

COMPARTIR EMBAT

13 años, una crisis y una pandemia. Sí, volvemos a abrir por las noches con una selección de platos para compartir, basados en producto de calidad, según temporada y km0. Así que, compartid, pasad un buen rato y llenad bien la barriga. Que Aproveche!

*como solamente somos dos en la cocina, para garantizar la calidad solo serviremos platos para compartir

/LOS CLÁSICOS

- Nuestras patatas bravas
€ 5.00
- Coca de aguacate, tomate, champiñón y sardina ahumada
€ 10.00
- Ensaladilla rusa con atún
€ 7.50
- Tatin de cebolla dulce con crema de queso
€ 9.00
- Canelón de pato XL
€ 10.50
- Croquetas de lacón y trufa
€ 2.50 (un.)

/DE TIERRA

- Roastbeef al jerez
€ 14.00
- Steak tartar 'Luismi'
€ 14.00
- Costillar de cerdo *Ral d'Avinyo* al estilo Bruce Lee
€ 17.00
- Rösti con butifarra y huevo poché
€ 12.00
- Tortilla con queso Gruyère y perretxikos
€ 12.00

/GUARNICIONES

- Patatas fritas extra crujientes
€ 1.90
- Patata asada y frita con piel a la mantequilla noisette
€ 2.50
- Ensalada verde
€ 4.50
- Alcachofas 'a la brasa'
€ 5.00
- Boniato asado con kimchi km0
€ 3.50

/PROTAGONISTA VEGE

- Berenjena frita con miel y lima
€ 8.00
- Puerro confitado con salpicón de gamba
€ 10.50
- Tartaleta de parmesano con verduritas y tomate *Can Puxic*
€ 10.00
- Alcachofas rellenas con duxelle y jamón ibérico
€ 12.50
- Céleri-katsudon (escalope de céleri frito con arroz al estilo japonés)
€ 13.00
- Burrata con tomate ECO y hierbas
€ 10.00
- Boniato asado con kimchi km y huevos de codorniz
€ 8.50

/DE MAR

- Calamar a la plancha con papada, jugo de asado y crema de ajo
€ 17.00
- Carpaccio de atún Balfegó con sésamo y ponzu
€ 20.00
- Arroz de gambas
€ 19.50
- Carpaccio de gamba roja de Palamós con champiñones, wasabi y aceite de eneldo
€ 23.00
- Pata de pulpo 'a la brasa' con tomate escalivado, patata y huevo de codorniz
€ 17.00

COMPARTeix EMBAT

13 anys, una crisi i una pandèmia. Si, tornem a obrir a les nits amb un recull de plats per compartir, basats en producte de qualitat, segons temporada i km0. Així que, compartiu, passeu una bona estona i ompliu bé la panxa. Bon profit!

*com solament som dos a la cuina, per garantir la qualitat només servirem plats per compartir

/ELS CLÀSSICS

- Les nostres patates braves
€ 5.00
- Coca amb sardina fumada, avocat, tomàquet i xampinyó
€ 10.00
- Amanida russa amb tonyina
€ 7.50
- Tatin de ceba dolça amb cremós de formatge
€ 9.00
- Cancló d'ànec XL
€ 10.50
- Croquetes de lacón i tòfona
€ 2.50 (un.)

/DE TERRA

- Roastbeef al xerès
€ 14.00
- Steak tartar 'Luismi'
€ 14.00
- Costellam de porc *Ral d'Avinyo* l'estil Bruce Lee
€ 17.00
- Rösti amb botifarra i ou poché
€ 12.00
- Truita amb formatge Gruyère i perretxikos
€ 12.00

/GUARNICIONS

- Patates fregides extra cruixents
€ 1.90
- Patata rostida i fregida amb pell a la mantega noisette
€ 2.50
- Amanida verda
€ 4.50
- Carxofes'a la brasa'
€ 5.00
- Moniato rostit amb kimchi km0
€ 3.50

/PROTAGONISTA VEGE

- Albergínia fregida amb maionesa de mel i llima
€ 8.00
- Porros confitats amb salpicó de gambes
€ 10.50
- Tartaleta de parmesà amb verduretes i tomàquet *Can Puxic*
€ 10.00
- Carxofes farcides amb duxelle i pernil ibèric
€ 12.50
- Céleri-katsudon (escalopa de celeri fregit amb arròs a l'estil japonès)
€ 13.00
- Burrata amb tomàquet ECO i herbes
€ 10.00
- Moniato rostit amb kimchi km0 i ous de guatlla
€ 8.50

/DE MAR

- Calamar a la planxa amb papada, suc de rostit i crema d'all
€ 17.00
- Carpaccio de tonyina Balfegó amb sèsam i ponzu
€ 20.00
- Arròs de gambes
€ 19.50
- Carpaccio de gamba vermella de Palamós amb xampinyons, wasabi i oli d'anet
€ 23.00
- Pota de pop 'a la brasa' amb tomàquet escalivat, patata i ou de guatlla
€ 17.00

SHARE EMBAT

13 years, a crisis and a pandemic. Yes, we reopen at night with a selection of dishes to share, based on quality products, depending on the season and km0. So, share, have a good time and fill your belly well. Enjoy!

*due to the fact, that there's just two of us in the kitchen, to guarantee the quality we will only serve dishes to share

/OUR CLASSICS

Our patatas bravas
€ 5.00

Shortcrust pastry with smoked sardine, avocado, tomato and button mushrooms
€ 10.00

Russian salad with tuna
€ 7.50

Sweet onion tatin with cheese sauce
€ 9.00

Duck cannelloni XL
€ 10.50

Ham and truffle croquettes
€ 2.50 (un.)

/FROM THE EARTH

Steak tartar "Luisimi"(Basque beef)
€ 14.00

Roastbeef with sherry sauce
€ 14.00

Ral d'Avinyo Pork Ribs Bruce Lee Style
€17.00

Rösti with sausage and poached egg
€ 12.00

Omelette with Gruyère cheese and *perretxiko* mushrooms
€12.00

/SIDES

Extra crispy fries
€ 1.90

Baked and fried potato with brown butter
€ 2.50

Green salad
€ 4.50

Grilled' artichokes
€ 5.00

Roasted sweet potato with kimchi km0
€ 3.50

/VEGGIES

Fried aubergine with honey mayo and lime
€ 8.00

Confit leeks with prawns and light smoked mayo sauce
€10.50

Parmesan tart with vegetables and tomato *Can Puxic*
€ 10.00

Stuffed artichokes with duxelle and Iberian ham
€ 12.50

Celery-katsudon (fried celery steak with Japanese-style rice)
€ 13.00

Burrata with organic tomatoes and herbs
€ 10.00

Roasted sweet potato with locally made kimchi and quail eggs
€ 8.50

/FROM THE SEA

Grilled squid with seared pork jowl, meat jus and garlic cream
€ 17.00

Balfegó tuna carpaccio with sesame and ponzu
€ 20.00

Catalan rice with prawns
€ 19.50

Palamós red prawn carpaccio with mushrooms, wasabi and dill oil
€ 23.00

'Grilled' octopus leg with roasted tomato, potato and quail egg
€ 17.00