

/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
bonítol (només
dissabtes i diumenges)
€ 10.00 H,P,M

/DE TERRA

Rösti amb botifarra i
ou
€ 14.00 H

Canelon XL de tres
carns
€ 14.00 Fs,L,H,G

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

Steak tartar Embat
€ 19.50 S,H,M

Xai desossat a baixa
temperatura a amb
espuma d'all, suc de
rostit i molles de pa
cruixents
€ 23.00 L,G

Magret d'ànec "5
Aglans" amb ceba
caramel·litzada i foie
€ 23.00 G,L

/DE MAR

Arròs de gambes
€ 22.00 Cr

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

Ceviche de corbina
al'estil thai amb
alvocat i coriandre
€ 18.00 P

Donburi de tonyina
soasada amb ponzu
(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
formatge Comté de 18
mesos i panceta curada
€ 14.00 L,G,VO

Tartar de tomàquet
brasejat amb burrata
€ 13.00 L,G,H,V,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



/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 bonito (solo
sábados y
domingos)
€ 10.00 H,P,M

/DE TIERRA

Rösti con butifarra y
huevo
€ 14.00 H

Canelon XL de tres
carnes
€ 14.00 Fs,L,H,G

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

Steak tartar Embat
€ 19.50 S,H,M

Cordero deshuesado a
baja temperatura con
espuma de ajo, jugo de
asado y migas de pan
crujientes
€ 23.00 L,G

Magret de Pato '5
Aglans' con cebolla
caramelizada y foie
€ 23.00 G,L

/DE MAR

Arroz de gambas
€ 22.00 Cr

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

Ceviche de corvina al
estilo thai con
aguacete y cilantro
€ 18.00 P

Donburi de atún
soasado con ponzu
(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 queso Comté
de 18 meses y
panceta curada
€ 14.00 L,G,VO

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

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



/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
yellowfin tuna (only
Saturdays and
Sundays)
€ 10.00 H,P,M

/FROM THE EARTH

Rösti with Catalan
sausage and egg
€ 14.00 H

Meat cannellone XL
€ 14.00 Fs,L,H,G

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

Steak tartar Embat
€ 19.50 .00 S,H,M

Sous-vide pressed
lamb with garlic
foam, meat juice and
crispy bread crumbs
€ 23.00 L,G

Duck magret '5
Aglans' with
caramelised onion
and foie
€ 23.00 G,L

/FROM THE SEA

Catalan rice with
prawns
€ 22.00 Cr

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

Thai style seabass
ceviche with avocado
and cilantro
€ 18.00 P

Blow-torched tuna
donburi with ponzu
(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
and guanciale
€ 14.00 H,L,VO

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

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

