



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, gerd i ruca / 17

Sardina ahumada, tomate cherry confitado, mozzarella, aguacate, frambuesa 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

Amanida de tomàquet, burrata, préssec i alfàbrega / 19

Ensalada de tomate, burrata, melocotón y albahaca

Crema freda de meló, cogombre i pebrot verd amb llagostins, iogurt i llima / 20

Crema fría de melón, pepino y pimiento verde con langostinos, yogur y lima

Tonyina vermella salvatge, salsa d'escabetx i perles d'oli d'oliva / 24

Atún rojo salvaje, salsa de escabeche 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

Lluç de palangre i cloïsses amb salsa verda / 26
Merluza de palangre y almejas con salsa verde

Mero amb salsa de suquet i musclos / 27
Mero con salsa de suquet y mejillones

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 mongeta verda / 26
Arroz seco con picantón y judías verdes

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 i mostassa, crema de carbassó i albergínia / 28
Cordero asado, su jugo con miel, mostaza y crema de calabacín y berenjena

Garri 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 pebrot del piquillo / 30
Entrecot de vaca madurada, con jugo de asado, endivias y pimiento del piquillo

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



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



MENÚ DE TEMPORADA

La croqueta de pernil de Can Motes

La croqueta de jamón de Can Motes

Crema freda de meló, cogombre i pebrot verd

Crema fría de melón, pepino y pimiento verde

Sardina fumada, tomàquet xerri confitat, mozzarella, alvocat, gerda i ruca

Sardina ahumada, tomate cherry confitado, mozzarella, aguacate, frambuesa y rúcula

Corball amb salsa de suquet i musclos

Corvina con salsa de suquet y mejillones

Xai rostit, el seu suc amb mel i mostassa, crema de carbassó i albergínia

Cordero asado, su jugo con miel y mostaza, crema de calabacín y berenjena

“Pinya Colada” Pinya osmotitzada amb rón, gelat de coco y menta

"Piña Colada" Piña osmotizada al ron con helado de coco y menta

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



SEASONAL MENU / MENU DE SAISON

Ham croquette from Can Motes
Croquette de jambon de Can Motes

Melon, cucumber and green pepper soup
Velouté froid de melon, concombre et poivron vert

Smoked sardine, confit cherry tomatoes, mozzarella, avocado, raspberry and arugula
Sardine fumée, tomates cerises confites, mozzarella, avocat, framboise et roquette

Croaker with Catalan *sucquet* sauce and mussels
Corb, sauce *sucquet* catalane et moules

Roasted lamb with honey & mustard jus, , zucchini cream soup and eggplant
Agneau rôti, jus miel & moutarde, crème de courgettes et d'aubergines

"Piña Colada" Rum-infused osmotic pineapple with coconut ice cream and mint
« Piña Colada » – Ananas osmosé au rhum, glace à la noix de coco et menthe

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



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

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

Tonyina vermella salvatge, salsa d'escabetx i perles d'oli d'oliva
Atún rojo salvaje, salsa de escabeche 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 vedella amb verdures de temporada
Rabo de ternera 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



TASTING MENU / MENU DÉGUSTATION

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

Smoked curry butter
Beurre au curry

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

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 catalan suquet sauce and clams
Lotte avec sauce *suquet* catalane 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