

## /PER OBRIR BOCA

Anxoves de Santoña  
€ 3.00 (un.) P

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

Formatge Fregat amb  
Cervesa 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

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

Ceviche de corbina  
amb alvocat i  
coriandre  
€ 17.00 P

Calamar a la planxa  
amb pesto i escuma de  
patata i alfàbrega  
€ 20.00 Fs,L,P

Turbot a planxa amb  
beurre blanc trufada  
€ 24.00 P,L

## /VEGETALS

Breves amb  
ajoblanco i pernil  
ibèric  
€ 15.00 Fs

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

Xampinyons a la  
planxa amb  
maionesa de brasa i  
formatge fumat  
€ 11.00 H,L,Fs,G,V

Coca d'alvocat,  
tomàquet i sardina  
fumada  
€ 11.50 P,L,G

'Milfulls'  
d'espàrrecs i la seva  
mousse amb  
vinagreta tòfona i  
pecorino  
€12.00 L,G

Al·lèrgens:

Cr-Crustacis

H-Ous

P-Peix

C-Cacauets

S-Soja

L-Llet

Fs-Fruits secs

M-Mostassa

Se-Sesam

G-Gluten

Ml- Moluscos

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 fregado con  
cerveza 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,OSG

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

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

Ceviche de corvina  
con aguacete y  
cilantro  
€ 17.00 P

Calamar a la plancha  
con pesto y espuma de  
patata y albahaca  
€ 20.00 Fs,L

Turbot a plancha con  
beurre blanc trufada  
€ 24.00 P,L

## /VEGETALES

Brevas con  
ajoblanco y jamón  
ibérico  
€ 15.00 Fs

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

Champiñones a la  
plancha con  
mayonesa de brasa  
y queso ahumado  
€ 11.00 H,L,Fs,V,G

Coca de aguacate,  
tomate y sardina  
ahumada  
€ 11.50 P,L,G

'Milhojas' de  
espárragos y su  
mousse con  
vinagreta de trufa y  
pecorino  
€12.00 L,G

### Alergenos:

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

### Otros:

V-Vegetariano  
OV-Opcion  
vegetariana  
OSG-sin gluten

## /TO START

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

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

Beer infused 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

"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

Seabass ceviche with  
avocado and cilantro  
€ 17.00 P

Grilled squid with  
pesto and potato-basil  
foam  
€ 20.00 Fs,L

Grilled turbot with  
truffle beurre blanc  
€ 24.00 L,P

## /VEGGIES

Brevas (first figs)  
with ajoblanco and  
Iberian ham  
€ 15.00 Fs

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

Grilled mushrooms  
with charcoal  
mayonnaise and  
smoked cheese  
€ 11.00 H,L,Fs,V,G

'Coca' with avocado,  
tomato and smoked  
sardine  
€ 11.50 P,L,G

Asparagus 'mille-  
feuille' with its  
mousse, black  
truffle vinaigrette  
and pecorino  
€12.00 L,G

### Allergens:

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

### Other:

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

\*Serving of 'Forn Sant Josep' bread €0.50

\*Unlimited osmotic water €0.75 p.p