

## /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  
€ 14.00 H
- Truita d'ous ECO i  
patata gallega amb  
xoriço/tòfona  
€ 14.00 H
- Caneló de tres carns  
XL  
€ 12.00 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  
€ 18.00 P
- Turbot a planxa amb  
salsa remoulade i  
patates palla  
€ 28.00 P,L,H

## /VEGETALS

- Porros confitats amb  
sardina fumada i  
estragó  
€ 12.00 P,H,OV
- Tomàquet ECO Can  
Puxic amb burrata i  
herbes  
€ 11.00 L,V
- Xampinyons a la  
planxa amb maionesa  
de brasa i pecorino  
trufat  
€ 11.00 H,L,Fs,G,V
- Tatin de ceba dolça amb  
crema de formatge i  
bolets  
€ 11.50 L,G,OV
- Flor de carxofa  
confitada amb  
vinagreta i pernil  
€16.00 H
- Amanida de moniato  
rostit amb kimchi km0  
€ 12.00 H,SG,V

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  
€ 14.00 H

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

Canelón de tres carnes  
XL  
€ 12.00 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  
€ 18.00 P

Turbot a plancha con  
salsa remoulade y  
patatas paja  
€ 28.00 P,L,H

## /VEGETALES

Puerros confitados  
con sardina ahumada  
y estragón  
€ 12.00 P,H,OV

Tomate ECO Can  
Puxic con burrata y  
hierbas  
€ 11.00 L,V

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

Flor de alcachofa  
confitada con  
vinagreta y jamón  
€ 16.00 H

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

Ensalada de boniato  
asado con kimchi  
km0  
€ 12.00 H,SG,V

### 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

# Embat.

## /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 egg  
€ 14.00 H

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

Meat cannellone  
Embat XL  
€ 12.00 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  
€ 18.00 P

Grilled turbot with  
remoulade and crispy  
potatoes  
€ 28.00 L,P,H

## /VEGGIES

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

Organic Can Puxic  
tomato with burrata  
and herbs  
€ 11.00 L,V

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

Artichoke confit with  
vinaigrette and Iberian  
ham  
€ 16.00 H

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

Roasted sweet potato  
salad with locally  
made kimchi  
€ 12.00 H,SG,V

### 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