

Embat.

/PARA PICAR

Anchoas de Santoña
€ 3.00 (un.) P, SG

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

Queso Serrat de Casa
Mateu (oveja, curado)
€ 13.50 L, SG, V

Pan con tomate
€ 3.75 V

Nuestras bravas de
patatas ECO
€ 6.50 H, SG, V

Berenjena frita con
sesamo y miel
€ 8.00 H, S, Se, V

Croquetas de lacón
€ 3.00 (un.) L

Ensaladilla rusa con
ventresca de atún
€ 10.00 H, P, SG

/DE TIERRA

Rösti con butifarra y
huevo poché
€ 14.00 H

Tortilla de huevos ECO y
patata con jamón ibérico
€ 16.00 H, SG

Meloso de vaca con
parmentier de mostaza y
setas
€ 17.50 M, L

Canelón de tres carnes
XL
€ 11.00 Fs, L, H

Roastbeef al jerez
€ 17.50 S

Steak tartar 'Luismi'
€ 18.00 S, SG

Lagarto ibérico con salsa
chimichurri
€ 16.00 SG

Albóndigas de pularda en
salsa de trufa
€ 20.00 H, L

/VEGETALES

Puerros confitados
con sardina ahumada
y estragón
€10.50 P, H, SG, OV

Burrata con pimientos
asados y anchoas
€ 11.50 L, P, SG, OV

Boniato asado con
kimchi km0 y huevos
de codorniz
€ 10.00 H, SG, V

Champiñones a la
plancha con
mayonesa de brasa, y
pecorino trufado
€ 11.00 H, L, SG, V

Tatin de cebolla dulce
con crema de queso
€ 11.50 L, OV

/DE MAR

Arroz de gambas
€ 20.00 Cr, SG

Carpaccio de gamba
roja de Palamós con
champiñones, wasabi
y aceite de eneldo
€ 23.00 Cr, H, SG

Pata de pulpo 'a la
brasa' con tomate
escalivado, patata y
huevo de codorniz
€ 18.50 P, H, SG

Ceviche de corvina
con aguacete y
cilantro
€ 17.00 P, SG

Carpaccio de
ventresca de atún
Balfegó con ponzu y
base de arroz
€ 25.00 P, S, Se, SG

Alergenos:

Cr-Crustáceos

H-Huevos

P-Pescado

Ca-Cacahuetes

S-Soja

L-Leche

Fs-Frutos secos

M-Mostaza

Se-Sésamo

Otros:

V-Vegetariano

OV-Opcion

vegetariana

SG-sin gluten

Embat.

/PER PICAR

Anxoves de Santoña.
€ 3.00 (un.) P, SG

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

Formatge Serrat de Casa
Mateu
(ovella, curat)
€ 13.50 L, SG, V

Pa amb tomàquet
€ 3.75 V

Les nostres braves de
patates ECO
€ 6.50 H, SG, V

Albergínia fregida amb
sesam i mel
€ 8.00 H, S, Se, V

Croquetes de lacón
€ 3.00 (un.) L, H

Amanida russa amb
ventresca de tonyina
€ 10.00 H, P, SG

/DE TERRA

Rösti amb botifarra i ou
poché
€ 14.00 H

Truita d'ous ECO i patata
amb pernil ibèric
€ 16.00 H, SG

Melós de vaca amb
parmentier de mostassa i
bolets
€ 17.50 M, L

Caneló de tres carns XL
€ 11.00 Fs, L, H

Roastbeef al xerès
€ 17.50 S

Steak tartar 'Luismi
€ 18.00 S, SG

Lagarto ibèric amb salsa
chimichurri
€ 16.00 SG

Mandonguilles de
pularda amb salsa de
tòfona
€ 20.00 L, H

/VEGETALS

Porros confitats amb
sardina fumada i
estragó
€10.50 P, H, SG, OV

Burrata amb pebrots
rostits i anxoves
€ 11.50 L, P, SG, OV

Moniato rostit amb
kimchi km0 i ous de
guatlla
€ 10.00 H, SG, V

Xampinyons a la
planxa amb maionesa
fumada i pecorino
trufat
€ 11.00 H, L, SG, V

Tatin de ceba dolça
amb crema de
formatge
€ 11.50 L, OV

/DE MAR

Arròs de gambes
€ 20.00 Cr, SG

Carpaccio de gamba
vermella de Palamós
amb xampinyons,
wasabi i oli d'anet
€ 23.00 Cr, H, SG

Pota de pop 'a la
brasa' amb tomàquet
escalivat, patata i ou
de guatlla
€ 18.50 P, H, SG

Ceviche de corbina
amb alvocat i
coriandre
€ 17.00 P, SG

Carpaccio de
ventresca de tonyina
Balfegó amb ponzu i
base d'arròs
€ 25.00 P, S, Se, SG

Al·lèrgens:

Cr-Crustacis

H-Ous

P-Peix

Ca-Cacauets

S-Soja

L-llet

Fs-Fruits secs

M-Mostassa

Se-Sesam

Altres:

V-Vegetariano

OV-Opcion

vegetariana

SG-sin gluten

Embat.

/TO TART

Anchovies from Santoña € 3.00 (p.p.) P, SG

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

"Serrat" cheese from Casa Mateu (sheep, cured)
€ 13.50 L, SG,V

Catalan bread with tomato
€ 3.75 V

Our organic 'patatas bravas'
€ 6.50 H,SG,V

Fried eggplant with sesame and honey
€ 8.00 H,S,Se,V

Ham croquettes
€ 3.00 (p.p.)L,H

Russian salad with tuna belly
€ 10.00 H,P,SG

/FROM THE EARTH

Rösti with Catalan sausage and poached egg
€ 14.00 H

Spanish organic egg and potato omelette with Iberian ham
€ 16.00 H,SG

Slow cooked beef cheeks with mustard potato puree and wild mushrooms
€ 17.50 M,L

Meat cannellone Embat XL
€ 11.00 Fs,L,H

Roastbeef with sherry sauce
€ 17.50 S

Steak tartar 'Luismi'
€ 18.00 S,SG

Iberian pork skewers with chimichurri sauce
€ 16.00 SG

Poullarde meatballs in truffle sauce
€ 20.00 L,H

/VEGGIES

Confit leeks with smoked sardines and tarragon
€10.50 P,H,SG,OV

Burrata with roasted peppers and anchovies € 11.50
L,P,SG,OV

Roasted sweet potato with locally made kimchi and quail eggs
€ 10.00 H,SG,V

Grilled mushrooms with charcoal mayonnaise and truffled pecorino
€ 11.00 H,L,SG,V

Sweet onion tatin with cheese sauce
€ 11.50 L,OV

/FROM THE SEA

Catalan rice with prawns
€ 20.00 Cr,SG

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

'Grilled' octopus leg with roasted tomato, potato and quail egg
€ 18.50 P,H,SG

Seabass ceviche with avocado and cilantro
€ 17.00 P,SG

Balfegó tuna belly carpaccio with a base of sushi rice and ponzu
€ 25.00 P,S,Se,SG

Allergens:

Cr-Crustaceans

H-Eggs

P-Fish

Ca-Peanuts

S-Soy

L-Milk

Fs-Nuts

M-Mustard

Se-sesame

Other:

V-Vegetarian

OV-Vegetarian

Option

SG-gluten free