



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

Sardina fumada, tomàquet xerri confitat, mozzarella, alvocat, maduixes i ruca / 17
Sardina ahumada, tomate cherry confitado, mozzarella, aguacate, fresas y rúcula

Verat marinat, suc d'escalivats, emulsió de pebrot vermell, cebetes i brots / 18
Caballa marinada, jugo de escalivada, emulsión de pimiento rojo, cebolletas y brotes

Crema freda d'espàrrecs blancs, ou dur i encenalls de pernil ibèric / 19
Crema fría de espárragos blancos, huevo duro y virutas de jamón ibérico

Pèsols amb botifarra negra i tripa de bacallà / 20
Guisantes con morcilla y tripa de bacalao

Tonyina vermella salvatge, salsa d'escabetx, piparra i perles d'oli d'oliva / 24
Atún rojo salvaje, salsa de escabeche, piparra y perlas de aceite de oliva

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



DE LA NOSTRA MAR / DE NUESTRO MAR

Bacallà confitat, pil pil suau, crema de fonoll i alls tendres / 22

Bacalao confitado, pil-pil suave, crema de hinojo y ajos tiernos

Lluç de palangre i cloisses amb salsa verda / 26

Merluza de palangre y almejas con salsa verde

Arròs negre de calamar amb carpaccio de gamba / 28

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 de celerí, verduretes saltejades i escarola / 36

Bogavante con crema de apio, verduritas salteadas y escarola

DE LA TERRA / DE LA TIERRA

Arròs sec amb picantó i carxofes / 26

Arroz seco con picantón y alcachofas

Mar i muntanya de peus de porc cruixents amb escamarlà / 27

Mar y montaña de manitas de cerdo crujientes con cigala

Xai rostit, el seu suc amb mel, mostassa i crema d'albergínia de l'hort a la brasa / 28

Cordero asado, su jugo con miel, mostaza y crema de berenjena del huerto a la brasa

Garrí a baixa temperatura amb salsa de cítrics i ceba tendra / 29

Cochinillo a baja temperatura con salsa de cítricos y cebolleta

Entrecot de vaca madurat, amb suc de rostit, endívies i escalunyes / 30

Entrecot de vaca madurada, con jugo de asado, endivias y chalotas

Espatlla de cabrit rostida amb herbes i pastanaga / 32

Paletilla de cabrito asada con hierbas y zanahoria

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



MENÚ DE TEMPORADA

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

Mantega trufada
Mantequilla trufada

Pèsols amb botifarra negra i tripa de bacallà
Guisantes con morcilla y tripa de bacalao

Bacallà confitat, pil pil suau, fonoll i alls tendres
Bacalao confitado, pil-pil suave, hinojo y ajos tiernos

Xai rostit, el seu suc amb mel i mostassa, crema de mongeta verda i faves
Cordero asado, su jugo con miel y mostaza, crema de judía verde y habas

Torrada de Santa Teresa i gelat de ratafia
Torrija y helado de ratafia

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 saüco

Mantega trufada
Mantequilla trufada

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

Tonyina vermella salvatge, salsa d'escabetx, piparra i perles d'oli d'oliva
Atún rojo salvaje, salsa de escabeche, piparra y perlas de aceite de oliva

Caneló de bacallà amb beixamel i espinacs
Canelón de bacalao con bechamel y espinacas

Rap amb salsa de suquet i cloïsses
Rape con salsa de suquet y almejas

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

Cua de bou amb verdures de temporada
Rabo de toro con verduras de temporada

Sopa de maduixa, sorbet de fruita de la passió i granitzat d'alfàbrega
Sopa de fresa, sorbete de fruta de la pasión y granizado de albahaca

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 pickles, honey and mustard vinaigrette / 16
Salade Casa Anamaria avec pickles et vinaigrette miel-moutarde

Smoked sardine, confit cherry tomatoes, mozzarella, avocado, strawberries and arugula / 17
Sardine fumée, tomates cerises confites, mozzarella, avocat, fraises et roquette

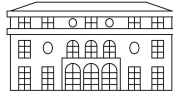
Marinated mackerel, escalivada juice, red pepper emulsion, spring onions and sprouts / 18
Maquereau mariné, jus d'escalivada, émulsion de poivron rouge, cébettes et pousses

