PER COMPARTIR / PARA COMPARTIR

Torrades de Pa de Vidre amb tomàquet de penjar / 7
Tostadas de pan de cristal con tomate

Les nostres Croquetes de Can Motes / 16
Nuestras croquetas de Can Motes

Anxoves de l'Escala / 19
Anchoas de l'Escala

Calamars a la romana / 20
Calamares a la romana

Selecció de formatges afinats de Mas Alba / 22
Selección de quesos afinados de Mas Alba

Pernil D.O. Ibèric 80 gr. / 28
Jamón D.O. Ibérico 80 gr.

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

Crema de coliflor amb rossinyols i ou a baixa temperatura / 19
Crema de coliflor con rebozuelos y huevo a baja temperatura

Guisat de cigrons i papada de porc amb escamarlans / 20
Guiso de garbanzos y papada de cerdo con cigalas

Caneló d'ànec i bolets amb salsa de foie i tòfona / 21
Canelón de pato y setas con salsa de foie y trufa

Steak tartar tallat a ganivet i lleugerament picant / 28
Steak tartar cortado a cuchillo y ligeramente picante

DE LA NOSTRA MAR / DE NUESTRO MAR

Pop amb parmentier de patata fumada i carxofes confitades / 27
Pulpo con parmentier de patata ahumada y alcachofas confitadas

Llobarro amb crema de porros, botifarra negra i sàlvia / 28
Lubina con crema de puerros, "butifarra negra" y salvia

Arròs negre de sèpia i carpaccio de gamba vermella / 29
Arroz negro de sepia y carpaccio de gamba roja

Peix de llotja amb verdures de temporada / 30
Pescado de lonja con verduras de temporada

Llamàntol amb crema d'api-rave i verduretes / 36
Bogavante con crema de apio-nabo y verduritas

DE LA TERRA / DE LA TIERRA

Arròs cremós de ceps i cansalada ibèrica / 24
Arroz cremoso de boletus y panceta ibérica

Mar i muntanya de peus de porc cruixents amb gambes / 27
Mar y montaña de manitas de cerdo crujientes con gambas

Cua de vedella amb crema de moniato i reducció del seu suc amb ratafia / 27
Rabo de ternera con crema de boniato y reducción de su jugo con ratafía

Garrí a baixa temperatura amb salsa de cítrics i carbassa / 29
Cochinillo a baja temperatura con salsa de cítricos y calabaza

Entrecot de vaca madurat, amb suc de rostit, endívies i pebrots del piquillo / 30
Entrecot de vaca madurada con jugo de asado, endibias y pimientos del piquillo

Espatlla de cabrit rostida amb herbes, bledes i emulsió d'espinacs / 32
Paletilla de cabrito asada con hierbas, acelgas y emulsión de espinacas

Pa rústic / 4
Pan rústico

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

CASA
ANAMARIA

MENÚ DE TEMPORADA

La croqueta de ceps de Can Motes
La croqueta de boletus de Can Motes

Mantega trufada
Mantequilla trufada

Crema de coliflor amb bolets i ou a baixa temperatura
Crema de coliflor con setas y huevo a baja temperatura

Llobarro amb crema de porros i carxofes
Lubina con crema de puerros y alcachofas

Cua de vedella amb crema de moniato i reducció del seu suc amb ratafia
Rabo de ternera con crema de boniato y reducción de su jugo con ratafía

Castanyes, neula esmicolada i gelat de festuc
Castañas, barquillo troceado y helado de pistacho

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'al·lèrgens 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

Benvinguda amb cava de flor de Saüc
Bienvenida con cava de flor de saúco

Mantega trufada
Mantequilla trufada

Cruixent de formatge amb pernil d'aglà
Crujiente de queso con jamón de bellota

Crema d'api-rave amb ou a baixa temperatura
Crema de apionabo con huevo a baja temperatura

Caneló d'ànec i ceps amb salsa de foie i tòfona
Canelón de pato y boletus con salsa de foie y trufa

Turbot amb salsa de suquet i escopinyes
Rodaballo con salsa de suquet y berberechos

Mar i muntanya de peus de porc amb gamba
Mar y montaña de manitas de cerdo con gamba

Coll de xai amb carbassa, codony i avellanes
Cuello de cordero con calabaza, membrillo y avellanas

Taronja sanguina, magrana i sorbet de mandarina
Naranja sanguina, granada y sorbete de mandarina

Xocolata i gelat de festuc
Chocolate y helado de pistacho

85

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

CASA
ANAMARIA

TO SHARE / POUR PARTAGER

Toasted crystal bread with vine tomatoes / 7
Pain de cristal grillé avec tomate de vigne

Our Can Motes croquettes / 16
Nos croquettes de Can Motes

Anchovies from L'Escala / 19
Anchois de L'Escala

Fried calamari / 20
Calamars frits

Selection of aged cheeses from Mas Alba / 22
Sélection de fromages affinés de Mas Alba

