



CAN MOTES  
RESTAURANT

## SESONAL MENU MENU DE SAISON

Our Iberian Ham Croquette  
*Notre Croquette de Jambon Can Motes*

Curry Butter  
*Beurre au Curry*

Traditional Roast Cannelloni  
*Caneloni de Rôti Traditionnel*

Fresh Fish with Cod Cheeks  
*Poisson du Jour avec Joue de Morue*

Roasted lamb with herbs and vegetables from  
Can Motes Garden  
*Agneau rôti aux Herbes du Potager de Can Motes*

Apple Breton tart  
*Tarte Bretonne aux Pommes*

**49€ / person**  
**Bread, water and VAT incl.**  
***Pain, eau et IVA incl.***

The menu is served for the whole table  
*Le menu est servi pour l'ensemble des convives de la table*



**CAN MOTES**  
RESTAURANT

## **TASTING MENU**

### **MENU DEGUSTATION**

Our Iberian Ham Croquette  
*Notre Croquette de Jambon Can Motes*

Langoustine and Beetroot Salad with Lentils Vinaigrette  
*Salade de Betteraves, Crevette et Vinaigrette de Lentilles*

Curry Butter  
*Beurre au Curry*

Mackerel marinated with Citrus  
*Maquereaux marinés aux Agrumes*

Traditional Roast Cannelloni  
*Caneloni de Rôti Traditionel*

Crispy Pork Feet with Prawn from Palamós  
*Pieds de Porc croustillants et Crevette de Palamós*

Fresh Fish with Cod Cheeks  
*Poisson du Jour avec Joue de Morue*

Duck Royal  
*Royale de Canard*

Red Berries Soup with Goat Yoghurt Ice Cream  
*Soupe de Fruits Rouges avec Crèmeux Lactique de Chèvre*

Chocolate Textures Tart  
*Tartelette aux Textures de Chocolat*

**85€ / person**  
**Bread, water and VAT incl.**  
***Pain, eau et IVA incl.***

The menu is served for the whole table  
*Le menu est servi pour l'ensemble des convives de la table*

The Tasting Menu is served for Lunch until 14h and Dinner until 21h

This restaurant has available information on the presence of allergens in our products. Contact our staff if you would like more information.  
*Cet établissement dispose d'informations sur la présence d'allergènes dans nos produits. Contactez notre personnel si vous souhaitez plus de renseignements.*



**CAN MOTES**  
RESTAURANT

**TO SHARE**

Assortment of Croquettes Can Motes / 15€  
*Assortiment de croquettes Can Motes / 15€*

Assortment of Cheeses from our Region / 22€  
*Notre sélection de fromages affinés de la région / 22€*

Our "Calamares a la Romana" / 22€  
*Nos Calamars à la Romaine / 22€*

Iberian Ham D.O. / 32€  
*Jambon D.O. Ibérique / 32€*

**STARTERS**

Casa Anamaria Salad with Our Garden Seasonal Vegetables / 15€  
*Salade Casa Anamaria avec des Légumes de Saison de Notre Potager / 15€*

Langoustine and Beetroot Salad with Lentils Vinaigrette / 19€  
*Salade de Betteraves, Crevette et Vinaigrette de Lentilles / 19€*

Lobster Salad with Celery and Tender Sprouts / 36€  
*Salade de Homard, Céleri et Légumes de Saison / 36€*

Marinated Sardines with Chickpeas and Pumpkin Seeds / 16€  
*Sardines marinées avec Purée de Pois Chiches et Graines de Citrouille / 16€*

Mackerel marinated with Citrus / 18€  
*Maquereaux marinés aux agrumes / 18€*

Fisherman's Soup from our Coast / 18€  
*Soupe de Pêcheurs de Poisson de Notre Côte / 18€*

Traditional Roast Cannelloni / 19€  
*Caneloni de Rôti Traditionnel / 19€*

Duck Breast Carpaccio with Pinenuts, Turnip and Pear / 19€  
*Carpaccio de canard avec pignons, Navet et Poire / 19€*

Bread / 4€

Toasted bread with Tomato / 6€



## CAN MOTES RESTAURANT

### FROM OUR SEA

Black Rice with Cuttlefish, Squid and Mushrooms / 28€

Riz Noir de Sépia, Calamars et Champignons / 28€

Hake in Green Sauce with Cod Cheeks / 30€

Colin à la Sauce Verte et Joue de Morue / 30€

Fresh Fish with Vegetables from our Garden / 32€

Poisson du Jour avec Légumes de Notre Potager / 32€

Big Red Prawns from Palamós / 38€

Grande Crevette Rouge de Palamós / 38€

“Espardenyes” from Llançà with tender Asparagus and Spring Baby Garlic / 45€

“Espardenyes” du port de Llançà avec Asperges et Ail Tendres / 45€

### FROM THE LAND

Duck Royal / 25€

Royale de Canard / 25€

Beef Fricassée / 26€

Fricassée de Boeuf / 26€

Hand cutted Steak Tartar slightly Spicy / 28€

Steak Tartare hachée au Couteau légèrement Épicé / 28€

Crispy Pork Feet with Prawn from Palamós / 28€

Pieds de Porc croustillants et Crevette de Palamós / 28€

Grilled Entrecote with Shallots and Walnuts from Crespià / 31€

Entrecôte de Boeuf grillée avec Échalotes et Noix de Crèspia / 31€

Roasted Pork with Citrus / 32€

Cochon de lait rôti aux agrumes / 32€

### DESSERT

Red Fruit Soup with Goat Yogurt Ice-Cream / 9€

Soupe de Fruits Rouges et Glace au Yaourt de Chèvre / 9€

Cow's Milk Ice-Cream with Basil and Blueberries / 9€

Glace au Lait de Vache avec basilic et myrtilles / 9€

Apple Breton Tart with Liquorice (15 minutes) / 9€

Tarte bretonne aux pommes et réglisse (15 minutes) / 9€

Our Cheesecake / 9€

Notre gâteau au fromage / 9€

Textured Chocolate Tart / 9€

Tartelette aux chocolat / 9€