



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 lleties / 19
Laminado de remolacha, langostinos y vinagreta de lentejas

Amanida de llamàntol amb crema de celerí i verdures del temps / 36
Ensalada de bogavante con crema de apionabo y verduritas del tiempo

Sardines amb puré de cigrons i pipes de carbassa / 17
Sardinas 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 cruixents 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'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 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'al·lèrgens als nostres plats
Por favor dirijase 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 lleties
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 cruixents amb gamba vermella
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

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

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 vinaigrette aux lentilles

Lobster salad with celeriac cream and 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 épicé

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
“Presas” 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 traditionnel 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 vinaigrette aux lentilles

Marinated mackerel with citrus
Maquereau mariné aux agrumes

Traditional roast meat cannelloni
Cannelloni traditionnel 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 four et coing

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

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