

/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
- Ració de pa de Forn
Sant Josep
€ 1.00 G
- Les nostres braves de
patates ECO
€ 6.50 H,V
- Albergínia fregida amb
sesam, mel i lima
€ 8.00 H,S,Se,G,M,V
- Croquetes de lacón
€ 3.00 (un.)L,H,G
- Amanida russa amb
bonítol
€ 10.00 H,P,M,G

/DE TERRA

- Rösti amb botifarra i
ou
€ 14.00 H,L
- Canelon XL de tres
carns
€ 14.00 Fs,L,H,G
- Roastbeef al xerès
amb patata rostida i
puree de ceba
caramel·litzada
€ 20.50 S,H,L,M
- Steak tartar Embat
€ 20.50 P,H,L,M,G
- Xai desossat a baixa
temperatura a amb
toffee d'all, suc de
rostit i molles de pa
cruixents
€ 23.00 L,G
- Mandonguilles de
pollastre de pagès
trufades amb
rossinyols
€ 22.00 G,L,H

/DE MAR

- Arròs de gambes
€ 23.00 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
€ 21.00 P

/VEGETALS

- Porros confitats amb
sardina fumada i
estragó
€ 12.00 P,H,OV
- Flor de carxofa
confitada amb
vinagreta i cecina
€16.00 P,H,OV
- Tatin de ceba dolça amb
formatge Comté de 18
mesos i panceta curada
€ 14.00 L,G,OV
- Tartar de tomàquet
brassejat amb burrata
€ 13.00 P,L,G,H,OV
- Moniato rostit amb
sobrassada picant,mel i
ou fregit
€ 16.00 H,P,M,OV

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

Ración de pan de
Forn Sant Josep
€ 1.00 G

Nuestras bravas de
patatas ECO
€ 6.50 H,V

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

Croquetas de lacón
€ 3.00 (un.)L,G,H

Ensaladilla rusa
con bonito
€ 10.00 H,P,M,G

/DE TIERRA

Rösti con butifarra y
huevo
€ 14.00 H,L

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

Roastbeef al jerez con
patata asada y puree
de cebolla
caramelizada
€ 20.50 S,H,L,M

Steak tartar Embat
€ 20.50 P,H,M,L,G

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

Albóndigas trufadas de
pollo de payés con
rebozuelos
€ 22.00 G,L,H

/DE MAR

Arroz de gambas
€ 23.00 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
€ 21.00 P

/VEGETALES

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

Flor de alcachofa
confitada con
vinagreta y cecina
€ 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 con
burrata
€ 13.00 L,G,H,V,Se,M

Boniato asado con
sobrasada picante,
miel y huevo frito
€ 16.00 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
OSG-sin gluten



Embat.

/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

Bread from Sant
Josep bakery
€ 1.00 G

Our organic 'patatas
bravas'
€ 6.50 H,V

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

Ham croquettes
€ 3.00 (p.p.) G,L,H

Russian salad with
yellowfin tuna
€ 10.00 H,P,M,G

/FROM THE EARTH

Rösti with Catalan
sausage and egg
€ 14.00 H,L

Cannellone XL Embat
€ 14.00 Fs,L,H,G

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

Steak tartar Embat
€ 20.50 .00 P,H,L,M,G

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

Free-range chicken
meatballs with black
truffle and
chantarelles
€ 22.00 G,L,H

/FROM THE SEA

Catalan rice with
prawns
€ 23.00 Cr

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

Thai style seabass
ceviche with avocado
and cilantro
€ 21.00 P

/VEGGIES

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

Artichoke confit with
vinaigrette and cecina
(dry-cured beef)
€ 16.00 P,H,OV

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

Grilled tomatoes
tartare with burrata
€ 13.00 L,H,G,V,M,Se

Roasted sweet potato
with hot honey-
sobrassada and fried
egg
€ 16.00 P,H,M,OV

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

Follow us on



embat.bistronicmic