan _8,70€

PASTÍS DE TRUITES DE VERDURES

Pastel de tortillas • Tourte d'omelettes aux légumes • Vegetable omelette • Gemüseomelett _9,80€

CROQUETES DE RAP I GAMBES (6 UNITATS)

Croquetas de rape y gambas • Croquettes de lotte et crevettes
Monkfish and prawn croquettes • Kröketten mit Seeteufel und Garnelen _11,50€

ESCUDELLA AMB GALETS I PILOTA

Caldó de pastas con "galets y pilota" • Soupe de pâtes
Catalan soup with pasta • Katalanisch Suppe mit Nudeln _9,90€

ALBERGÍNIES ARREBÖSSADES I MEL DE CANYA

Berenjenas rebozadas y miel de caña • Aubergines panées et miel de canne
Battered aubergines and cane honey • Gebackene Auberginen und Zuckerrohrhonig _9,90€

BACALLÀ ARREBÖSSAT AMB "CASACA"

Bacalao a la romana • Morue panée • Codfish in batter • Stockfish im Teig _12,50€

ESCALIVADA CALENTA FETA A LA BRASA

"Escalivada" caliente • Légumes grillés chauds
Roasted vegetables • Gegrilltes Gemüse warm _11,90€

ESPÀRRECS VERDS A LA BRASA AMB SALSA RÒMESCO

Espárragos verdes a la brasa con salsa römescó • Asperges vertes à la braise au romesco
Charcoal broiled with Römescó sauce • Spargel vom Grill mit Sauce Römescó _13,00€

CARGOLS SECS AMB ALLIOLI I TÒMATA

Caracoles • Escargots • Snails • Schnecken _13,90€

CANELONS DE ROSTIT TRADICIONALS GRATINATS

Canelones • Cannelloni • Cannelloni _11,50€

CALAMARS A LA RÒMANA

Calamares a la romana • Calmars en beignets • Squid rings fried in batter • Panierter Tintenfisch _14,00€

CALAMARS A L'ANDALUSA

Calamares a la andaluza • Style Andalous calamars
Andalusian style squid • Andalusischen Stil Tintenfisch _14,00€

ENTRANTS VARIATS (mínim 2 persones)

Entrantes variados • Assortiment hors d'oeuvre
A varied of starters • Verschiedene Vorspeisen _Preu per persona_14,50€

Amanida de formatge fresc, pernil d'ànec, paté d'ànec,
torrada amb escalivada i anxova, pastis de truites, bacallà amb "casaca",
croquetes de carn fetes a casa, cargols amb allioli i tomata, plat de temporada

CARNES

CARNES • VIANDE • MEAT • FLEISCH

XAI A LA BRASA (2 CÒSTELLES I 2 MITJANES)
Cordero a la brasa • Agneau grillées • Grilled lamb • Lamm vom Grill _16,80€

CUIXA O PIT DE PÒLLASTRE A LA BRASA
Muslo o pechuga de pollo a la brasa • Poulet à la braise
Grilled chicken • Hähnchen vom grill _10,40€

PEUS DE PÒRC A LA BRASA AMB MONGETES DEL GANXET
Manitas de cerdo a la brasa con judias • Pieds de porc à la braise
Charcoal broiled pig's trotters • Gegrillte Schweinfüsse _11,80€

**MAGRET D'ÀNEC 5 AGLANS A LA BRASA
AMB CONFITURA DE TOMATA**
Magret de pato a la brasa • Magret de canard à la braise
Grilled duck magret • Entenbrust vom grill _15,90€

CÒSTELLES DE CÒNILL DE L'EMPÒRDÀ ARREBOSSADES
Costillas de conejo rebozadas • Côtelettes de lapin panés
Breaded cutlets rabbit • Panierte Kaninchen Rippen _12,90€

BISTEC DE VEDELLA DE GIRONA FET A L'ANTIGA
Bistec de ternera con ajo y perejil • Bifteck de veau à la persillade
Veal steak with garlic and parsley • Kalbssteak mit Knoblauch und Petersilie _14,50€

