

/PER OBRIR BOCA

Anxoves de Santoña
€ 3.00 (un.) P

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

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

Pa amb tomàquet
€ 3.75 G,V

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

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

Croquetes de lacón
€ 3.00 (un.)L,H,G

Amanida russa amb
tonyina
€ 10.00 H,P,M

/DE TERRA

Rösti amb botifarra i
ou poché
€ 14.00 H

Truita d'ous ECO i
patata gallega amb
xoriço/tòfona
€ 14.00 H

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

Roastbeef al xerès
amb mini patates
rostides, parmesà,
mostassa ,encurtits i
ou de guatlla
€ 18.50 S,H,L,M

Steak tartar 'Luismi
€ 18.00 S,H,M

Pluma ibèrica amb
salsa chimichurri
€ 19.00 G,CSG

Xai desossat a baixa
temperatura a l'estil
grec
€ 18.50 L

/DE MAR

Arròs de gambes
€ 20.00 Cr

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

Pata de pop amb
espuma de patata i
azafrán, tomàquet i
molles cruxients de
pa
€ 21.00 P,L,G,CSG

Ceviche de corbina
amb alvocat i
coriandre
€ 17.00 P

Calamar farcit amb
gamba i butifarra en
salsa de curry
€ 20.00 Cr,G,H

/VEGETALS

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

Tomàquet ECO Can
Puxic amb burrata i
herbes
€ 10.50 L,V

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

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

Al·lèrgens:

Cr-Crustacis

H-Ous

P-Peix

C-Cacauets

S-Soja

L-Llet

Fs-Fruits secs

M-Mostassa

Se-Sesam

G-Gluten

Altres:

V-Vegetarià

OV-Opció

vegetariana

CSG- Opció sense

gluten

*Ració de pa Forn Sant Josep 0,50€

*Aigua osmotitzada il·limitada 0,75€ p.p

/PARA ABRIR BOCA

Anchoas de Santoña
€ 3.00 (un.) P

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

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

Pan con tomate
€ 3.75 G,V

Nuestras bravas de
patatas ECO
€ 6.50 H,V

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

Croquetas de lacón
€ 3.00 (un.)L,G,H

Ensaladilla rusa
con atún
€ 10.00 H,P,M

/DE TIERRA

Rösti con butifarra y
huevo poché
€ 14.00 H

Tortilla de huevos ECO
y patata con
chorizo/trufa
€ 14.00 H

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

Roastbeef al jerez con
mini patatas asadas,
encurtidos,
parmesano, mostaza y
huevo de codorniz
€ 18.50 S,H,L,M

Steak tartar 'Luismi
€ 18.00 S,H,M

Pluma ibérica con
salsa chimichurri
€ 19.00 G,CSG

Cordero deshuesado a
baja temperatura al
estilo griego
€ 18.50 L

/DE MAR

Arroz de gambas
€ 20.00 Cr

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

Pata de pulpo con
espuma de patata y
azafrán, tomate y
crujiente de pan
€ 21.00 P,L,G,CSG

Ceviche de corvina
con aguacete y
cilantro
€ 17.00 P

Calamar relleno con
gamba y butifarra en
salsa de curry
€ 20.00 Cr,G,H

/VEGETALES

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

Tomate ECO Can
Puxic con burrata y
hierbas
€ 10.50 L,V

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

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

Alergenos:

Cr-Crustáceos
H-Huevos
P-Pescado
C-Cacahuètes
S-Soja
L-Leche
Fs-Frutos secos
M-Mostaza
Se-Sésamo
G-Gluten

Otros:

V-Vegetariano
CV-Opcion
vegetariana
CSG-sin gluten

/TO START

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

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

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

Catalan bread with
tomato
€ 3.75 G,V

Our organic 'patatas
bravas'
€ 6.50 H,V

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

Ham croquettes
€ 3.00 (p.p.) G,L,H

Russian salad with
tuna
€ 10.00 H,P,M

/FROM THE EARTH

Rösti with Catalan
sausage and poached
egg
€ 14.00 H

Spanish organic egg
and potato omelette
with chorizo/black
truffle
€ 14.00 H

Meat cannellone
Embat XL
€ 11.00 Fs,L,H,G

Roast beef in sherry
sauce with mini
roasted potatoes,
mustard, parmesan,
pickles and quail egg
€ 18.50 S,L,H,M

Steak tartar 'Luismi'
€ 18.00 S,H,M

Iberian pork with
chimichurri sauce
€ 19.00 G,CSG

"Pulled" lamb Greek
style
€18.50 L

/FROM THE SEA

Catalan rice with
prawns
€ 20.00 Cr

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

Octopus leg with
saffron-potato foam,
tomato and crispy
squid ink crumbs
€ 21.00 P,L,G,CSG

Seabass ceviche with
avocado and cilantro
€ 17.00 P

Squid stuffed with
prawn and sausage in
curry sauce
€ 20.00 Cr,G,H

/VEGGIES

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

Organic Can Puxic
tomato with burrata
and herbs
€ 10.50 L,V

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

Sweet onion tatin
with cheese sauce
€ 11.50 L,G,OV

Allergens:

Cr-Crustaceans
H-Eggs
P-Fish
C-Peanuts
S-Soy
L-Milk
Fs-Nuts
M-Mustard
Se-Sesame
G-Gluten

Other:

V-V-Vegetarian
CV-Vegetarian
Option
CSG- Gluten
free option

