

COMPARTIR EMBATA

Os ofrecemos una selección de platos para COMPARTIR, basados en producto de calidad, según temporada y km0. Para la información sobre los alérgenos, por favor consultad a nuestro personal..
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 Serrat de Casa
Mateu (oveja, curado)
€ 14.00

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
€ 20.00

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 y anchoas
€ 11.50

Boniato asado con kimchi
km0 y huevos de codorniz
€ 10.00

Alcachofas con jamón
ibérico
€ 13.50

/LOS CLÁSICOS

Tatin de cebolla dulce con
crema de queso
€ 9.00

Canelón de tres carnes XL
€ 11.00

Ensaladilla rusa con
ventresca de atún
€ 9.50

/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
€ 14.00

Meloso de vaca con
parmentier de mostaza
€ 17.50

COMPARTIIX EMBAT

Us oferim una selecció de plats per COMPARTIR,

basats en producte de qualitat, segons temporada i km0. Per a la informació sobre els al·lèrgens, si us plau consulteu el nostre personal.
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 Serrat de Casa Mateu (ovella, curat)
€ 14.00

Pa amb tomàquet
€ 3.75

Les nostres braves
€ 5.00

Albergínia fregida amb sesam i mel
€ 8.00

Croquetes de lacón
€ 2.50 (un.)

/DE MAR Arròs de gambes
€ 20.00

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 i anxoves
€ 11.50

Moniato rostit amb kimchi km0 i ous de guatlla
€ 10.00

Carxofes amb pernil ibèric
€ 13.50

/ELS CLÀSSICS Tatin de ceba dolça amb crema de formatge
€ 9.00

Caneló de tres carns XL
€ 11.00

Amanida russa amb ventresca de tonyina
€ 9.50

/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
€ 14.00

Melós de vaca amb parmentier de mostassa
€ 17.50

SHARE EMBAT

We offer you a selection of dishes to SHARE, based on quality products, depending on the season and km0. For information on allergens, please consult our staff. 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.)

"Serrat" cheese from Casa Mateu
(cured, sheep)
€ 14.00

Catalan bread with tomato
€ 3.75

Our 'patatas bravas'
€ 5.00

Fried eggplant with sesame and honey
€ 8.00

Ham croquettes
€ 2.50 (p.p)

/ FROM THE SEA Catalan rice with prawns
€ 20.00

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 and anchovies
€ 11.50

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

Artichokes with iberian ham
€ 13.50

/OUR CLASSICS Sweet onion tatin with cheese sauce
€ 9.00

Meat cannellone Embat XL
€ 11.00

Russian salad with tuna belly
€ 9.50

/MEATS Steak tartar "Luismi" (Basque beef)
€ 17.50

Roastbeef with sherry sauce
€ 17.00

Rösti with sausage and poached egg
€ 12.00

Spanish potato omelette with truffle
€ 14.00

Slow cooked beef checks with mustard potato puree
€ 17.50