**BOTIFARRA DE PÒRC DURÒT
AMB MONGETES DEL GANXET I XUIA**
Butifarra con judias y panceta • Saucisse avec des haricots
Sausage with beans • Bratwurst mit weissen Bohnen _12,50€

VEDELLA DE GIRONA MADURADA FETA A LA BRASA
Ternera de Girona a la brasa • Veau de Gérone à la braise
Grilled veal from Girona • Kalbfleisch von Girona vom grill

FILET • Solomillo • Filet • Filet steak • Kalbsfilet (200gr).....	23,90€
ENTRECÒT PETIT • Entrecot • Entrecôte (250gr).....	14,50€
ENTRECÒT • Entrecot • Entrecôte • Entrecote (400gr).....	20,50€
ENTRECÒT A LA PEDRA • Entrecot a la piedra (600gr) "Chuletón".....	28,00€
Entrecôte servi sur la pierre • Entrecote served on a hot stone • Entrecote serviert auf dem Stein	

TOTES LES CARNES PORTEN GUARNICIÓ. CANVIANT PER ESCALIVADA
O VERDURES A LA BRASA TINDRÀ UN INCREMENT DE _3,00€

ESPECIALITATS

ESPECIALIDADES • SPÉCIALITÉS • SPECIALITIES • SPEZIALITÄTEN

POLLASTRE AMB SÍPIA I ESCAMARLANS

Pollo con sepia y cigalas • Poulet et sèche en sauce et langoustines
Chicken with cuttlefish and langoustines • Hähnchen mit tintenfisch und Langustinen _17,90€

ESPATLLA DE XAI MELOSA (AMB SALSA)

Paletilla de cordero • Épaule d'agneau • Shoulder of lamb • Lammschulter _19,70€

CUIXA ROSTIDA D'ÀNEC 5 AGLANS

Muslo de pato asado • Cuisse de canard rôti • Roast duck leg • Gebratene Ente _16,90€

ÀNEC AMB PERES

Pato con peras • Canard aux poires • Duck with pears • Ente mit Birnen _16,90€

GALTES DE PORC DESOSSADES AMB PANSES I FIGUES

Carrillera de cerdo con higos y pasas • Joue de porc aux raisins secs et figues
Roast pork cheeks with raisins and figs • Schweinebacken mit Rosinen und Feigen _16,90€

GALTA DE VEDELLA AMB BARREJA DE BOLETS

Carrillera de ternera con setas • Joints de veau aux champignons
Stewed veal with mushrooms • Kalbsbackenragout mit Pilzen _17,90€

PICANTÓ ROSTIT AMB PATATES I SALSITXES

Picantón asado con papatas y salsichas • Petit poulet rôti
Small roast chicken • Klein gebratenes Hähnchen _14,00

PEIX

PESCADO • POISSON • FISH • FISCH

CALAMARS A LA PLANXA AMB ALL I JULIVERT

Calamares a la plancha con ajo i perejil • Calmars grillés à l'ail et au persil
Grilled squids with garlic and parsley • Gegrillter Tintenfisch mit Knoblauch und Petersilie _16,50€

TURBOT DE PEÇA FET A LA PLANXA

Rodaballo a la plancha • Turbot grillé • Grilled Turbot • Steinbutt vom Grill _20,50€

SUPREMA DE CORBALL A LA BRASA

Suprema de corvina a la brasa • Suprême de corvina grillé • Grilled corvina Suprême
Gegrillter Corvina Suprême _17,90€

FILET DE LLÖBARRO A LA BRASA

Lubina a la brasa • Loup de mer à la braise • Charcoal sea bass • Gegrillter Wolfsbarsch _22,90€

RAP DE PALAMÓS A LA BRASA (SEGONS MERCAT)

Rape a la brasa • Baudroie à la braise • Grilled monkfish • Gegrillter Seeteufel _26,50€

PARKING MAS POU GRATUÏT

Els recordem que no està permès aparcar en tot el nucli antic.

Les recordamos que no está permitido estacionar en el núcleo antiguo.

Nous vous rappelons qu'il est interdit de stationner dans toute la vieille ville.

We remind you that it is not allowed to park in the old town.



MAS POU



Privat
Privado
Private

EXIT