

Plats de temporada

Gamba de Palamós a la planxa Segons disponibilitat	28,00 €
Pollastre amb escamarlans i salsa de sidra Ancestral	16,50 €
Canelons tradicionals de rostit	13,50 €
Carxofes en tempura i salsa romesco	11,50 €
Ració de calçots a la brasa amb la seva salsa	12,00 €
Arròs de calçots, costelló i salsitxes amb romesco	21,00pp €
Truita oberta de calçots, carxofes i botifarra de perol	15,00 €

Amanides

Amanida de l'hort 	7,80 €
Amanida de formatge de cabra amb poma Granny Smith 	11,10 €
Amanida de formatge blau ceretà, pera, panses, nous i espinacs amb vinagreta de mel 	12,90 €
Tàrtar de tomata, ceba tendra i ventresca	11,30 €
Espàrrecs verds brasejats amb salmó fumat i salsa de festucs	11,90 €
Carpaccio de carbassó amb parmesà, oli de Fontclara i cremós de poma i ceba 	12,40 €
“Burrata”, melmelada de tomata, cherry groc i festucs 	13,80 €

Totes les fruites i verdures amb què elaborem els nostres plats són fresques i de km 0.

Per compartir

Patates braves	6,10 €
Ous estrellats amb patata i botifarra de perol	11,50 €
Trio d'hummus: cigrons, albergínia i remolatxa amb verdures crues 	8,70 €
Xistorra a la sidra Mooma	8,80 €
Assortiment de croquetes 6 u. Sobrassada, formatge amb nous  i sípia.	9,50 €
Costelletes de conill de Boada arrebossades	10,40 €
Pastís de truites de l'àvia Fina 	8,40 €
Calamars a l'andalusa	14,30 €
Foie-gras micuit amb compota de poma, melmelada de tomata i vinagre balsàmic	15,80 €
Carpaccio de gamba amb la seva salsa	16,50 €
Carpaccio de ceps i pinyons 	14,90 €
Steak tàrtar de filet de vaca frisona de Girona	19,50 €
Assortiment de formatges gironins	16,90 €
Pernil ibèric	17,50 €
Escalivada amb anxoves de l'Escala (4u.)	12,30 €
Pa de coca amb tomata 	3,50 €

*tradició fructícola
amor a la nostra terra*

Brasa

"Txuleton" de vedella de Girona reposat 20 dies 1 Kg 48,50 €

Per a dues persones

Entrecot amb os de vedella de Girona reposat 20 dies 23,50 €

Filet de vedella de Girona a la pedra 24,50 €

Mitjana a mida de vaca de Girona madurada 45 dies 69,00 €/kg

Mín. 500 g

Hamburguesa de vaca de Girona 15,00 €

Amb formatge de cabra, ceba caramel·litzada, pa i patates

Totes les carns de boví són de la nostra cambra de maduració.

Verdures a la brasa amb romesco 13,90 €

Magret d'ànec amb melmelada de tomata i timbal d'escalivada 16,90 €

Xai de l'Empordà amb patates fregides 16,90 €

Pop amb *parmentier* de moniato i cremós de remolatxa 20,30 €

Rapet amb verdures a la brasa 19,00 €

Arrossos

Arròs de calamars, picantó i gambes 20,00pp €

Arròs negre de sepionets, llagostins i alloli 19,50pp €

Arròs a la cassola a l'estil Mooma 21,00pp €
Amb cabra de mar, crustacis i carxofes

Arròs de costelló, salsitxes i pebrotets 20,00pp €

Arròs de verdures de temporada 16,50pp €

Tots els arrossos són de Pals. Mínim per a dues persones.

Planxa

Hamburguesa vegetariana 13,00 €

Llenties, espinacs, pastanaga i ceba acompanyat amb hummus, pebrot, parmesà, pa i patates

Tataki de tonyina amb espàrrecs, cremós de poma i ceba i salsa de soja 19,50 €

Turbot de peça amb verdures 23,50 €

Especialitats

Bacallà amb poma, ceba i alloli de mel gratinat 16,50 €

Botifarra dolça amb poma i sidra 12,20 €

Espatlla de xai a baixa temperatura, acabada a la brasa amb alloli negat 22,00 €

Conill a la cassola amb gambes 16,30 €

Canelons d'ànec, foie-gras i poma 15,40 €

Braó de porc cuit a baixa temperatura amb Parmentier de moniato 17,20 €

Menú infantil

Macarrons a la bolonyesa 12,50 €

Croquetes de rostit amb patates 12,50 €

Tires de pollastre amb patates 12,50 €

Hamburguesa amb pa, ou, formatge i patates 16,50 €

El plat inclou un got de suc i dues boles de gelat per postres.

 Plat vegetarià. Si teniu alguna intolerància i/o al·lèrgia informeu-ne el cambrer/a. Pregunteu per la carta d'al·lèrgens.

Sidres

Posa'm una Mooma 33 cl	3,00 €
Posa'm una Mooma 50 cl	4,50 €
Compartim una Mooma 1 L	8,90 €

La Mooma és una sidra jove i afruitada,
lleugerament gasificada i molt fresca.

