



Mesón del Conde

RESTAURANT



MENÚ EMPURDANÉS

ENTRANTS A TRIAR

Musclos a la brasa

Tartar d'albergínia fumada, pebrot, oli d'anxoves i formatge curat

Escalivada a la brasa amb romesco

Amanida de tomàquets de temporada, ceba i olives

Amanida de Formatge de cabra fruits secs i vinagreta

SEGONS PLATS A TRIAR

Sardines a la brasa

Suquet de peix del dia recepta 1965

Galta de porc confitada amb vi ranci

Pollastre amb escamarlans

Fideuà negra marinera *(mín. 2 per)*

POSTRES A TRIAR

Crema catalana feta a casa

Gelat de vainilla

Pastis de formatge fet a casa i coulis de maduixa

Crep suzette

Gelat de biscuit amb xocolata calenta

Aigua mineral i pa amb tomàquet

*Per ser producte fresc i de temporada els plats poden variar

De dilluns a diumenge 31,00€ IVA inclòs

MENÚ AMPURDANES

ENTRANTES A ELEGIR

Mejillones a la brasa

Tartar de berenjena ahumada, pimiento, aceite de anchoas y queso curado

Escalivada a la brasa con romesco

Ensalada de tomates de temporada, cebolla y aceitunaas

Ensalada de queso de cabra, frutos secos y vinagreta

SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR

Sardinas a la brasa

Suquet de pescado del dia receta de 1965

Carrillera de cerdo confitada con vino rancio

Pollo con cigalas

Fideuá negra marinera *(mín. 2 per)*

POSTRES A ELEGIR

Crema catalana hecha en casa

Helado de vainilla

Pastel de queso hecho por nosotros y coulis de fresa

Crep Suzette

Helado de biscuit con chocolate caliente

Agua y pan con tomate

*Por ser producto fresco y de temporada los platos pueden variar

De lunes a domingo 31,00€ IVA incluido

EMPORDÀ MENU

STARTERS TO CHOOSE

Grilled Mussels

Smoked eggplant tartare with pepper, anchovies oil and aged cheese

Grilled eggplant and pepper (Escalivada)

Tomato salad with, onions and olives

Goat cheese salad with dried fruit and truffle vinaigrette

MAIN COURSE TO CHOOSE

Grilled sardines with garlic and parsley

1965 recipe fish of the day stew

Pork cheek confit with catalan wine

Chicken with norway lobster

Black fideua (*min. 2 pax*)

DESSERT TO CHOOSE

Catalan cream

Vanilla ice cream

Cheesecake Strawberry Coulis and Biscuit

Crep Suzette

Biscuit ice cream with hot chocolate

Water and tomato bread

*Because this is a fresh and seasonal product, dishes may modified.

Monday at Sunday **31,00 €** VAT included

MENU EMPORDÀ

ENTRÉES À CHOISIR

Moules grillées

Tartare aux aubergine fumée, tomates, poivron,
huile d'anchois et fromage affiné

Aubergine et poivron grillée (Escalivada)

Salade de tomates, oignons et olives

Salade au fromage de chèvre aux fruits secs et vinaigrette de truffe

PLATS À CHOISIR

Sardines grillées à l'ail et au persil

Ragoût de poisson du jour recette 1965

Joue de porc confite au vin catalan

Poulet aux langoustines

Pâtes à l'encre de seiche marinière *(min 2 pax)*

DESSERTS À CHOISIR

Crème catalane faite maison

Glace à la vanille

Tarte au fromage au coulis de fraise

Crêpe suzette

Glace aux biscuit et chocolat chaud

Eau minérale et pain à la tomate

*Car c'est un produit frais et de saison, les plats peuvent varier

Du lundi au dimanche 31,00 € TVA incluse

PIZZES / PIZZAS

(Disponible del 15 de maig al 20 de setembre)

(Disponible del 15 de mayo al 20 de septiembre)

(Available from May 15 to September 20)

Massa no gluten • Masa no gluten • Gluten free dough + 3,00 €

Margarita 11,90 €

Tomàquet i mozzarella

Tomate y mozzarella

Tomato and mozzarella

Prosciutto 13,00 €

Tomàquet, mozzarella i pernil dolç

Tomate, mozzarella y jamón dulce

Tomato, mozzarella and york ham

Salami 14,00 €

Tomàquet, mozzarella i salami

Tomate, mozzarella y salami

Tomato, mozzarella and salami

Anxoves 14,00 €

Tomàquet, mozzarella, anxoves

Tomate, mozzarella anchoas

Tomato, mozzarella, anchovies

Formatges 13,90 €

Tomàquet, mozzarella, 4 formatges i gorgonzola

Tomate, mozzarella, 4 quesos y gorgonzola

Tomato, mozzarella, 4 cheeses and gorgonzola

Gambas a l'allet 14,50 €

Tomàquet, mozzarella, gambes a l'allet

Tomate, mozzarella, gambas al ajillo

Tomato, mozzarella, scrimp with garlic and chili

Valentino 13,90 €

Tomàquet, mozzarella, tonyina i ceba

Tomate, mozzarella, atún y cebolla

Tomato, mozzarella, tuna and onion

Burratina 15,90 €

Tomàquet, mozzarella, pernil dolç, burrata

Tomate, mozzarella, jamón york, burrata

Tomato, mozzarella, york ham, burrata

TAPES / TAPAS

Patates braves	7,80 €
<i>Patatas bravas</i>	
The Bravas potatoes	

Anxoves d'en Martí Callol amb pa amb tomàquet 13,20 €
Anxoves d'en Martí Callol amb pa amb tomàquet
 Marinated anchovies from Marti Callol with tomato bread

