



RESTAURANT

Sa Poma

CARTA DE PRIMAVERA

972. 19.31.37 · 681.08.41.40
Espinavessa · Girona

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS

Amanida Sa Poma amb enciams variats amb pastanaga, poma, llavors i vinagreta de mostassa <i>Ensalada 'Sa Poma' con zanahoria, manzana, semillas y vinagreta de mostaza / Salad with carrots, apple, seeds and mustard vinaigrette.</i>	12€
Amanida de tomàquet de l'hort amb formatge <i>Burrata</i> i oli d'alfàbrega <i>Tomate del huerto con queso Burrata / Tomato salad with Burrata cheese / Salade de tomates et fromage du Burrata</i>	14€
Pop de Llançà a la gallega amb parmentier de patata <i>Pulpo de Llançà a la gallega con parmentier de patata / Poulpe à la galicienne / Galician-style octopus</i>	16€
Encenalls de foie mi-cuit i flor de sal amb una copa de vi dolç <i>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 á la fleur de sel et un verre de vin doux.</i>	17€
Carpaccio de llagostins amb vinagreta de bolets i oli d'oliva arbequina <i>Carpaccio de langostinos con vinagreta de setas / Carpaccio de langoustines aux champignons vinaigrette / Prawn carpaccio with mushroom vinaigrette</i>	15€
Formatge cremós de "Mas Alba" de Terradelles amb verdures a la brasa (per 2 persones) <i>Queso de leche cruda de cabra de "Mas Alba" con verduras a la brasa / Fromage de chèvre de Mas Alba avec légumes grillées. / Mas Alba goat cheese with grilled vegetables.</i>	22€
Pernil D.O Jabugo (80gr) amb torrades de pa de coca amb tomàquet <i>Jamón D.O Jabugo con pan de coca con tomate / Jambon du Jabugo avec du pain tomates / Cured ham with bread with tomato.</i>	21€
Anxoves de l'Escala amb pa amb tomàquet i oli d'oliva <i>Anchoas de la Escala con pan con tomate / Anchois de L'Escala et pain à la tomate / Anchovies from L'Escala and tomato bread.</i>	10€
Pa de coca amb tomàquet i oli d'oliva verge (6un.) <i>Pan con tomate y aceite de oliva virgen. / Bread with tomato. / Pain à la tomate.</i>	5€

PLAT PRINCIPAL · PLATO PRINCIPAL · MAIN COURSE

DEL MAR

Bacallà confitat amb tagliattele de nero de sípia i pebrots de Padrón 19€
Bacalao confitado con pimientos de Padrón y tagliattele de sepia / Pickled cod with peppers from Padrón (hot green pepper) and tagliatteles cuttlefish / Morue confite avec piments de Padrón et spaghettis de seiche

Llobarro a la Mallorquina al forn amb verdures i sobrassada 21€
Lubina al horno con verduritas y sobrassada / 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 15€
Huevos fritos ecologicos con chistorra y patatas fritas / Oeufs écologiques sur le plat aux frites et "chistorra" / Fried ecological eggs with chips and Iberian "chistorra"

Canelons de l'avi Josep de carn rostida amb beixamel i formatge gratinat 14€
Canelones de carne con bechamel y queso gratinado / Bœuf cannelloni avec sauce bechamel et du fromage à gratin / Beef cannelloni with bechamel and cheese gratin

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 / Grilled 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 16€
Costillas de cordero con alioli / Lamb ribs with alioli / Côtelettes d'agneau et chips maison

Hamburguesa de vedella de Girona (200gr) amb formatge d'ovella i patates fregides 15€
Hamburguesa de ternera con queso de oveja y patatas fritas / Beef burger with sheep cheese and potato chips / Burger de bœuf avec fromage mouton et chips.

Servei: 1,50€ / persona · Servicio: 1,50€ / persona · Service: 1,50€ / persona

POSTRES · DESSERTS

Coulant de xocolata 10' <i>Coulant de chocolate/ Chocolate coulant / Coulant de chocolat</i>	6€
Pastis de formatge mascarpone amb confitura de taronja i fruites del bosc <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>	6€
Cafè llaminer. Degustació de les postres destacades del Sa Poma <i>Café goloso. Degustación de postres del Sa Poma/ Coffee gourmand / Café gourmand.</i>	9€
Semifred cruixent de crema amb coulís de fruites del bosc <i>Crujiente de crema con coulis de frutas del bosque / Crème brûlée aux fruits rouges / Crunchy cake with custard and red forest fruits</i>	6€
Broqueta de fruita natural regada amb xocolata calenta <i>Brocheta de fruta natural con chocolate caliente/ Fresh fruit with chocolate/ Fruit nature au chocolat chaud.</i>	6€
Tartar de pinya al rom amb gelat de coco <i>Tartar de piña al ron con helado de coco/ Pineapple tartar with rhum and coconut icecream/ Ananas tartare aux rhum et coco glace</i>	9€
Mató d'Esponellà amb mel de mil flors de Crespià i nous <i>Requesón de Esponellà con miel / Fromage blanc au miel/ Milk curd with honey</i>	4,50€

Gelats · Helados · Ice-cream · Glace

Biscuit glacé amb xocolata calenta <i>Biscuit glacé con chocolate caliente/ Biscuit glacé with hot chocolate/ Biscuit glacé au chocolat chaud</i>	6€
Gelat d'avellana amb Ratafia <i>Helado de avellana con Ratafia / Hazelnut ice-cream with Ratafia/ Glacé de noisettes et Ratafia</i>	6€
Sorbet de cítrics: Llimona de Gandia i mandarina amb menta <i>Sorbete de cítricos: Limón de Gandia y mandarina/ Citrus sorbet: lemon and tangerine with peppermint / Glacé à la mandarine a la menthe et citron.</i>	6€
Gelat de vainilla Tahití <i>Helado de vainilla Tahití / Vanilla ice-cream/Glacé de vanille</i>	6€