

# 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  
€ 12.00 (4u.)

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

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

Pan con tomate  
€ 3.75

Nuestras bravas  
€ 5.00

Berenjena frita con  
sesamo y miel  
€ 8.00

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  
€ 18.50

Ceviche de corvina con  
aguacete y cilantro  
€ 17.00

## /PROTAGONISTA VEGE

Puerros confitados con  
sardina ahumada y  
estragón  
€10.50

Céleri-katsudon (escalope  
de céleri frito con arroz al  
estilo japonés)  
€ 13.00

Burrata con pimientos  
asados, anchoas y  
vinagreta de nori  
€ 10.00

Boniato asado con kimchi  
km0 y huevos de codorniz  
€ 10.00

## /LOS CLÁSICOS

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

Ensaladilla rusa con gambas  
€ 10.00

Tatin de cebolla dulce con  
crema de queso  
€ 9.00

Canelón de pato XL  
€ 10.50

## /DE TIERRA

Roastbeef al jerez  
€ 17.00

Steak tartar 'Luismi'  
€ 17.50

Rösti con butifarra y  
huevo poché  
€ 12.00

Tortilla de patata con  
trufa/chorizo/ jamón  
ibérico  
€ 11.00/11.00/ 13.00

Presca ibérica con salsa de  
escabeche  
€ 20.00

# COMPARTIEM 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.  
€ 12.00 (4u.)

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

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

Pa amb tomàquet  
€ 3.75

Les nostres braves  
€ 5.00

Albergínia fregida amb  
sesam i mel  
€ 8.00

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  
€ 18.50

Ceviche de corbina amb  
alvocat i coriandre  
€ 17.00

**/PROTAGONISTA VEGE** Porros confitats amb  
sardina fumada i estragó  
€ 10.50

Céleri-katsudon (escalopa de  
celeri fregit amb arròs a  
l'estil japonès)  
€ 13.00

Burrata amb pebrots rostits,  
anxoves i vinagreta de nori  
€ 10.00

Moniato rostit amb kimchi  
km0 i ous de guatlla  
€ 10.00

**/ELS CLÀSSICS** Coca d'alvocat, tomàquet,  
xampinyó i sardina fumada  
€ 10.00

Amanida russa amb gambes  
€ 10.00

Tatin de ceba dolça amb  
crema de formatge  
€ 9.00

Caneló d'ànec XL  
€ 10.50

**/DE TERRA** Roastbeef al xerès  
€ 17.00

Steak tartar 'Luismi'  
€ 17.50

Rösti amb botifarra i ou  
poché  
€12.00

Truita de patata amb  
tòfona/xoriço/ pernil ibèric  
€ 11.00/11.00/13.00

Presca ibèrica amb salsa  
d'escabetx  
€ 20.00

# 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  
€ 12.00 (4u.)

Iberian Ham  
"Juan Manuel"  
€18.00 (75g.)

Ronkari cheese  
DO. Roncal  
(cured, sheep)  
€ 10.00

Catalan bread with tomato  
€ 3.75

Our 'patatas bravas'  
€ 5.00

Fried eggplant with sesame  
and honey  
€ 8.00

Ham & leek corquettes  
€ 2.50 (p.p)

**/ 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  
€ 18.50

Seabass ceviche with  
avocado and cilantro  
€ 17.00

**/VEGGIES** Confit leeks with smoked  
sardines and tarragon  
€ 10.50

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

Burrata with roasted  
peppers, anchovies and nori  
vinaigrette  
€ 11.00

Roasted sweet potato with  
locally made kimchi and  
quail eggs  
€ 10.00

**/OUR CLASSICS** Shortcrust pastry with  
smoked sardine, avocado,  
tomato and button  
mushrooms  
€ 10.00

Russian salad with prawns  
€ 10.00

Sweet onion tatin with  
cheese sauce  
€ 9.00

Duck cannelloni XL  
€ 10.50

**/MEATS** Steak tartar "Luisimi"  
(Basque beef)  
€ 17.50

Roastbeef with sherry sauce  
€ 17.00

Rösti with sausage and  
poached egg  
€ 12.00

Iberian pork in *escabeche*  
sauce  
€20.00

Spanish potato omelette  
with truffle/*chorizo*/  
Iberian ham  
€ 11.00/11.00/13.00