

/PER OBRIR BOCA

Anxoves de Santoña
€ 3.00 (un.) P

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

Pa amb tomàquet
€ 3.75 G,V

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

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

Croquetes de lacón
€ 3.00 (un.)L,H,G

Amanida russa amb
bacallà fumat
€ 10.00 H,P,M

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

/DE TERRA

Rösti amb botifarra i
ou
€ 14.00 H

Caneló de tres carns
XL
€ 12.00 Fs,L,H,G

Roastbeef al xerès
amb patata rostida i
parmesà
€ 20.50 S,H,L,M

Steak tartar 'Luismi
€ 18.00 S,H,M

Xai desossat a baixa
temperatura a l'estil
grec
€ 19.50 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

Donburi de tonyina
Balfegó soasada,
ponzu i kale cruixent
(bol d'arròs a l'estil
japonès)
€ 20.50 P,H,S,M

/VEGETALS

Porros confitats amb
sardina fumada i
estragó
€ 12.00 P,H,OV

Flor de carxofa
confitada amb
vinagreta i pernil
€16.00 H,VO

Tatin de ceba dolça amb
crema de formatge
Comté de 18 mesos i
panceta curada
€ 14.00 L,G,VO

Xampinyons a la
planxa amb maionesa
de brasa i formatge
Palmero
€ 13.50 L,H,V

Tartar de tomàquet
brasejat
€ 13.00 L,G,H,V,M

Albergínia confitada
amb bolonyesa vegetal i
escuma de parmesà
€ 15.00 L,G

Pithivier de carxofa,
duxelle i alga nori amb
salsa de porro i
vinagreta de tòfona (30
minuts d'espera)
€ 18.00 G,H,L,V



/PARA ABRIR BOCA

Anchoas de Santoña
€ 3.00 (un.) P

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

Pan con tomate
€ 3.75 G,V

Nuestras bravas de
patatas ECO
€ 6.50 H,V

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

Croquetas de lacón
€ 3.00 (un.)L,G,H

Ensaladilla rusa
con bacalao
ahumado
€ 10.00 H,P,M

/DE TIERRA

Rösti con butifarra y
huevo
€ 14.00 H

Canelón de tres carnes
XL
€ 12.00 Fs,L,H,G

Roastbeef al jerez con
patata asada y
parmesano
€ 20.50 S,H,L,M

Steak tartar 'Luismi
€ 18.00 S,H,M

Cordero deshuesado a
baja temperatura al
estilo griego
€ 19.50 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

Donburi de atún
Balfegó soasado con
ponzu y kale crujiente
(bol de arroz al estilo
japonés)
€ 20.50 P,H,S,M

/VEGETALES

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

Flor de alcachofa
confitada con
vinagreta y jamón
€ 16.00 H,VO

Tatin de cebolla
dulce con crema de
queso Comté de 18
meses y panceta
curada
€ 14.00 L,G,VO

Champiñones a la
plancha con
mayonesa de brasa y
queso 'Palmero"
€ 13.50 L,H,V

Tartar de tomate
braseado
€ 13.00 L,G,H,V,M,

Berenjena confitada
con boloñesa vegetal
y espuma de
parmesano
€ 15.00 L,G

Pithivier de
alcachofa, duxelle y
alga nori con salsa
de puerro y
vinagreta de trufa
(30 minutos de
espera)
€ 18.00 G,H,L,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

CSG-sin gluten

Síguenos en



embat.bistronic

/TO START

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

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

Catalan bread with
tomato
€ 3.75 G,V

Our organic 'patatas
bravas'
€ 6.50 H,V

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

Ham croquettes
€ 3.00 (p.p.) G,L,H

Russian salad with
smoked cod
€ 10.00 H,P,M

/FROM THE EARTH

Rösti with Catalan
sausage and egg
€ 14.00 H

Meat cannellone
Embat XL
€ 12.00 Fs,L,H,G

Roast beef in sherry
sauce with roasted
potato and parmesan
€ 20.50 S,L,H,M

Steak tartar 'Luismi'
€ 18.00 S,H,M

"Pulled" lamb Greek
style
€19.50 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

Blow-torched Balfegó
tuna donburi
(Japanese style rice-
bowl)
€ 20.50 P,H,S,M

/VEGGIES

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

Artichoke confit with
vinaigrette and Iberian
ham
€ 16.00 H,VO

Onion tatin with 18-
month Comté cheese
cream and guanciale
€ 14.00 H,L,VO

Grilled mushrooms
with smoked
mayonnaise and
'Palmero' cheese
€ 13.50 L,H,V

Braised tomato tartare
€ 13.00 L,H,G,V,M

Aubergine confit with
mushroom bolognese
and Parmesan foam
€ 15.00 L,G

Pithivier of artichoke,
duxelle and nori
seaweed with leek
sauce and truffle
vinaigrette (30 mins
wait)
€ 18.00 G,H,L,V

Allergens:

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

Other:

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

