

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS

AMANIDES · ENSALADAS · SALADS

Amanida Sa Poma amb enciams variats amb pastanaga, poma, llavors i vinagreta de mostassa 9€
Ensalada 'Sa Poma' con zanahoria, manzana, semillas y vinagreta de mostaza / Salad with carrots, apple, seeds and mustard vinaigrette.

Amanida de magrana i pera amb blat de moro torrat 11€
Ensalada de granada y pera/ Pomegranate salad with pear/ Salade de grenade et poire

LES SUGGERÈNCIES DEL XEF · LAS SUGERENCIAS DEL CHEF

Sopa de ceba amb ou poche ecològic i encenalls de formatge 14€
Sopa de cebolla con huevo poché ecologico y queso/ Onion soup with egg poché and cheese / Soupe d'oignon avec oeuf poche et fromage

Pop de Llançà a la gallega amb parmentier de patata 14€
Pulpo de Llançà a la gallega con parmentier de patata / Poulpe à la galicienne / Galician-style octopus

Tártar de salmó amb ous de truita fumada 14€
Tartar de salmón con huevos de trucha ahumada / Salmon tartare. / Tartare de saumon

Encenalls de foie mi-cuit i flor de sal amb una copa de vi dolç 14€
Tostadas con virutas de foie mi-cuit y flor de sal y una copa de vino dulce/ Toast with foie mi-cuit and sea salt and a glass of sweet wine / Foie gras mi-cuit à la fleur de sel et un verre de vin doux.

Carpaccio de llagostins amb vinagreta de bolets i oli d'oliva arbequina 13€
Carpaccio de langostinos con vinagreta de setas/carpaccio de langoustines aux champignons vinaigrette/ Prawn carpaccio with mushroom vinaigrette

PROPOSTES PER COMPARTIR · PARA COMPARTIR

Formatge cremós de "Mas Alba" de Terradelles amb verduretes i pa de llavors (**per 2 persones**) 22€
Queso de leche cruda de cabra de "Mas Alba" con verduras crujientes y pan de semillas / Fromage de chèvre de Mas Alba avec legumes croquants et pain de graines / Mas Alba goat cheese with crunchy vegetables and seed bread.

Pernil D.O Jabugo (80gr) amb torrades de pa de coca amb tomàquet 21€
Jamón D.O Jabugo con pan de coca con tomate / Jambon du Jabugo avec deu pain tomates /Cured ham with bread with tomatoe.

Anxoves de l'Escala amb pa amb tomàquet i oli d'oliva 9,50€
Anchoas de la Escala con pan con tomate / Anchois de L'Escala et pain à la tomate/ anchovies from L'Escala and tomato bread

Pa de coca amb tomàquet i oli d'oliva verge (6un.) 5€
Pan con tomate y aceite de oliva virgen. / Bread with tomato. / Pain à la tomate.

PLAT PRINCIPAL · PLATO PRINCIPAL · MAIN COURSE

DEL MAR

Bacallà confitat amb pebrots del Padrón i confitura de pebrots vermells 17€
*Bacalao confitado con pimientos del padrón y confitura de pimientos rojos /
Pickled cod with peppers from Padrón (hot green pepper) and red pepper jam/ Morue confite avec confiture du poivrons rouge et piments de Padrón*

Llobarro a la Mallorquina 21€
Lubina al horno con verduritas y sobrasada / Baked sea bass with tiny vegetables and “sobrassada” /Bar au four aux petits légumes et “sobrassada”

DE LA TERRA

Ous ferrats ecològics del Pla de l'Estany amb xistorra i patates rosses 12€
*Huevos fritos ecologicos con chistorra y patatas fritas / oeufs ecologiques sur le plat aux frites et “chistorra”/
Fried ecological eggs with chips and Iberian “chistorra”*

Espatlletes de conill del Pla de l'Estany amb ceba de Figueres confitada 15€
Espaldas de conejo con cebolla de Figueras confitada/ Backs of rabbits with Figueres' confit onion/

Canelons de l'avi Josep de carn rostida amb beixamel i formatge gratinat 11€
*Canelones de carne con bechamel y queso gratinado/ Boeuf cannelloni avec sauce béchamel et du fromage à gratin/
Beef cannelloni with béchamel and cheese gratin*

Rodó d'espalla de xai de Girona al forn farcida de poma i botifarra i puré de castanya 14€
*Redondo de espalda de cordero rellena de manzana y butifarra y puré de castaña / Round of shoulder of lamb baked
stuffed apple and sausage/ Épaule d'agneau cuit au four farcie de pomme et la saucisse.*

CARNS A LA BRASA

Entrecot de vedella de Girona · 500gr. · Acompanyat de xips i espàrrecs a la brasa 21€
Entrecot de ternera de Girona a la brasa/ Grilled veal entrêcot/ Entrecôte de veau sur le grill.

