

COMPARTIR EMBATA

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
 - Entrecot de vaca gallega
€ 20.00

- /GUARNICIONES**
- Patatas fritas extra crujientes
€ 1.90
 - Patata asada y frita con piel a la mantequilla noisette
€ 2.50
 - Ensalada verde
€ 4.50

- /PROTAGONISTA VEGE**
- Berenjena frita con miel y lima
€ 8.00
 - Puerros confitados con salpicón de gamba
€ 10.50
 - Mollete de brioche con queso y trufa
€ 6.50 (un.)
 - 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 escalivada y aceitunas
€ 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,
alvocat, tomàquet i
xampinyó
€ 10.00

Amanida russa amb
tonyina
€ 7.50

Tatin de ceba dolça amb
cremós de formatge
€ 9.00

Caneló 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

Entrecot de vaca gallega
€ 20.00

/GUARNICIONS

Patates fregides extra
cruixents
€ 1.90

Patata rostida i fregida
amb pell a la mantega
noisette
€ 2.50

Amanida verda
€ 4.50

/PROTAGONISTA VEGE

Albergínia fregida amb
maionesa de mel i llima
€ 8.00

Porros confitats amb
salpicó de gamba
€ 10.50

Mollete de brioiix amb
formatge i tòfona
€ 6.50 (un.)

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
escalivada i olives
€ 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 ENBAT

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.)

/MEATS

- Steak tartar "Luismi" (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
- Galician beef entrecote
€20.00

/SIDES

- Extra crispy fries
€ 1.90
- Baked and fried potato with brown butter
€ 2.50
- Green salad
€ 4.50

/VEGGIES

- Fried aubergine with honey mayo and lime
€ 8.00
- Leek confit with prawn salad
€ 10.50
- Mini brioche sandwich with cheese and black truffle
€ 6.50 (p.p.)
- 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 roasted vegetables and olives
€ 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