



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

Amanida de tomàquets de l'hort amb burrata i alfàbrega / 17

Ensalada de tomates del huerto con burrata y albahaca

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

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

Sardina fumada amb sopa freda de cogombre, pebrot verd i gelat de poma verda / 18

Sardina ahumada con sopa fría de pepino, pimiento verde y helado de manzana verde

“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



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 mongeta verda / 26

Merluza de palangre con velouté de plancton, tripas de bacalao y judía verde

Peix de llotja amb verdures de temporada / 32

Pescado de lonja con verduras de temporada

Rap amb salsa de suquet i musclos / 28

Rape con salsa de suquet y mejillones

Llamàntol amb crema de celerí i verduretes / 38

Bogavante con crema de apionabo y verduras

Gamba grossa de Palamós a la sal / 38

Gamba grande de Palamós a la sal

DE LA TERRA / DE LA TIERRA

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

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

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

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

Mantega de curri fumat
Mantequilla de curri ahumada

“Ajoblanco” al safrà amb llagostins i albercoc
Ajoblanco al azafrán con langostinos y albaricoque

Rap amb salsa de suquet i musclos
Rape con salsa de suquet y mejillones

Xai rostit, el seu suc amb mel, mostassa i crema d'albergínia de l'hort a la brasa
Cordero asado, su jugo con miel, mostaza y crema de berenjena del huerto a la brasa

Sopa de maduixa, gerds i gelat de llet d'ovella Ripollesa
Sopa de fresa, frambuesas y helado de leche de oveja Ripollesa

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 de curri fumat
Mantequilla de curri ahumado

Sopa freda de cogombre i pebrot verd amb poma verda
Sopa fría de pepino y pimiento verde con manzana verde

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 mongeta verda
Pescado de lonja con velouté de plancton, tripas de bacalao y judía verde

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 limona, sorbet de préssec i granissat d'alfàbrega
Crema de limón, sorbete de melocotón y granizado de albahaca

Xocolata
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

Toasted crystal bread with tomato / 7

Pain cristal grillé à la tomate

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 matured 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 and honey mustard dressing / 16

Salade Casa Anamaria avec pickles et vinaigrette miel-moutarde

Tomato salad from our garden, burrata and basil / 17

Salade de tomates du potager, burrata et basilic

Marinated mackerel, "escalivada" juice, red pepper, onion and sprouts / 18

Maquereau mariné, jus d'"escalivada", poivron rouge, oignon et pousses

Smoked sardine with cold cucumber soup, green pepper and green apple ice cream / 18

Sardine fumée, soupe froide de concombre, poivron vert et glace pomme verte

Saffron "ajoblanco" with prawns and apricot / 20

"Ajoblanco" au safran avec crevettes et abricot

Wild red tuna tiradito, avocado cream, corn with coriander and passion fruit / 24

Tiradito de thon rouge sauvage, crème d'avocat, maïs au coriandre et fruit de la passion

Knife-cut steak tartar slightly spicy / 28

Steak tartare coupé à couteau légèrement épicé



FROM OUR SEA / DE NOTRE MER

Black rice with cuttlefish, and red prawn carpaccio / 28

Riz noir à la seiche et carpaccio de crevette rouge

Longline hake with plankton velouté, cod tripe and green beans / 26

Merlu de palangre, velouté de plancton, tripes de morue et haricots verts

Market fish with seasonal vegetables / 32

Poisson du marché avec légumes de saison

Monkfish with suquet sauce and mussels / 28

Lotte avec sauce suquet et moules

Lobster with celeriac cream and seasonal vegetables / 38

Homard avec crème de céleri et légumes de saison

Large Palamós prawns with salt / 38

Grosse crevette de Palamós au sel

FROM THE LAND / DE LA TERRE

Surf and turf of crispy pig's trotters with langoustine / 28

Terre et mer de pieds de porc croustillants avec langoustine

Roast lamb, its juice with honey, mustard and grilled aubergine cream / 28

Agneau rôti, son jus au miel, moutarde et crème d'aubergine grillée

Matured beef entrecote with roast juice, endives and shallots / 30

Entrecôte de bœuf maturée, jus de rôti, endives et échalotes

Slow cooked suckling pig with citrus sauce and spring onion / 30

Cochon de lait basse température, sauce aux agrumes et ciboule

Roast kid shoulder with herbs and carrot / 32

Épaule de chevreau rôtie aux herbes et carotte

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

Smoked curry butter
Beurre au curry fumé

Saffron ajoblanco with prawns and apricot
Ajoblanco au safran avec crevettes et abricot

Monkfish with suquet sauce and mussels
Lotte avec sauce suquet et moules

Roast lamb with its jus, honey, mustard and grilled aubergine cream
Agneau rôti, son jus, miel, moutarde et crème d'aubergine grillée

Strawberry and raspberry soup with Ripollesa sheep's milk ice cream
Soupe de fraises et framboises avec glace au lait de brebis Ripollesa

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

Smoked curry butter
Beurre au curry fumé

Cold cucumber and green pepper soup with green apple
Soupe froide de concombre et poivron vert avec pomme verte

Marinated mackerel, escalivada juice, red pepper, onion and sprouts
Maquereau mariné, jus d'escalivada, poivron rouge, oignon et pousses

Mushroom cannelloni with foie and truffle sauce
Cannelloni de champignons avec sauce au foie et truffe

Market fish with plankton velouté, cod tripe and green beans
Poisson de marché avec velouté de plancton, tripes de morue et haricots verts

Surf and turf of pig's trotters with Norway lobster
Terre et mer de pieds de porc avec langoustine

Lamb neck, its jus and vegetables from our garden
Cou d'agneau, son jus et légumes de notre potager

Lemon cream, peach sorbet and basil granita
Crème de citron, sorbet de pêche et granité au basilic

Chocolate
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



POSTRES

Sopa de maduixa, gerds i gelat de llet d'ovella Ripollesa / 9
Sopa de fresa, frambuesas y helado de leche de oveja Ripollesa

El nostre pastís de formatge / 9
Nuestra tarta de queso

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

Crema de llimona, sorbet de préssec i granissat d'alfàbrega / 9
Crema de limón, sorbete de melocotón y granizado de albahaca

Textures de xocolata / 9
Texturas de chocolate