Croquetes de peix i marisc (6 unitats)	10,50 €
<i>Croquetas de pescado y marisco (6 unidades)</i>	
Home-made seafood croquettes (6 units)	

Croquetes de pernil (6 unitats)	10,50 €
<i>Croquetas de jamón (6 unidades)</i>	
Home-made Iberian ham croquettes (6 units)	

Calamars a l'andalus 10,50 €
Calamares a la andalus
 Andalusian-style fried squid

Xipirons a l'andalusa 10,40 €
Chipirones a la andaluza
 Fried small squid (chipirones)

Peixets fregits	12,20 €
<i>Pescaditos fritos</i>	
Fried fish	

Musclos a la brasa	9,50 €
<i>Mejillones a la brasa</i>	
Grilled Mussels	

Pa de la fleca la Tremapada de l'Escala amb tomàquet 3,50 €
Pan de la panadería la Trempada de la Escala con tomate
 Tomato bread from Trempada l'Escala

PLATS INFANTILS

PLATOS INFANTILES

FOR THE KIDS

Macarrons amb salsa Bolonyesa 11,20 €
Macarrones con salsa Boloñesa
Macaroni with Bolognese sauce

Canelons de carn casolans 12,50 €
Canelones de carne caseros
Homemade meat cannelloni

CARTA DE BEGUDES

CARTA DE BEBIDAS

DRINKS MENUS

Aigua sense gas i amb gas 75 cl 2,30 €
Still or sparkling water 75 cl

Coca cola / Coca cola 3,40 €

Coca cola zero / Coca cola zero 3,40 €

Fanta taronja / Fanta orange 3,40 €

Fanta llimona / Fanta lemon 3,40 €

Nestea llimona / Nestea lemon 3,40 €

Aquarius llimona / Lemon aquarius 3,40 €

Suc de poma / Apple juice 3,40 €

Suc de pinya / Pineapple juice 3,40 €

Schweppes tonic / Schweppes tònica 3,40 €

Granadina amb aigua / Grenadine syrup with water 3,40 €

Copa de cervesa / Draft Beer 3,60 €

Gerra de cervesa 40 cl / <i>Draft Beer 40 cl</i>	5,20 €
Estrella Galicia 0,0 tostada / <i>Estrella Galicia 0,0 alkohol</i> . . .	3,60 €
Copa de clara / <i>Shandy</i>	3,60 €
Gerra clara 40 cl / <i>Shandy 40 cl</i>	5,20 €
Copa de sangria / <i>Glass of sangria</i>	6,50 €
Gerra de 1 L sangria / <i>Sangria 1 L</i>	17,75 €
Copa de sangria de cava / <i>Glass of white sangria</i>	7,50 €
Gerra de 1 L sangria de cava / <i>White sangria 1 L</i>	23,70 €
Copa de vi blanc D.O.Catalunya. <i>Glass of white wine D.O.Catalunya</i>	3,85 €
Copa de vi blanc D.O. Empordà <i>Glass of white wine D.O. Empordà</i>	5,25 €
Copa de vi blanc D.O. Rueda <i>Glass of white wine D.O. Rueda</i>	4,80 €
Copa de vi rosat D.O. Catalunya <i>Glass of Rosé wine D.O. Catalunya</i>	3,85 €
Copa de vi negre D.O. Catalunya <i>Glass of white wine D.O. Catalunya</i>	3,85 €
Copa de vi negre D.O. Empordà. <i>Glass of red wine D.O. Empordà</i>	5,30 €
Copa de vi negre D.O.Ca. Rioja <i>Glass of red wine D.O.Ca. Rioja</i>	4,20 €
Copa de vi negre D.O. Ribera del Duero <i>Glass of red wine D.O. Ribera del Duero</i>	5,25 €
Copa de cava / <i>Glass of catalan champagne</i>	4,80 €
Aperol Spritz / <i>Aperol Spritz</i>	8,00 €
Ricard / <i>Ricard</i>	6,50 €
Jb / <i>Jb Whisky</i>	6,00 €
Gin tonic Seagram's / <i>Gin tonic Seagram's</i>	9,00 €
Gin tonic Beefeater / <i>Gin tonic Beefeater</i>	8,90 €
Gin tonic Hendrix / <i>Gin tonic Hendrix</i>	12,50 €



Gastronomia empordanesa des de 1965

Gastronomía empordanesa desde 1965



📍 42.13973 - 3.11783

SANT MARTÍ D'EMPÚRIES

T. (+34) **972 770 306**

www.mesondelconde.com