

# CARTA

## EL POU RESTAURANT PRIMAVERA



### PER ACOMPANYAR / PARA ACOMPAÑAR

SERVEI DE PA | 1,50€/PERSONA

SERVICIO DE PAN | 1,50€/PERSONA

---

SERVEI DE PA I OLI DE OLIVA VERGE EXTRA KM.0| 4,50€/PERSONA

SERVICIO DE PAN Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA KM.0| 4,50€/PERSONA

---

RACIÓ DE COCA DE PA DE VIDRE AMB LA SEVA TOMATA DE L'HORT I OLI D'OLIVA VERGE EXTRA KM.0 | 6,50€

RACIÓN DE COCA DE PAN DE CRISTAL CON SU TOMATE DEL HUERTO Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA KM.0| 6,50€

## PER COMENÇAR / PARA COMENZAR

PERNIL 100% IBÈRIC D'AGLÀ 100GR| 28€ - 16€ (MITJA RACIÓ)

JAMÓN 100% IBÉRICO DE BELLOTA 100GR| 28€ - 16€ (MEDIA RACIÓN)

---

ASSORTIMENT DE FORMATGES ARTESANS KM.0 AMB ELS SEUS ACOMPANYAMENTS| 22 € - 14 € (MITJA RACIÓ)

SURTIDO DE QUESOS ARTESANOS KM.0 CON SUS ACOMPAÑAMIENTOS| 22 € - 14 € (MEDIA RACIÓN)

---

LES NOSTRES FAMOSES CROQUETES DE LA CASA  
2,50 € UD

NUESTRAS FAMOSAS CROQUETAS DE LA CASA  
2,50 € UD

---

ELS CARGOLS DEL POU| 19€

LOS CARACOLAS DEL POU| 19€

---

ANXOVES DEL CANTÀBRIC 00 AMB COQUES D'AURORA (6UD)| 18€

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO 00 CON COCAS DE AURORA (6UD)| 18€

---

AMANIDA DE L'HORT AMB ENCIAMS FRESCS, FORMATGE DE CABRA, RATLLADURA DE FRUITS SECS I VINAGRETA DE FRUITS VERMELLS| 19€

ENSALADA DEL HUERTO CON LECHUGAS FRESCAS, QUESO DE CABRA, RALLADURA DE FRUTOS SECOS Y VINAGRETA DE FRUTOS ROJOS| 19€

---

AMANIDA DE VENTRESCA DE TONYINA AMB PEBROTS DEL PIQUILLO, TOMÀQUETS DE L'HORT I ANXOVES DEL CANTÀBRIC 00| 22€

ENSALADA DE VENTRESCA DE ATÚN CON PIMIENTOS DEL PIQUILLO, TOMATES DEL HUERTO Y ANCHOAS DEL CANTÁBRICO 00| 22€

## PER COMENÇAR / PARA COMENZAR

CARPACCIO DE LLAGOSTINS DEL DELTA DE L'EBRE AMB OLI DE LLIMONA DE KM.0 I PINYONS NACIONALS| 20€

CARPACCIO DE LANGOSTINOS DEL DELTA DEL EBRO CON ACEITE DE LIMÓN DE KM.0 Y PIÑONES NACIONALES| 20€

---

GRAELLADA DE VERDURES DE TEMPORADA A LA BRASA AMB Salsa ROMESCO| 17€

PARRILLADA DE VERDURAS DE TEMPORADA A LA BRASA CON Salsa ROMESCO| 17€

---

MUSCLOS EXTRA GALLECS DE ROCA AL VAPOR AMB TOC CÍTRIC| 15€

MEJILLONES EXTRA GALLEGOS DE ROCA AL VAPOR CON TOQUE CÍTRICO| 15€

---

SOPA DE TOMÀQUET DE L'HORT I MADUIXES AMB LLANGOSTINS DEL DELTA DE L'EBRE| 16€

SOPA DE TOMATE DEL HUERTO Y FRESAS CON LANGOSTINOS DEL DELTA DEL EBRO| 16€

## LA PASTA O LA VIDA

SAQUETS PLENS DE FORMATGE I PERA CONFERENCE AMB CANELLA, CHERRYS I LA SEVA Salsa ALS QUATRE FORMATGES| 19€

SAQUITOS RELLENOS DE QUESO Y PERA CONFERENCE CON CANELA, CHERRYS Y SU Salsa A LOS CUARTO QUESOS| 19€

---

BAULETTI PLENS DE BOGAVANTE NACIONAL I CRANC BLAU AMB Salsa DE GAMBA VERMELLA DE LA COSTA BRAVA| 22€

BAULETTI RELLENOS DE BOGAVANTE NACIONAL Y CANGREJO AZUL CON Salsa DE GAMBA ROJA DE LA COSTA BRAVA| 22€

---

CORS VERMELLS DE MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMÀQUETS DE L'HORT I ALFÀBREGA AMB Salsa PESTO| 20€

