

Albergínia fregida amb maionesa de mel i llima

0

Les nostres patates braves

0

Croquetes de lacón

0

Nostre gazpacho

Porros confitats amb sardina fumada i estragó

0

Amanida russa amb bonítol

0

Tomàquet 'Can Puxic' amb burrata

0

'Milfulls' d'espàrrecs i la seva mousse amb pecorino trufat

Flor de carxofa confitada amb vinagreta i pernil ibèric

0

Rösti amb botifarra i ou

0

Tatin de ceba dolça amb formatge Comté de 18 mesos i
panceta curada

0

Moniato rostit amb kimchi, ou de guatlla i pico de gallo

Ceviche de corbina a l'estil thai amb alvocat i coriandre

0

Macarrones XL farcits de tres carns

0

Carpaccio de gamba vermella de Palamós amb xampinyons,
wasabi i oli d'anet (+ 3€; només racions per a 2)

0

Pop amb escuma de patata i all i pebre vermell

Arròs de gambes

0

Donburi de tonyina soasada amb ponzu (bol d'arròs a
l'estil japonès)

0

Steak tartar 'Embat' amb patates

0

Vieires amb papada de porc i berrera blanc

0

Roastbeef al xerès amb patata rostida i parmesà

0

Magret d'ànec "5 Aglans" amb chop suey de verdures,
bolets i fideus

0

Xai desossat a baixa temperatura a amb rossinyols, toffee
d'all, suc de rostit i molles de pa cruixents

Postre a escollir

36 €

(p.p.; min. 2 persones)



share Embat.

Fried aubergine with honey mayo and lime
or
Our 'patatas bravas'
or
Ham croquettes
or
Our gazpacho (Andalusian cold cream of tomato soup)

Confit leeks with smoked sardines and tarragon
or
Russian salad with yellowfin tuna
or
'Can Puxic' tomatoes with burrata
or
Asparagus 'mille-feuille' with its mousse and truffled pecorino

Artichoke confit with vinaigrette and Iberian ham
or
Rösti with sausage and egg
or
Onion tatin with 18-month Comté cheese and guanciale
or
Roasted sweet potato with kimchi, quail egg and pico de gallo

Thai style seabass ceviche with avocado and cilantro
or
Meat-stuffed Paccheri (tube like pasta)
or
Palamós red prawn carpaccio with mushrooms, wasabi and dill
oil (+ 3€; only servings for 2)
or
Octopus with garlic-potato foam and paprika

Catalan rice with prawns
or
Blow-torched tuna donburi with ponzu (Japanese style rice-bowl)
or
Steak tartar 'Embat' with crispy potatoes
or
Pan-seared scallops with pork jowl and beurre blanc
or
Roast beef in sherry sauce with roasted potato and parmesan
or
Duck magret '5 Aglans' with vegetable-and-mushroom chow mein
or
Sous-vide pressed lamb with chanterelles, garlic toffee, meat jus
and crispy bread crumbs

Dessert of choice

36 €
(p.p.; min. 2 people)

Berenjena frita con mayonesa de miel y lima

o

Nuestras patatas bravas

o

Croquetas de lacón

o

Nuestro gazpacho

Puerros confitados con sardina ahumada y estragón

o

Ensaladilla rusa con bonito

o

Tomate 'Can Puxic' con burrata

o

'Milhojas' de espárragos y su mousse con pecorino trufado

Flor de alcachofa confitada con vinagreta y jamón ibérico

o

Rösti con butifarra y huevo

o

Tatin de cebolla dulce con queso Comté de 18 meses y panceta curada

o

Boniato asado con kimchi, huevo de codorniz y pico de gallo

Macarrones XL rellenos de tres carnes

o

Ceviche de corvina al estilo thai con aguacete y cilantro

o

Carpaccio de gamba roja de Palamós con champiñones, wasabi y aceite de eneldo (+ 3€; sólo raciones para 2)

o

Pulpo con espuma de patata y ajo y pimentón

Arroz de gambas

o

Donburi de atún soasado con ponzu (bol de arroz al estilo japonés)

o

Steak tartar 'Embat' con patatas

o

Vieiras con papada de cerdo y beurre blanc

o

Roastbeef al jerez con patata asada y parmesano

o

Magret de Pato '5 Aglans' con chop suey de verduras, setas y fideos

o

Cordero deshuesado a baja temperatura con rebozuelos, toffee de ajo, jugo de asado y migas de pan crujientes

Postre a elegir

36 €

(p.p.; min. 2 personas)