



## WINES

### White

<b>Recommended White wine</b>		Glass 4,5€ / Bottle 18€
2022	<b>Vella Lola</b>	19€
2022	<b>Montepedroso</b>	19€
2022	<b>Gessamí</b>	25€

### Rosé

2022	<b>Vella Lola</b>	17€
2022	<b>Clarella Rosé</b>	19€

### Red

<b>Recommended Red wine</b>		Glass 4,5€ / Bottle 21€
2014	<b>Extàtic</b>	39€
2020	<b>Cantos de Valpiedra</b>	24€
2021	<b>Embruix</b>	38€

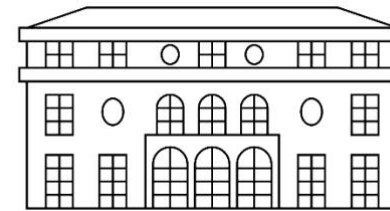
### Sparkling

<b>Recommended Cava</b>		Glass 4,5€ / Bottle 23€
2018	<b>Gramona Gran Reserva Imperial</b>	36 €
n/v	<b>Mumm Cordon Rouge - Brut</b>	77€

### Summer specialities

<b>Vermut</b>	5€
<b>Sangría (Jar / Pichet)</b>	19 €
<b>Aperol Spritz</b>	9€

If you would like to be served a bottle of wine from our Can Motes restaurant's wine list, you can ask to see the wine list and we will serve on the table of Bar Masia area with a supplement.



## BAR MASIA

Service from 13h to 15h  
Service de 13h à 15h

This restaurant has available information on the presence of allergens in our products.  
Contac 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.



## TO SHARE

Slice of Grilled sourdough bread with tomatoes / 8  
*Tranche de pain au levain grillé avec tomates / 8*

Our Croquettes / 12  
*Nos Croquettes / 12*

Mussels Vinaigrette / 14  
*Moules à la Vinaigrette / 14*

## STARTERS

Tomatoes from Our Garden with Burrata and Pesto / 15  
*Tomates de Notre Potager avec Burrata et Pesto / 15*

Gazpacho with White Prawn "Salpicón" / 16  
*Gazpacho avec Crevette "Salpicón" / 16*

Palamós Prawns Carpaccio, Pine nut Oil / 19  
*Carpaccio de crevettes de Palamós, Huile de Pin / 19*

Iberian Acorn-Fed Ham D.O. Guijuelo / 30  
*Jamón Ibérico D.O. Guijuelo / 30*

## GRILLED

"Bikini": English Bread, Ham and melted Cheese / 13  
*"Bikini": Pain Anglaise, Jambon et Fromage fondu / 13*

"Truffled": English Bread, Acorn-fed Ham, Truffle and melted Cheese / 15  
*"Truffé": Pain Anglaise, Jambon de Gland, Truffe et Fromage fondu / 15*

## NATURAL CHARCOAL GRILL

Grilled Vegetables from Our Garden / 16  
*Barbecue de Légumes de Notre Potager / 16*

Angus Burger 150gr, cucumber, lettuce, tomato and mustard / 19  
*Burger d'Angus 150gr, concombre, laitue, tomate et moutarde / 19*

Catalan Sausage « Butifarra » / 16

CASA  
ANAMARIA



Duck Magret / 19  
*Magret de Canard / 19*

Grilled Cockerel with Herbs from the Garden / 18  
*"Picantón" grillé aux Herbes / 18*

Marinated Quail / 19  
*Cailles Marinées / 19*

Ripened Old Cow "Entrecot", with confitted "Piquillo" Peppers / 24  
*Entrecôte de Vieille Vache mûrie, avec "Piquillos Confitados" / 24*

\*Fish of the Day (minimum 2 people) / according to market  
*\*Poisson du Jour (minimum 2 personnes) / selon le marché.*

\*Rice of the Day (minimum 2 people) / 26  
*\*Riz du jour (minimum 2 personnes) / 26*

## DESSERTS

Pineapple Carpaccio with Coconut Ice Cream / 8  
*Carpaccio à l'Ananas avec Glace à la noix de Coco / 8*

Chocolate 71% Ganache with Orange / 8  
*Ganache au Chocolat 71% et Orange / 8*

Tiramissu / 8

White Chocolate and Strawberry / 8  
*Chocolat Blanc et Fraise / 8*

Valencià (Orange Juice with Vanilla Ice Cream and Orange  
Liqueur) / 8

*Valencià (Jus d'Orange avec Glace à la Vanille et  
Liqueur d'Orange) / 8*

\*Bread / 3€

\*Pain / 3€

CASA  
ANAMARIA