

## /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  
sesam, mel i lima  
€ 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 se  
Cal Rovira i rovell  
d'ou  
€ 18.00 H,L

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

Arròs de bolets i  
tataki de vedella  
€ 25.00 L

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

Roastbeef al xerès  
amb pure de celeri  
€ 20.50 S,H,L,M

Galta de vedella amb  
parmentier i bolets  
€ 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  
al'estil thai amb  
alvocat, coriandre i  
anacards  
€ 21.00 P,Fs

Calamar farcit de ceps  
i butifarra amb  
pinyons i panses  
€ 24.00 , L,Fs,G

## /VEGETALS

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

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

Arroz de setas y tataki  
de carne de vaca  
€ 25.00 L

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

Roastbeef al jerez con  
puree de apio-nabo  
€ 20.50 S,H,L,M

Carrillera de vaca con  
parmentier y setas  
€ 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

Calamar relleno de  
setas y boletus con  
piñones y pasas  
€ 25.00 L,Fs,G

## /VEGETALES

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

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 Fs,L,H,G

Catalan rice with  
wild mushrooms and  
beef tataki  
€ 25.00 L

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

Roast beef in sherry  
sauce with celery  
root puree  
€ 20.50 S,L,H,M

Slow-cooked beef  
cheeks with potato  
puree and wild  
mushrooms  
€ 21.00 G,L

## /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

Sausage-and-cep  
stuffed squid with  
pine nuts and raisins  
€ 24.00 L,G,Fs

## /VEGGIES

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

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