

/PER OBRIR BOCA

Anxoves de Santoña
€ 3.00 (un.) P

Pernil ibèric
"Juan Manuel"
€20.00 (75g.)

Cecina de Black Angus
€ 18.00 (50g)

Pa amb tomàquet
€ 3.75 G,V

Ració de pa de Forn
Sant Josep
€ 1.00 G

Sobrassada de Xesc
Reina amb pa de Forn
Sant Josep, torrat
€ 13.00 G

Les nostres braves de
patates ECC
€ 6.50 H,V

Albergínia fregida amb
sèsam, mel i llima
€ 8.00 H,S,Se,G,M,V

Croquetes de lacón
€ 3.00 (un.)L,H,G

Amanida russa amb
ventresca de salmó
fumada
€ 10.00 H,P,M,G

/DE TERRA

Milfulls de patata
trufada, amb
botifarra negra i
rovell d'ou
€ 18.00 H,L

Caneló XL de tres
carns
€ 14.00 L,H,G

Steak tartar Embat
€ 20.50 P,H,L,M,G

Mandonguilles de
pollastre trufades
amb bolets
€ 23.00 G,L,H

Galta de vedella amb
parmentier i
mostassa
€ 21.00 G,L

/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 a
l'estil thai amb
alvocat, coriandre i
anacards
€ 21.00 P,Fs,Se

Donburi de tonyina
Balfegó 'soasada' amb
ponzu (bol d'arròs a
l'estil japonès)
€ 27.00 H,S,Se

/VEGETALS

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

Flor de carxofa
confitada amb
vinagreta i pernil
ibèric
€16.00 P,H,OV

Tatin de ceba dolça amb
formatge Comte i
panceta curada
€ 14.00 L,G,OV

Milfulls d'espàrrecs i la
seva mousse amb
pecorino trufat
€ 15.00 L,G

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

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

Cecina de Black
Angus
€ 18.00 (50g)

Pan con tomate
€ 3.75 G,V

Ración de pan de
Forn Sant Josep
€ 1.00 G

Sobrassada de Xesc
Reina con pan de
Forn Sant Josep
tostado
€ 13.00 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 ventresca de
salmón ahumado
€ 10.00 H,P,M,G

/DE TIERRA

Milhojas de patata
trufada, con de
butifarra negra de Cal
Rovira y yema
€ 18.00 H,L

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

Steak tartar Embat
€ 20.50 P,H,M,L,G

Albóndigas de pollo
trufadas con setas
€ 23.00 G,L,H

Carrillera de vaca con
parmentier y mostaza
€ 21.00 G,L

/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, cilantro y
anacardos
€ 21.00 P,Fs

Donburi de atún
Balfegó soasado con
ponzu (bol de arroz al
estilo japonés)
€ 27.00 H,S,Se

/VEGETALES

Puerros confitados
con sardina
ahumada y estragón
€ 12.00 P,H,CV,G,CSG

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

Tatin de cebolla
dulce queso Comte
de y panceta curada
€ 14.00 L,G,VO

'Milhojas' de
espárragos y su
mousse con pecorino
trufado
€ 15.00 L,G

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
CV-Opcion
vegetariana
CSG-sin gluten



/TO START

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

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

Cured Black Angus
beef
€ 18.00 (50g)

Catalan bread with
tomato
€ 3.75 G,V

Bread from Sant
Josep bakery
€ 1.00 G

Xesc Reina's
sobrassada with
toasted bread from
Sant Josep bakery
€ 13.00 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
smoked salmon belly
€ 10.00 H,P,M,G

/FROM THE EARTH

Truffled potato
mille-feuille, with
Cal Rovira's black
pudding and egg yolk
€ 18.00 H,L

Cannellone XL Embat
€ 14.00 L,H,G

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

Truffled chicken
meatballs with
mushrooms
€ 23.00 G,L,H

Slow-cooked beef
cheeks with potato
puree and mustard
€ 21.00 G,L,M

/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,
cilantro and cashews
€ 21.00 P,Fs,Se

Blow-torched Balfegó
tuna donburi with
ponzu (Japanese style
rice-bowl)
€ 27.00 H,S,Se

/VEGGIES

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

Artichoke confit with
vinaigrette and Iberian
ham
€ 16.00 P,H,OV

Onion tatin with Comte
cheese and guanciale
€ 14.00 H,L,OV

Asparagus 'mille-
feuille' with its
mousse and truffled
pecorino
€ 15.00 L,G

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.bistronic