



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 confitats i vinagreta de mel i mostassa / 16

Ensalada Casa Anamaria con encurtidos y vinagreta de miel y mostaza

Carpaccio de remolatxa i sardina fumada / 17

Carpaccio de remolacha y sardina ahumada

Verat marinat, suc d'escalivats, pebrot vermell, ceba i brots / 18

Caballa marinada, jugo de escalivada, pimiento rojo, cebolla y brotes

“Ajoblanco” al safrà amb llagostins i albercoc / 20

Ajoblanco al azafrán con langostinos y albaricoque

“Tiradito” de Tonyina vermella salvatge, cremós d'alvocat, blat de moro amb coriandre i fruita de la passió / 24

Tiradito de atún rojo salvaje, cremoso de aguacate, maíz con cilantro y fruta de la pasión

Steak tartar tallat a ganivet i lleugerament picant / 28

Steak tartar cortado a cuchillo y ligeramente picante

Caneló de ceps amb salsa de foie i tòfona / 22

Canelón de ceps con salsa de foie y trufa

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**



DE LA NOSTRA MAR / DE NUESTRO MAR

Arròs negre de sèpia i carpaccio de gamba vermella / 28

Arroz negro de sepia y carpaccio de gamba roja

Lluç de palangre amb velouté de plancton, tripes de bacallà i espinacs / 26

Merluza de palangre con velouté de plancton, tripas de bacalao y espinacas

Peix de llotja amb verdures de temporada / 32

Pescado de lonja con verduras de temporada

Roger amb salsa de suquet i escopinyes / 28

Salmonete con salsa de *suquet* y berberechos

Llamàntol amb crema d'api-rave i verduretes / 38

Bogavante con crema de apionabo y verduritas

DE LA TERRA / DE LA TIERRA

Arròs cremós de bolets i aroma de tòfona / 30

Arroz cremoso de setas y aroma de trufa

Mar i muntanya de peus de porc cruixents amb escamarlà / 28

Mar y montaña de manitas de cerdo crujientes con cigala

Xai rostit amb crema de moniato i carbassa, el seu suc de mel i mostassa / 28

Cordero asado con crema de boniato y calabaza, con su jugo de miel y mostaza

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

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

Garrí a baixa temperatura amb salsa de cítrics i ceba tendra / 30

Cochinillo a baja temperatura con salsa de cítricos y cebolleta

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.

CASA
ANAMARIA



MENÚ DE TEMPORADA

Croqueta de ceps
Croqueta de boletus

Mantega trufada
Mantequilla trufada

Crema de trompeta de la mort amb bolets
Crema de trompeta de la muerte con setas

Roger amb salsa de suquet i escopinyes
Salmonete con salsa de *suquet* y berberechos

Magret d'ànec amb api-rave y porro
Magret de pato con apionabo y porro

Torrada de Santa Teresa i gelat de ratafia
Tostada de Santa Teresa 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

Croqueta de ceps
Croqueta de boletus

Verat marinat, suc d'escalivats, pebrot vermell, ceba i brots
Caballa marinada, jugo de escalivada, pimiento rojo, cebolla y brotes

Caneló de bolets amb salsa de foie i tòfona
Canelón de setas con salsa de foie y trufa

Peix de llotja amb velouté de plancton, tripes de bacallà i espinacs
Pescado de lonja con velouté de plancton, tripas de bacalao y espinacas

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

Coll de Xai, el seu suc i verdures del nostre hort
Cuello de cordero, su jugo y verduras de nuestro huerto

Crema de llimona, sorbet de mandarina i granissat d'alfàbrega
Crema de limón, sorbete de mandarina y granizado de albahaca

Xocolata amb gelat de festucs
Chocolate con helado de pistachos

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

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**