



Benvinguts!

Em coneixen com a **Sisu!**

Sóc un jove cuiner enamorat de la cuina empordanesa que desitja que gaudiu de la següent carta gastronòmica dissenyada amb productes de la terra.

Bienvenidos!

Me conocen como **Sisu!**

Soy un joven cocinero enamorado de la cocina ampurdanesa que desea que disfrutéis de la siguiente carta gastronómica diseñada con productos de la tierra.

Welcome!

Everyone knows me as **Sisu!**

I am a young cook in love with "Empordà cuisine" who wants you to enjoy the following gastronomic menu designed with local products.

Bienvenue!

Ils me connaissent comme **Sisu!**

Je suis un jeune cuisinier qui aime beaucoup la cuisine de ma région, "l'Empordà", et qui souhaite vous fait connaître notre carte gastronomique dessinée avec des produits de la terre.

La cuina d'en Sisu

PER COMPARTIR - PARA COMPARTIR

Dankos de pop amb all i oli de mel 3€/u
Dankos de pulpo con "all i oli" de miel 3€/u

Salmó a la sal amb emulsió de piparra 3,5€/u
Salmón a la sal con emulsión de piparra 3,5€/u

Roll de verdures amb hummus de remolatxa 7,5€
Roll de verduras con hummus de remolacha 7,5€

Pastissets de bacallà amb patata violeta i alga nori 9,5€
Pastelitos de bacalao con patata violeta y alga nori 9,5€

Botifarra dolça amb poma granny smith 10€
Botifarra dulce con manzana granny smith 10€

Gambetes de Palamós amb garrofa i garnatxa de l'Empordà 16€
Gamba pequeña de Palamós con algarroba y garnacha del Empordà 16€

-
Pa 3€
Pan 3€

PLATS TEBIS - PLATOS TIBIOS

Ous a baixa temperatura amb xirivia i cruixent de vaca 9€
Huevos a baja temperatura con chirivía y crujiente de vaca 9€

Ventresca de tonyina amb romesco thai 15€
Ventresca de atún con romesco thai 15€

Laminat d'ànec amb xutney d'estiu 14€
Laminado de pato con chutney de verano 14€

PLATS CALENTS - PLATOS CALIENTES

Sèpia farcida de trinxat i samfaina 12€
Sepia rellena de trinchado y pisto 12€

Orada al forn amb iuca 15€
Dorada al horno con yuca 15€

Arròs mar i muntanya amb emulsió d'all negre 17€/pax
Arroz mar y montaña con emulsión de ajo negro 17€/pax

Arròs de ceps i botifarra negra, gratinat 18€/pax
Arroz de setas y butifarra negra, gratinado 18€/pax

Premat de xai amb cous cous 14€
Prensado de cordero con cous cous 14€

POSTRES

triÀCID de llima 5,5€
triÁCIDO de lima 5,5€

Cheesecake japonès amb crema de fonoll 6,5€
Cheesecake japonés con crema de hinojo 6,5€

El CLÀSSIC Sacher 6€
El CLÁSICO Sacher 6€

Crema de cacau amb iogurt i fruits secs 6,5€
Crema de cacao con yogur y frutos secos 6,5€

TO SHARE - POUR PARTAGER

Octopus dankos with garlic and oil of honey 3 €/unit
Poulpe dankos avec ail et huile de miel 3 €/unité

Salt salmon with piparra emulsion 3,5€/unit
Saumon au sel avec émulsion de piparra 3,5 €/unité

Vegetable roll with beet hummus 7,5€
Rouleau de légumes au houmous de betterave 7,5€

Cod cakes with purple potato and nori algae 9,5€
Gâteaux à la morue avec pomme de terre violette et algue nori 9,5€

Sweet sausage with apple granny smith 10€
Saucisse sucrée à la pomme granny smith 10€

Palamós prawns with carob and grenache of the Empordà 16€
Crevettes Palamós avec avec caroube et grenache de l'Empordà 16€

-
Bread 3€
Pain 3€

LUKEWARM DISHES - PLATS TIÈDES

Low temperature eggs with crispy cow beef 9€
Oeufs cuits à basse température avec bœuf de vache croustillant 9€

"Ventresca" of tuna with romesco thai 15€
Ventrèche de thon au romesco thai 15€

Laminated of duck with summer chutney 14€
Laminé de canard avec chutney d'été 14€

HOT DISHES - PLATS CHAUDS

Cuttlefish stuffed of minced and "samfaina" 12€
Seiche farcie de découpé et "samfaina" 12€

Baked sea bream with cassava 15€
Priée au four avec yucca 15€

Sea and mountain rice with emulsion of black garlic 17€/pax
Riz mer et montagne avec émulsion d'ail noir 17€/pax

Rice with mushrooms and black sausage, gratin 18€/pax
Riz aux champignons et saucisse noire gratiné 18€/pax

Pressed lamb with cous cous 14€
Pressé d'agneau avec cous cous 14€

DESSERTS

Lime triACID 5,5€
Citron vert triACIDE 5,5€

Japanese cheesecake with fennel cream 6,5€
Cheesecake japonais avec crème de fenouil 6,5€

The CLASSIC Sacher 6€
Le Sacher CLASSIC 6€

Cocoa cream with yogurt and nuts 6,5€
Crème de cacao avec yaourt et fruits secs 6,5€