Magret d'ànec de l'Empordà (400/450gr) amb confitura de ceba 17€
Magret de pato con mermelada de cebolla / Duck breast with onion jam/ Magret de canard aux confiture du oignon

Costelles i mitjanes de Xai de Girona amb allioli i xips fetes a casa 14€
Costillas de cordero con alioli/Lamb ribs with alioli /Coteletes d'agneau et chips maison

Hamburguesa de vedella de Girona (200gr) amb formatge d'ovella i patates fregides 14€
Hamburguesa de ternera con queso de oveja y patatas fritas/ Beef burger with sheep cheese and potatochips/ Burger de boeuf avec fromage mouton et chips.

Postres · Desserts

<i>Coulant de xocolata amb gelat de préssec de vinya 10'</i>	6€
<i>Coulant de chocolate con helado de melocotón/ Chocolate coulant with peach ice-cream/ Coulant de chocolat à la glace de pêch</i>	
Degustació de formatges de proximitat acompanyat de codony	14€
<i>Degustación de quesos de proximidad/ Assortiment de fromages catalans / Assorted Catalan cheeses</i>	
Broqueta de fruita natural regada amb xocolata calenta	5€
<i>Brocheta de fruta natural con chocolate caliente/ Fresh fruit with chocolate/ Fruit nature au chocolat chaud.</i>	
Semifred cruixent de crema amb coulís de fruites del bosc	6€
<i>Crujiente de crema con coulis de frutas del bosque / Crème brûlée aux fruits rouges / Crunchy cake with custard and red forest fruits</i>	
Pastis de formatge mascarpone amb confitura de taronja i fruites del bosc	6€
<i>Pastel de queso mascarpone con confitura de naranja i frutas del bosque/Mascarpone cheese cake with forest fruit and bit orange jam/ Gâteau de fromage mascarpone à la confiture d'orange et des fruits des forêt</i>	
Tarte Tatin de poma amb crema de llet 15'	9€
<i>Tarte Tatín de manzana con crema fresca/ Tarte Tatin with creme fresh/Tarte tatin au crème fraîsh</i>	
Cafè llaminer. Degustació de les postres destacades del Sa Poma	11€
<i>Café goloso/ Coffee gourmand / Café gourmand</i>	
Cafè Irlandès	8€
<i>Café Irlandés/ Cafe Irlandais/ Irish coffee</i>	
logurt natural amb nous i mel del Cap de Creus	4€
<i>Yogur natural cremoso con miel y nueces/ Natural yogurt with honey and walnuts./ Yaourt au miel et noix</i>	
Mató d'Esponellà amb mel de mil flors	4€
<i>Requesón de Esponellà con miel / Fromage blanc au miel/ Milk curd with honey</i>	

Gelats · Helados · Ice-cream · Glace

Gelat d'avellana amb Ratafia	6,00€
<i>Helado de avellana con Ratafia / Hazelnut ice-cream with Ratafia/ Glacé de noisettes et Ratafia</i>	
Gelat d'Stracciatella	4,50€
<i>Helado de Stracciatella/ Straciatella ice-cream/ Glacé de Stracciatella</i>	
Gelat de xocolata	4,50€
<i>Helado artesanal de chocolate / Chocolat homemade ice-cream/ glacé artisan de chocolat</i>	
Sorbet de cítrics: Llimona de Gandia i mandarina	4,50€
<i>Sorbete de cítricos: Limón de Gandia y mandarina/ Citrus sorbet : lemon and tangerine / Glacé à la mandarine et citron.</i>	
Gelat de vainilla Tahití	4,50€
<i>Helado de vainilla Tahití / Vanilla ice-cream/Glacé de vanille</i>	

Fets a casa · Helados caseros · Home-made ice-cream · Glace Artisan

Biscuit glacé amb xocolata calenta	4,50€
<i>Biscuit glacé con chocolate caliente/ Biscuit glacé with hot chocolate/ Biscuit glacé au chocolat chaud</i>	
Biscuit glacé amb coullís de fruites del bosc	4,50€
<i>Biscuit glacé con frutas del bosque/ Biscuit glacé with forest fruits / Biscuit glacé aux fruits rouges</i>	
Biscuit glacé amb rom i panses	4,50€
<i>Biscuit glacé con ron y pasas/ Biscuit glacé with rhum and raisins/ Biscuit glacé au rhum et raisins secs</i>	