Cold cream of white asparagus, hard-boiled egg and Iberian ham shaving / 18
Crème froide d'asperges blanches, œuf dur et copeaux de jambon ibérique

Peas with black pudding and cod tripe / 20
Petits pois avec boudin noir et tripes de morue

Wild red tuna, escabeche sauce, piparra peppers and olive oil pearls / 24
Thon rouge sauvage, sauce escabèche, piparras et perles d'huile d'olive

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



FROM OUR SEA / DE NOTRE MER

Confit cod, light pil pil sauce, fennel cream & young garlic / 22

Cabillaud confit, pil pil léger, crème de fenouil & ail nouveau

Line-caught hake with clams in green sauce / 26

Merlu de ligne aux palourdes, sauce verte

Black rice with cuttlefish, and red prawn carpaccio / 28

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 avec crème de céleri et légumes de saison

FROM THE LAND / DE LA TERRE

Dry rice with poussin and artichokes / 26

Riz sec au coquelet et artichauts

Surf & turf: crispy pig trotters with langoustine / 28

Terre & mer : pieds de porc croustillants et langoustine

Roasted lamb with honey & mustard jus, green bean cream & broad beans / 28

Agneau rôti, jus miel & moutarde, crème de haricots verts & fèves

Slow-cooked suckling pig with green asparagus, spring onion & citrus sauce / 30

Cochon de lait basse température, asperges vertes, oignon nouveau & sauce aux agrumes

Aged beef entrecôte with roasting jus, endives & piquillo Peppers / 32

Entrecôte de bœuf mûré, jus de rôti, endives & poivrons del piquillo

Roasted kid goat shoulder with herbs, baby carrots & spinach emulsion / 32

Épaule de chevreau rôtie aux herbes, mini carottes & émulsion d'épinards

Rustic bread / 4

Pain rustique

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

Ham croquette from Can Motes
Croquette de jambon de Can Motes

Truffled butter
Beurre truffé

Peas with black pudding and cod tripe
Petits pois avec boudin noir et tripes de morue

Confit cod, light pil pil sauce, fennel cream & young garlic
Cabillaud confit, pil pil léger, crème de fenouil & ail nouveau

Roasted lamb with honey & mustard jus, green bean cream & broad beans
Agneau rôti, jus miel & moutarde, crème de haricots verts & fèves

“Torrijas” - Spanish easter toast with ratafia ice cream
“Torrijas” – Traditional Spanish Easter brioche, ratafia ice cream

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

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

Truffled butter
Beurre truffé

Ham croquette from Can Motes
Croquette de jambon de Can Motes

Wild red tuna, escabeche sauce and olive oil pearl
Thon rouge sauvage, sauce escabèche et perles d'huile d'olive

Cod cannelloni with béchamel and spinach
Cannelloni de morue avec béchamel et épinards

Monkfish with suquet sauce and clams
Lotte avec sauce suquet et palourdes

Surf & turf: pig trotters and langoustine
Mer et montagne de pieds de porc et langoustine

Oxtail with seasonal vegetables
Queue de bœuf avec légumes de saison

Strawberry soup, passion fruit sorbet and basil granita
Soupe de fraises, sorbet fruit de la passion et granité au basilic

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

Sopa de maduixa, puré de cireres, violeta i sorbet de llima / 9
Sopa de fresa, puré de cereza, violeta y sorbete de lima

El nostre pastís de formatge amb sorbet de cireres / 9
Nuestra tarta de queso con sorbete de cereza

“Pinya Colada” Pinya osmotitzada amb rom, gelat de coco i menta / 9
“Piña Colada” Piña osmotizada con ron, helado de coco y menta

Tartaleta de llimona caramel·litzada, amb sorbet de fruita de la passió / 9
Tartaleta de limón caramelizada con sorbete de fruta de la pasión

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



DESSERTS

Strawberry soup, cherry purée, violet and lime sorbet / 9
Soupe de fraises, purée de cerises, violette et sorbet citron vert

Our cheesecake with cherry sorbet / 9
Notre cheesecake avec sorbet à la cerise

“Piña Colada” osmosed pineapple with rum, coconut ice cream and mint / 9
« Piña Colada » ananas osmosé au rhum, glace coco et menthe

Caramelized lemon tartlet with passion fruit sorbet / 9
Tartelette au citron caramélisé avec sorbet fruit de la passion

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