

---

## PER PICAR | PARA PICAR

Pernil ibèric de gla tallat a mà <i>Jamón ibérico de bellota cortado a mano</i>	C	36
Anxoves del Cantàbric (4u) <i>Anchoas del Cantábrico (4u)</i>	P	16
Pa amb tomàquet <i>Pan con tomate</i>	G	4,5
Croqueta de rostit i pernil ibèric (1u) <i>Croqueta de asado y jamón ibérico (1u)</i>	AJ C G L H SF	3
Croqueta d'espínacs amb panses, pinyons i formatge blau (1u) <i>Croqueta de espinacas con pasas, piñones y queso azul (1u)</i>	L G H FS SF	3
Bunyol de bacallà amb mel de romaní (1u) <i>Buñuelo de bacalao con miel de romero (1u)</i>	G H P AJ	3,9
Calamars a la romana amb maionesa cítrica <i>Calamares a la romana con mayonesa cítrica</i>	G H M SF	22

---

## ENTRANTS | ENTRANTES

Amanida de mongetes tendres amb llangostins <i>Ensalada de judías verdes con langostinos</i>	M MZ	19
Escalivada amb botifarra del Perol <i>Escalibada con butifarra del Perol</i>	G	14
Musclos amb tomàquet de l'hort <i>Mejillones con tomates del huerto</i>	ML AJ SF	18
Macarrons cremosos de muntanya <i>Macarrones cremosos de montaña</i>	C L G AJ SF	17
El caneló del Mas <i>El canelón del Mas</i>	G C H AJ SF	18

---

## ARROSSOS | ARROCES

Arròs sec de sépia i gambes de Palamós (min 2 pers) <i>Arroz seco de sepia y gambas de Palamós (min 2 pers)</i>	ML   M   P   AJ   SF	34
Arròs sec d'espardenyes amb butifarra (min 2 pers) <i>Arroz seco de "espardenyes" con butifarra (min 2 pers)</i>	C   M   P   AJ   SF	36
Fideus a la cassola <i>Fideos a la cazuela</i>	P   C   G   AJ   SF	24

---

## PRINCIPALS | PRINCIPALES

Bacallà amb mongeta de Santa Pau i peu de porc <i>Bacalao con alubias de Santa Pau y manitas de cerdo</i>	P   C   SF   AJ	33
Llenguado a la meunière <i>Lenguado a la meunière</i>	P   G   L   SF	44
Rap a la brasa <i>Rape a la brasa</i>	C   P   AJ   SF	32
Fricandó de vedella <i>Fricandó de ternera</i>	FS   AJ   SF   G	26
Espatlla de cabrit confitada <i>Paletilla de cabrito confitada</i>	AJ   SF   L	46
Mandonguilles a l'Empordanesa <i>Albondigas a la Ampurdanesa</i>	G   C   SF   L   H	24
Cap i pota tradicional <i>"Cap i pota" tradicional</i>	C   AJ   SF	23
Filet de vedella amb salsa Cafè de París <i>Solomillo de ternera con salsa Cafè de París</i>	L   P   MZ   AJ   SF   S	35

---

## GUARNICIONS | GUARNICIONES

Patates rosses <i>Patatas fritas</i>		6
Enciam viu amb fulles verdes <i>Lechuga viva con hojas verdes</i>	FS SF	8
Verdures de temporada saltejades <i>Verduras de temporada salteadas</i>		12

---

## FINAL DOLÇ | FINAL DULCE

Fruita de temporada amb herbes fresques del Mas <i>Fruita de temporada con hierbas frescas del Mas</i>		9
Flam d'ou casolà amb nata i carquinyoli <i>Flan de huevo casero con nata y carquiñoli</i>	L H FS G	9
Xuixo de crema amb gelat de xocolata <i>"Xuixo" de crema con helado de chocolate</i>	FS G L H	10
Lionesa garrapinyada a la llimona <i>Lionesa garrapiñada al limón</i>	G L H	10
Selecció de gelats i sorbets (1 bola) <i>Selección de helados y sorbetes (1 bola)</i>	L SJ S	3
Selecció de formatges artesans <i>Selección de quesos artesanos</i>	L G FS	20

\* Els preus inclouen l'IVA. Servei de pa i aigua 4€ per persona. / *Precios con IVA incluido. Servicio de pan y agua 4€ por persona.*

---

<b>G</b> Gluten / <i>Gluten</i>	<b>FS</b> Fruits secs/ <i>Frutos secos</i>	<b>C</b> Porc / <i>Cerdo</i>	<b>CH</b> Cacauets / <i>Cacahuets</i>
<b>L</b> Llet / <i>Leche</i>	<b>AJ</b> All / <i>Ajo</i>	<b>SJ</b> Soia / <i>Soja</i>	<b>AL</b> Tramussos / <i>Altramucos</i>
<b>H</b> Ou / <i>Huevo</i>	<b>M</b> Crustacis / <i>Crustáceos</i>	<b>A</b> Api / <i>Apio</i>	<b>S</b> Sèsam / <i>Sésamo</i>
<b>P</b> Peix / <i>Pescado</i>	<b>ML</b> Mol·luscs / <i>Moluscos</i>	<b>MZ</b> Mostassa / <i>Mostaza</i>	<b>SF</b> Sulfitos / <i>Sulfitos</i>

---

SENSE GLUTEN: es poden adaptar alguns plats, pregunti al nostre equip / *SIN GLUTEN: se pueden adaptar algunos platos, pregunte a nuestro equipo*  
Indiqu'ns si us plau qualsevol intolerància per a proposar-li la millor alternativa.  
*Indíquenos por favor cualquier intolerancia para proponerle la mejor alternativa.*