



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, raspberry and arugula / 17

Sardine fumée, tomates cerises confites, mozzarella, avocat, framboise 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

Tomato, burrata, peach and basil salad / 19

Salade de tomates, burrata, pêche et basilic

Melon, cucumber and green pepper soup with prawns, yogurt and lime / 20

Velouté froid de melon, concombre et poivron vert, accompagné de crevettes, de yaourt et de citron vert

Wild red tuna, escabeche sauce and olive oil pearls / 24

Thon rouge sauvage, sauce escabèche 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

Line-caught hake with clams in green sauce / 26
Merlu de ligne aux palourdes, sauce verte

Grouper with Catalan *suquet* sauce and mussels / 27
Mérrou, sauce *suquet* catalane et moules

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 green beans / 26
Riz sec au coquelet et fleur de courgette

Surf & turf: crispy pig trotters with langoustine / 28
Terre & mer : pieds de porc croustillants et langoustine

Roasted lamb with honey & mustard jus, zucchini cream soup and eggplant / 28
Agneau rôti, jus miel & moutarde, crème de courgettes et d'aubergines

Slow-cooked suckling pig with 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 maturé, jus de rôti, endives & poivrons del piquillo

Roasted kid goat shoulder with herbs & carrots / 32
Épaule de chevreau rôtie aux herbes & carottes

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



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



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 *squet* sauce and mussels
Corb, sauce *squet* 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