Iberian ham D.O. 80 gr / 28
Jambon ibérique D.O. 80 gr

STARTERS / ENTRÉES

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

Cauliflower velouté with chanterelle mushrooms and a slow-cooked egg / 19
Velouté de chou-fleur aux girolles et œuf basse température

Chickpea stew with pork jowl and langoustines / 20
Ragoût de pois chiches, bajoue de porc et langoustines

Duck and wild mushroom cannelloni with foie gras and truffle sauce / 21
Cannelloni de canard et de champignons, sauce au foie gras et à la truffe

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



FROM OUR SEA / DE NOTRE MER

Octopus with smoked-potato parmentier and confit artichokes / 27
Poulpe, parmentier de pommes de terre fumées et artichauts confits

Sea bass with leek cream, black pudding and sage / 28
Bar, crème de poireaux, boudin noir et sauge

Black cuttlefish rice with red prawn carpaccio / 29
Riz noir à la seiche et carpaccio de crevette rouge

Market fish with seasonal vegetables / 32
Poisson du marché avec légumes de saison

Lobster with celeriac cream and seasonal vegetables / 38
Homard, crème de céleri-rave et petits légumes

FROM THE LAND / DE LA TERRE

Creamy porcini rice with Iberian pancetta / 23
Riz crémeux aux cèpes et poitrine de porc ibérique

Surf & turf: crispy pig trotters with prawns / 28
Terre & mer : pieds de porc croustillants aux crevettes

Veal tail with sweet-potato cream and meat jus with ratafia / 27
Queue de veau, crème de patate douce et jus de viande à la ratafia

Slow-cooked suckling pig with citrus and pumpkin sauce / 30
Cochon de lait basse température, sauce aux agrumes et potiron

Aged beef entrecôte with roast jus, endives and piquillo peppers / 32
Entrecôte de bœuf maturée, jus de rôti, endives et poivrons piquillo

Roasted kid goat shoulder with herbs, Swiss chard and spinach emulsion / 32
Épaule de chevreau rôtie aux herbes, blettes et émulsion d'épinards

Rustic bread / 4
Pain rustiqu

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

SEASONAL MENU / MENU DE SAISON

Porcini croquette from Can Motes
Croquette aux cèpes de Can Motes

Truffled butter
Beurre truffé

Cauliflower velouté with mushrooms and a slow-cooked egg
Velouté de chou-fleur aux champignons et œuf basse température

Sea bass with leek cream and artichokes
Bar, crème de poireaux et artichauts

Veal tail with sweet-potato cream and meat jus with ratafia
Queue de veau, crème de patate douce et jus de viande à la ratafia

Chestnuts, crushed wafer biscuit and pistachio ice cream
Châtaignes, gaufrette émiettée et glace à la pistache

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 compl

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

Welcome with elderflower cava
Bienvenue avec cava à la fleur de sureau

Truffled butter
Beurre truffé

Crispy cheese wafer with acorn-fed Iberian ham
Croustillant de fromage au jambon ibérique de bellota

Celeriac cream with a slow-cooked egg
Crème de céleri-rave et œuf basse température

Duck and porcini cannelloni with foie gras and truffle sauce
Cannelloni de canard et de cèpes, sauce au foie gras et à la truffeé

Turbot with suquet sauce and cockles
Turbot, sauce suquet et praires

Surf & turf: pig trotters with prawn
Mer et montagne de pieds de porc et crevette

Lamb neck with pumpkin, quince and hazelnuts
Collier d'agneau, potiron, coing et noisettes

Blood orange, pomegranate and mandarin sorbet
Orange sanguine, grenade et sorbet à la mandarine

Chocolate with pistachio ice cream
Chocolat avec glace à la pistache

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

POSTRES

Peres macerades i especiades amb magrana / 9
Peras maceradas y especiadas con granada

El nostre pastís de formatge amb figues confitades / 9
Nuestra tarta de queso con higos confitados

Milfulls de crema de llimona i sorbet de mandarina / 9
Milhojas de crema de limón y sorbete de mandarina

Castanyes, neula esmicolada i gelat de festuc / 9
Castañas, barquillo troceado y helado de pistacho

Textures de xocolata amb gelat de festucs/ 9
Texturas de chocolate con helado de pistacho



DESSERTS

Spiced, marinated pears with pomegranate / 9
Poires marinées aux épices et grenade

Our cheesecake with confit figs / 9
Notre cheesecake aux figues confites

Lemon-cream mille-feuille with mandarin sorbet / 9
Millefeuille à la crème de citron et sorbet à la mandarine

Chestnuts, crushed wafer biscuit and pistachio ice cream / 9
Châtaignes, gaufrette émiettée et glace à la pistache

Chocolate textures with pistachio ice cream / 9
Textures de chocolat avec glace à la pistache