



**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

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

*Le menu est servi pour l'ensemble des convives de la table*

**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 Crémeux Lactique de Chèvre*

Chocolate Textures Tart  
*Tartelette aux Textures de Chocolat*

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



## CAN MOTES RESTAURANT

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

### 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€



**CAN MOTES**  
RESTAURANT

*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€**

## **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€**



**CAN MOTES**  
RESTAURANT

**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€