

## PER COMPARTIR / PARA COMPARTIR

Assortit de croquetes de Can Motes / 16

Surtido de croquetas de Can Motes

Els nostres calamars a la romana / 20

Nuestros calamares a la romana

Selecció de formatges del Mas Alba de Terradelles / 22

Selección de quesos del Mas Alba de Terradelles

Pernil ibèric / 32

Jamón ibérico

Torrades de pa de vidre amb tomàquet / 7

Tostadas de pan de cristal con tomate

## ENTRANTS / ENTRANTES

Amanida Casa Anamaria amb encurtits i vinagreta de mel i mostassa / 16

Ensalada Casa Anamaria con encurtidos y vinagreta de miel y mostaza

Laminat de remolatxa, llagostins i vinagreta de llenties / 19

Laminado de remolacha, langostinos y vinagreta de lentejas

Amanida de llamàntol amb crema de celerí i verduretes del temps / 36

Ensalada de bogavante con crema de apionabo y verduritas del tiempo

Sardines amb puré de cigrons i pipes de carbassa / 17

Sardinadas con puré de garbanzos y pipas de calabaza

Verat marinat amb cítrics / 18

Caballa marinada con cítricos

Carpaccio d'ànec amb pinyons, nap i pera / 20

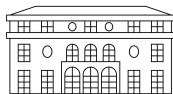
Carpaccio de pato con piñones, nabo y pera

Steak tartar tallat a ganivet i lleugerament picant / 28

Steak tartar cortado a cuchillo y ligeramente picante

Canelons de bolets amb salsa de foie i tòfona / 21

Canelones de setas con salsa de foie y trufa



## DE LA NOSTRA MAR / DE NUESTRO MAR

Arròs negre de sèpia, calamar i gamba vermella / 28

Arroz negro de sepia, calamar y gamba roja

Lluç de palangre amb salsa verda i cocotxa de bacallà / 30

Merluza de palangre con salsa verde y cococha de bacalao

Peix del dia de la llotja amb verdures de temporada / 32

Pescado del día de la lonja con verduras de temporada

Gamba grossa de Palamós a la sal / 38

Gamba grande de Palamós a la sal

Suquet empordanès de rap i escopinyes / 28

Suquet ampurdanés de rape y berberechos

## DE LA TERRA / DE LA TIERRA

Arròs cremós de bolets i aroma de tòfona / 26

Arroz cremoso de setas y aroma de trufa

Galta de vedella amb escuma de trompetes de la mort / 26

Carrillera de ternera con espuma de trompetas de los muertos

Entrecot de vaca madurada de Girona amb escalunyes i nous de Crespià / 30

Entrecot de vaca madurada de Girona con chalotas y nueces de Crespià

Mar i muntanya de peus de porc crujents amb gamba vermella / 28

Mar i montaña de manitas de cerdo crujientes con gamba roja

Presa de porc ibèric, moniato al forn i codony / 28

Presa de cerdo ibérico, boniato al horno y membrillo

Garrinet rostit amb cítrics i verdures saltejades / 30

Cochinillo asado con cítricos y verduras salteadas

Espatlla de cabrit rostida amb verdures i herbes del nostre hort / 32

Paletilla de cabrito asada con verduras y hierbas de nuestro huerto

Si us plau dirigeixi's al nostre personal si desitja informació relativa a la presència d'allèrgens als nostres plats  
Por favor diríjase a nuestro personal si desea información relativa a la presencia de alérgenos en nuestros platos



## MENÚ DE TEMPORADA

La croqueta de pernil de Can Motes  
La croqueta de jamón de Can Motes

Mantega al curri  
Mantequilla al curri

Caneló de rostit tradicional  
Canelón de asado tradicional

Peix del dia de la llotja amb cocotxa de bacallà  
Pescado del día de la lonja con cococha de bacalao

Xai rostit amb herbes, escalunyes i escuma de trompetes de la mort  
Cordero asado con hierbas, chalotas y espuma de trompetas de los muertos

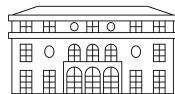
Bretona de poma  
Bretona de manzana

50

El menú inclou aigua i pa. Preu per persona. El menú es serveix per taula completa  
El menú incluye agua y pan. Precio por persona. El menú se sirve por mesa completa

Si us plau dirigeixi's al nostre personal si desitja informació relativa a la presència d'allèrgens als nostres plats  
Por favor diríjase a nuestro personal si desea información relativa a la presencia de alérgenos en nuestros platos

CASA  
ANAMARIA



## MENÚ DEGUSTACIÓ / MENÚ DEGUSTACIÓN

La croqueta de pernil de Can Motes  
La croqueta de jamón de Can Motes

Mantega al curri  
Mantequilla al curri

Laminat de remolatxa, llagostins i vinagreta de llenties  
Laminado de remolacha, langostinos y vinagreta de lentejas

Verat marinat amb cítrics  
Caballa marinada con cítricos

Caneló de rostit tradicional  
Canelón de asado tradicional

Peix del dia de la llotja amb cocotxa de bacallà  
Pescado del día de la lonja con cococha de bacalao

Mar i muntanya de peus de porc crujents amb gamba vermel·la  
Mar i montaña de manitas de cerdo crujientes con gamba roja

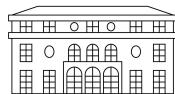
Presa de porc ibèric amb moniato al forn i codony  
Presa de cerdo ibérico con boniato al horno y membrillo

Sopa de fruits vermells i gelat de llet d'ovella ripollesa  
Sopa de frutos rojos y helado de leche de oveja ripollesa

