



### Un referent de la cuina de l'Empordà

Celebrem l'estiu amb una carta elaborada pel xef Ramon Freixa i inspirada en les receptes del llibre "El que hem menjat" de Josep Pla. Una experiència culinària que evoca la cuina tradicional catalana en un homenatge als millors productes de temporada, de mar i muntanya, i els sabors de l'obra del conegut escriptor. Una cuina local amb el millor producte de la Costa Brava, creativitat i tradició amb propostes plenes de compromís.

### *Un referente de la cocina del Ampurdán*

*Celebramos el verano con una carta elaborada por el chef Ramón Freixa e inspirada en las recetas del libro "El que hem menjat" de Josep Pla. Una experiencia culinaria que evoca la cocina tradicional catalana en un tributo a los mejores productos de temporada, de mar y montaña, y los sabores de la obra del conocido escritor. Una cocina local con el mejor producto de la Costa Brava, creatividad y tradición con propuestas llenas de compromiso.*

ENTRANTS | ENTRANTES

Croquetes de rostit i pernil ibèric (ud) <i>Croquetas de asado y jamón ibérico (ud)</i>	2.5
Bunyols de bacallà com una esqueixada (5ud) <i>Buñuelo de bacalao como una esqueixada (5ud)</i>	16
Amanida de molts tomàquets de l'hort amb sardina fumada i vinagreta d'alfabrega <i>Ensalada de muchos tomates del huerto con sardina ahumada y vinagreta de albahaca</i>	20
Gaspatxo de síndria amb "coca de recapte" i gambetes <i>Gaspacho de sandía, "coca de recapte" y gambitas</i>	19
Recuit de drap amb anxoves de L'Escala, olivada i ceba al cop de puny <i>Requesón de "drap" con anchoas de L'Escala, olivada y cebolla al "cop de puny"</i>	22
Carpaccio de carbassó tendre amb pesto de pinyons i formatge d'ovella Llanut <i>Carpaccio de calabacín tierno con pesto de piñones y queso de oveja Llanut</i>	16
Terrina de fetge d'ànec amb pa fullat i figues de Can Bech <i>Terrina de hígado de pato con pan hojaldrado e higos de Can Bech</i>	27
Amanida de mongetes tendres i cuixetes de guatlla amb ceba <i>Ensalada de judías tiernas con muslitos de codorniz encebollados</i>	21
Escopinyes i musclos a la brasa amb verduretes escabetchades <i>Berberechos y mejillones a la brasa con verduritas escabechadas</i>	26
Girgola del Montseny rostida al caliu amb oli de figuera <i>Girgola del Montseny asada con aceite de higuera</i>	18
Raviolis de patata farcits de botifarra negra i mongetes del ganxet de JMF <i>Raviolis de patata rellenos de butifarra negra con alubias del ganxet de JMF</i>	16

MAR I MUNTANYA | MAR Y MONTAÑA

Macarrons, costella de porc i calamarsets amb tomàquets secs <i>Macarrones, costilla de cerdo y chipirones con tomates secos</i>	22
Arròs sec de colomí i espardenyas <i>Arroz seco de pichón y cohombro de mar</i>	39
Calamar de potera farcit de pollastre a la catalana <i>Calamar de potera relleno de pollo a la catalana</i>	24

PEIXOS I CARNS | PESCADOS Y CARNES

Peix de la llotja de Palamós a la brasa amb rosti de patata, espàrrecs verds, cabdells i escalivada (per compartir) <i>Pescado de la lonja de Palamós a la parrilla con rosti de patata, espárragos verdes, cogollos y escalivada (para compartir)</i>	s/m
Llom de bacallà com el del Freixa Tradició amb espinacs, prunes i allioli <i>Lomo de bacalao como el del Freixa Tradició con espinacas, ciruelas y alioli</i>	24
Llobarro rostit amb saltat de verdures i pil pil de romesco <i>Lubina asada, salteado de verduras y pil pil de romesco</i>	32
Rom de tall a la brasa i all negre <i>Rodaballo de corte a la brasa y “all negre”</i>	30
Tàrtar de vedella de Girona amb mil fulles de patates <i>Tartar de ternera de Girona con milhojas de patata</i>	29
Canelons de rostit de tres carns amb beixamel de tòfona i suc de rostit <i>Canelones de asado de tres carnes con bechamel de trufa y jugo de asado</i>	26
Pollastre de pagès a la brasa amb porros escalivats <i>Pollo de payés a la brasa con puerros asados</i>	22
Ànec de l'Empordà amb peres a la brasa, patates al morter i oli d'oliva <i>Pato del Ampurdán con peras a la brasa, patatas al mortero y aceite de oliva</i>	25