Segon premi SISGA 2016 
Medalla de plata Sagardo Forum 2017

Copa sidra envellida	3,30 €
Ampolla sidra envellida 75 cl	12,50 €

La seva particularitat és que l'última fermentació la fa
amb fusta de roure, fet que li dona més cos i caràcter.

Medalla de plata Dublin Craft Cider Cup 2018 
Medalla de bronze Sagardo Forum 2017

Copa sidra de pera	3,10 €
Ampolla sidra de pera 75 cl	12,00 €

La sidra de pera segueix el mateix procés de fer-
mentació que la de poma i té un toc més dolç.

Ampolla ancestral criança 75 cl	15,00 €
--	---------

*Elaborada amb mètode ancestral on s'acaba la
fermentació en ampolla. Elegància i frescor.*

Medalla de plata SISGA 2022 

Sucs

Got de suc de poma Gala	2,20 €
Got de suc de poma Fuji	2,20 €
Got de suc de poma Pink Rosée	2,20 €
Got de suc de poma Granny Smith	2,20 €
Suc en ampolla d'1 L	3,80 €



Ordenats de més dolç a més àcid,
oferim quatre suc de poma mono-
varietals per satisfer tots els paladars.

Són **100% naturals**, sense sucres,
conservants, colorants ni aigua afegida.

Got de suc de pera	2,30 €
Suc de pera en ampolla d'1 L	3,90 €
Got de suc de mandarina	2,50 €
Suc de mandarina en ampolla d'1 L	4,20 €
Suc de poma amb gas 75 cl	5,80 €

Licors Mooma

Licor de poma artesà amb gel	5,00 €
Licor de pomes salvatges amb gel	5,50 €
Sidra de pomes gelades amb gel	6,90 €
Ratafia de poma o pera amb gel	5,50 €
Spirit de poma Mooma amb gel	7,00 €
Sangria de sidra 1 L	15,00 €
"Manzanito"	8,00 €

Altres begudes

Aigua 50 cl	2,00 €
Aigua 1 l	2,90 €
Aigua amb gas 50 cl	2,10 €
Gasosa 50 cl	2,50 €
Cola comercial	2,20 €
Cola comercial zero	2,20 €
Taronja comercial	2,20 €
Llimona comercial	2,20 €
Tònica comercial	2,20 €
Cervesa artesanal (Doskiwis)	6,00 €
Cervesa comercial	3,10 €
Cervesa comercial tirador	3,00 €
Clara comercial	3,10 €

Vins

Pots veure la nostra selecció
de vins a través d'aquest QR



Menú A

Primers a compartir

Amanida de formatge de cabra amb poma Granny Smith i vinagreta pesto

Escalivada amb anxova de l'Escala

Croqueta de sípia amb tinta amb allioli suau

Xistorra a la sidra Mooma

Pastís de truites de verdures de l'àvia Fina

Pa de coca amb tomata

Segon a escollir

Magret d'ànec amb melmelada de tomata

Xai de l'Empordà amb patates fregides

Braó de porc a baixa temperatura amb parmentier

Bacallà amb poma i ceba i allioli de mel gratinat

Rapet amb verdures a la brasa

Hamburguesa vegetariana

Llenties, espinacs, pastanaga, patata i ceba acompanyat amb humus, pebrot, pomesa, pa i patates

Arròs de verdures de temporada (mín. 2 pax)

Postre individual a escollir de la carta

35€

Menú B

Primers a compartir

Amanida de formatge de cabra amb poma Granny Smith i vinagreta pesto

Escalivada amb anxova de l'Escala

Croqueta de sípia amb tinta amb allioli suau

Xistorra a la sidra Mooma

Pastís de truites de verdures de l'àvia Fina

Pa de coca amb tomata

Segon a escollir

Filet de vedella de Girona a la pedra

Entrecot amb os de vedella de Girona reposat 20 dies

Espatlla de xai cuïta a baixa temperatura i acabada a la brasa amb allioli de mel

Conill a la cassola amb gambes

Tataki de tonyina amb cremós de poma i ceba i espàrrec verd

Pop a la brasa amb Parmentier de moniato

Arròs negre de sepionets, llagostins i allioli (mín. 2 pax)

Postre individual a escollir de la carta

40€

Menú Txuleton

Primers a compartir

Amanida de formatge de cabra amb poma Granny Smith i vinagreta pesto

Escalivada amb anxova de l'Escala

Croqueta de sípia amb tinta amb allioli suau

Xistorra a la sidra Mooma

Pastís de truites de verdures de l'àvia Fina

Pa de coca amb tomata

Segon

"Txuleton" de vaca de Girona madurada 45 dies

Aproximadament 500g per persona

Postre individual a escollir de la carta

45€

Inclou aigua, sidra o vi DO Empordà i cafè. Mínim dues persones i taula completa. IVA inclòs. Inclou un màxim de 1/2 ampolla per persona de sidra o vi. Els aperitius, refrescos, licors i cava no estan inclosos al menú.