Textures de xocolata  
Texturas de chocolate

El menú inclou aigua i pa. Preu per persona. El menú es serveix per taula completa  
El menú incluye agua y pan. Precio por persona. El menú se sirve por mesa completa

Migdia fins les 14h i nit fins les 21h  
Mediodía hasta las 14h y noche hasta las 21h



## TO SHARE / POUR PARTAGER

Assortment of Can Motes croquettes / 16  
Assortiment de croquettes de Can Motes

Our fried calamari "a la romana" / 20  
Nos calmars frits "a la romana"

Selection of cheeses from Mas Alba in Terradelles / 22  
Sélection de fromages de Mas Alba à Terradelles

Iberian ham / 32  
Jambon ibérique

Toasted bread with tomato / 7  
Pain grillé à la tomate

## STARTERS / ENTRÉES

Casa Anamaria salad with pickled vegetables and honey and mustard dressing / 16  
Salade Casa Anamaria, légumes marinés et vinaigrette au miel et moutarde

Beetroot carpaccio with shrimps and lentils vinaigrette / 19  
Carpaccio de betterave et crevettes à la vinagrette aux lentilles

Lobster salad with celeriac cream amb seasonal vegetables / 36  
Salade de homard à la crème de céleri-rave et légumes de saison

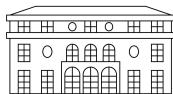
Sardines with chickpeas puree and pumpkin seeds / 17  
Sardines à la purée de pois chiches et grains de citrouille

Marinated mackerel with citrus / 18  
Maquereau mariné aux agrumes

Duck carpaccio with pine nuts, turnip and pear / 20  
Carpaccio de canard aux pignons, navet et poir

Knife-cut steak tartar slightly spicy / 28  
Steak tartare coupé à couteau légèrement épice

Our boletus cannelloni with foie sauce and truffle/ 21  
Notre cannelloni de cèpes à la sauce au foie et truffe



## FROM OUR SEA / DE NOTRE MER

Black rice with cuttlefish, squid and red prawn / 28  
Riz noir au seiche, calmar et crevette rouge

Longline hake with green sauce and cod cheek / 30  
Merlu de palangre à la sauce verte et joue de morue

Market day fish with seasonal vegetables / 32  
Poisson du jour du marché et légumes de saison

Large Palamós red prawn with salt / 38  
Crevette rouge grande de Palamós au sel

Monkfish and cockles Empordà “suquet” / 28  
“Suquet” de l'Empordà de lotte et coques

## FROM THE LAND / DE LA TERRE

Creamy wild mushrooms rice and truffle aroma / 26  
Riz crémeux aux champignons et arôme à la truffe

Girona veal cheek with black chanterelles foam / 26  
Joue de veau à la mousse de trompettes de la mort

Beef entrecot with shallots and Crespià walnuts / 30  
Entrecot de bœuf aux échalotes et noix de Crespià

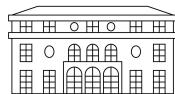
Surf and turf of crispy pig's trotters and red prawn / 28  
Terre et mer de pieds de porc croquants et crevette rouge

Iberian pork “presa”, roasted sweet potato and quince / 28  
“Presa” de porc ibérique, patate douce au four et coing

Roast suckling pig with citrus and sauteed vegetables / 30  
Cochon de lait rôti aux agrumes et légumes sautés

Roast kid shoulder with vegetables and herbs from our garden / 32  
Épaule de chevreau rôtie aux légumes et herbes de notre potager

Please contact our staff for information on the presence of allergens in our dishes  
Veuillez contacter notre personnel pour obtenir des informations sur la présence d'allergènes dans nos plats



## SEASONAL MENU / MENU DE SAISON

The Can Motes ham croquette  
La croquette de jambon de Can Motes

Curry butter  
Beurre au curry

Traditional roast meat cannelloni  
Cannelloni traditionel de viande rôtie

Market day fish with cod cheek  
Poisson du jour du marché et joue de morue

Roast lamb with herbs, shallots and black chanterelles foam  
Agneau rôti aux herbes, échalotes et mousse de trompettes de la mort

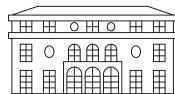
Breton apple tart  
Tarte bretonne aux pommes

50

The menu includes water and bread. Price per person. The menu will be served at full table  
Le menu inclut de l'eau et du pain. Prix par personne. Le menu sera servi par table complète

Please contact our staff for information on the presence of allergens in our dishes  
Veuillez contacter notre personnel pour obtenir des informations sur la présence d'allergènes dans nos plats

CASA  
ANAMARIA



## TASTING MENU / MENU DÉGUSTATION

The Can Motes ham croquette  
La croquette de jambon de Can Motes

Curry butter  
Beurre au curry

Beetroot carpaccio with shrimps and lentils vinaigrette  
Carpaccio de betterave et crevettes à la vinagrette aux lentilles

Marinated mackerel with citrus  
Maquereau mariné aux agrumes

Traditional roast meat cannelloni  
Cannelloni traditionel de viande rôtie

Market day fish with cod cheek  
Poisson du jour du marché et joue de morue

Surf and turf of crispy pig trotters and red prawn  
Terre et mer de pieds de porc croquants et crevette rouge

Iberian pork “presa”, roasted sweet potato and quince  
“Presa” de porc ibérique, patate douce au forn et coing

Red berries soup and sheep’s milk ice cream  
Soupe de fruits rouges et glace au lait de bebris

Chocolate textures  
Textures de chocolat

85

The menu includes water and bread. Price per person. The menu will be served at full table  
Le menu inclut de l'eau et du pain. Prix par personne. Le menu sera servi par table complète

Lunch until 14h and dinner until 21h  
Midi jusqu'à 14h et nuit jusqu'à 21h

CASA  
ANAMARIA