POSTRES

Pinya a la brasa amb gelat d'alfabrega i oli d'oliva <i>Piña asada al carbón con helado de albahaca y aceite de oliva</i>	9
Amanida de fruites d'estiu amb sorbet de mandarina <i>Ensalada de frutas de verano con sorbete de mandarina</i>	9
Mel i mató amb pinyons garapinyats <i>Requesón fresco con miel y piñones garrapiñado</i>	8
Flam d'ou amb carquinyoli i pa de pessic d'avellanes <i>Flan de huevo con carquiñol y bizcocho de avellanas</i>	7
El Xuixo farcit de crema de vainilla i gelat de cafè <i>El “Xuixo” relleno de crema de vainilla y helado de café</i>	12
Tot xocolata amb cruixent de xurros (maridat amb Pastry Stout artesanal “BdeBestial”) <i>Todo chocolate con crujiante de churros (maridado con Pastry Stout artesanal “BdeBestial”)</i>	17
5 formatges “fermier” de l'Empordà amb confitures de Torren <i>5 quesos “fermier” del Ampurdán con confituras de Torren</i>	19

# TAST DE TEMPORADA

## DEGUSTACIÓN DE TEMPORADA

ENTRETENIMENTS | ENTRETENIMIENTOS

Garum de mantega del Pirineu amb olivada i anxoves  
*Garum de mantequilla del Pirineo con olivada y anchoas*

La cistella de pans d'en JMF i el nostre oli verge extra de Finca Serena Mallorca  
*La cesta de panes de JMF y nuestro aceite virgen extra de Finca Serena Mallorca*

L'aperitiu de temporada del Mas  
*El aperitivo de temporada del Mas*

PER COMENÇAR | PARA EMPEZAR

Gaspatxo de síndria amb "coca de recapte" i gambetes  
*Gazpacho de sandía, "coca de recapte" y gambitas*

Girgola del Montseny rostida al caliu amb oli de figuera  
*Girgola del Montseny asada con aceite de higuera*

Raviolis de patata amb botifarra negra i mongetes del ganxet de JMF  
*Raviolis de patata con botifarra negra y alubias del ganxet de JMF*

SEGUIM | SEGUIMOS

Llom de bacallà com al Freixa Tradició amb espinacs, prunes i allioli  
*Lomo de bacalao como en el Freixa Tradición con espinacas, ciruelas y alioli*

Ànec de l'Empordà amb peres a la brasa, patates al morter i oli d'oliva  
*Pato del Ampurdán con peras a brasa, patatas al mortero y aceite de oliva*

PER ACABAR | PARA TERMINAR

Mel i mató amb pinyons garapinyats  
*Requesón fresco con miel y piñones garrapiñado*

Tot xocolata amb cruixent de xurros  
*Todo chocolate con crujiente de churros*

80€

Aigua amb o sense gas i teula de dolços fets a casa  
*Agua con o sin gas y teja de dulces hechos en casa*

El menú degustació inclou tres entrants, dos plats principals i dos postres.  
Disponible pels dinars de dissabte i diumenge fins a les 15:00 i pels sopars de dilluns a diumenge fins a les 22:00.

*El menú degustación incluye tres entrantes, dos platos principales y dos postres.  
Disponible en los almuerzos de sábado y domingo hasta las 15:00 y en las cenas de lunes a domingo hasta las 22:00.*