

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.

/PARA PICAR

Anchoas de Santoña.
Angelachu
€ 12.00 (4u.)

Centro de Jamón ibérico
"Juan Manuel"
€ 18.00 (75g.)

Queso Ronkari
D.O. Roncal
(oveja, curado)
€ 10.00

Pan con tomate
€ 2.75

Nuestras bravas
€ 5.00

Berenjena frita con
sesamo y miel
€ 7.50

Croquetas de lacón
€ 2.50 (un.)

/DE MAR

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
€ 18.00

Ceviche de corvina y gambas
con aguacete y cilantro
€ 16.50

/PROTAGONISTA VEGE

Puerros confitados con
salpicón de gamba
€ 10.50

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
km0 y huevos de codorniz
€ 8.50

Ensalada verde
€ 5.50

/LOS CLÁSICOS

Coca de aguacate, tomate,
champiñón y sardina
ahumada
€ 10.00

Ensaladilla rusa con
ventresca de atún
€ 7.50

Tatin de cebolla dulce con
crema de queso
€ 9.00

Canelón de pato XL
€ 10.50

/DE TIERRA

Roastbeef al jerez
€ 16.00

Steak tartar 'Luismi'
€ 16.00

Rösti con butifarra y
huevo poché
€ 12.00

Tortilla de patata con
trufa/chorizo/ jamón
ibérico
€ 10.00/10.00/ 12.00

Entrecot de vaca gallega
€ 22.00

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

/PER PICAR
Anxoves de Santoña.
Angelachu
€ 12.00 (4u.)

Centre de Pernil ibèric
"Juan Manuel"
€18.00 (75g.)

Formatge Ronkari
D.O. Roncal
(ovella, curat)
€ 10.00

Pa amb tomàquet
€ 2.75

Les nostres braves
€ 5.00

Albergínia fregida amb
sesam i mel
€7.50

Croquetes de lacó
2,50 € (un.)

/DE MAR
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
€ 18.00

Ceviche de corbina i
gambes amb alvocat i
coriandre
€ 16.50

/PROTAGONISTA VEGE
Amanida verda
€ 5.50
Porros confitats amb salpicó
de gamba
€ 10.50
Cèleri-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

/ELS CLÀSSICS
Coca d'alvocat, tomàquet,
xampinyó i sardina fumada
€ 10.00
Amanida russa amb
ventresca de tonyina
€ 7.50

Tatin de ceba dolça amb
crema de formatge
€ 9.00

Caneló d'anec XL
€ 10.50

/DE TERRA
Roastbeef al xerès
€ 16.00

Steak tartar 'Luismi'
€ 16.00

Rösti amb botifarra i ou
poché
€12.00

Entrecot de vaca gallega
€ 22.00

Truita de patata amb
tòfona/xoriço/ pernil ibèric
€ 10.00/10.00/12.00

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 only two of us in the kitchen, to guarantee the quality we will only serve dishes to share

- /TO START**
- Anchovies from Santoña.
Angelachu
€ 12.00 (4u.)
 - Iberian Ham
"Juan Manuel"
€18.00 (75g.)
 - Ronkari cheese
DO. Roncal
(cured, sheep)
€ 10.00
 - Catalan bread with tomato
€ 2.75
 - Our 'patatas bravas'
€ 5.00
 - Fried eggplant with sesame
and honey
€ 7.50

- /FROM THE SEA**
- 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
€ 18.00
 - Seabass and prawn
ceviche with avocado and
cilantro
€ 16.50

- /VEGGIES**
- Green salad
€ 5.50
 - Leek confit with prawn
medley
€ 10.50
 - 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

- /OUR CLASSICS**
- 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

- /MEATS**
- Steak tartar "Luismi"
(Basque beef)
€ 16.00
 - Roastbeef with sherry sauce
€ 16.00
 - Rösti with sausage and
poached egg
€ 12.00
 - Galician beef entrecote
€22.00
 - Spanish potato omelette
with truffle/*chorizo*/
Iberian ham
€ 10.00/10.00/12.00