CORAZONES ROJOS DE MOZZARELLA DE BUFALA, TOMATES DEL HUERTO Y ALBAHACA CON Salsa PESTO| 20€

---

LUNETTE DE FORMATGE DE CABRA I CEBA DE FIGUERES BANYATS EN Salsa GORGONZOLA AMB NOUS| 21€

LUNETTE DE QUESO DE CABRA Y CEBOLLA DE FIGUERES BAÑADOS EN Salsa GORGONZOLA CON NUECES| 21€

---

PANCIOTTI FARCITS DE VIEIRES I GAMBES DEL MAR DEL NORD AMB Salsa DE MARISC| 24€

PANCIOTTI RELLENOS DE VIEIRAS Y GAMBAS DEL MAR DEL NORTE CON Salsa DE MARISCO| 24€

## DEL MAR A LA TAULA/DEL MAR A LA MESA

BACALLÀ NORUEC SKREI AL FORN AMB SAMFAINA| 26€

BACALAO NORUEGO SKREI AL HORNO CON SAMFAINA| 26€

---

ORADA NACIONAL A LA PLANXA AMB ESCALIVADA| 19€

DORADA NACIONAL A LA PLANCHA CON ESCALIVADA| 19€

---

CORVINA AL FORN AMB MENESTRA DE VERDURES DE TEMPORADA| 21€

CORVINA AL HORNO CON MENESTRA DE VERDURAS DE TEMPORADA| 21€

---

SALMÓ NORUEC SUPERIOR A LA PLANXA AMB PATATES PANADERA| 24€

SALMÓN NORUEGO SUPERIOR A LA PLANCHA CON PATATAS PANADERA| 24€

---

CALAMAR NACIONAL DE COSTA A LA PLANXA AMB LA SEVA PICADA I WOK DE VERDURES| 28€

CALAMAR NACIONAL DE COSTA A LA PLANCHA CON SU PICADA Y WOK DE VERDURAS| 28€

---

SUQUET DE PEIX DE LLOTJA AMB GAMBA VERMELLA DE LA COSTA BRAVA, ESCOPINYES FUMADES GALLEGUES KING SIZE I LA SEVA PICADA| 32€

SUQUET DE PESCADO DE LONJA CON GAMBA ROJA DE LA COSTA BRAVA, BERBERECHOS AHUMADOS GALLEGOS KING SIZE Y SU PICADA| 32€

---

GRAELLADA DE MARISC AL SEU GUST (PRÈVIA RESERVA DE 48H)| S/M

PARRILLADA DE MARISCO A SU GUSTO (PREVIA RESERVA DE 48H) S/M

## LES NOSTRES CARNS/NUESTRAS CARNES

PLOMA DE PORC 100% IBÈRIC A LA GRAELLA AMB ESPÀRRECS VERDS DE L'HORT I PURÉ DE POMA DE GIRONA| 28€

PLUMA DE CERDO 100% IBÈRIC A LA PARRILLA CON ESPÁRRAGOS VERDES DEL HUERTO Y PURÉ DE MANZANA DE GERONA| 28€

---

SECRET DE PORC 100% IBÈRIC D'AGLÀ AMB ENDÍVIES CARMEL·LITZADES| 26€

SECRETO DE CERDO 100% IBÈRIC DE BELLOTA CON ENDÍVIAS CARMELIZADAS| 26€

---

FILET DE VACA VELLA GALLEGA AMB HERBES, COL KALE, MONIATO I LES SEVES PATATES FREGIDES| 34€

SOLOMILLO DE VACA VIEJA GALLEGA CON HIERBAS, COL KALE, BONIATO Y SUS PATATATS FRITAS| 34€

---

HAMBURGUESA DE VACA VELLA GALLEGA AMB FORMATGE CHEDDAR I CEBETES GLACEJADES| 18€

HAMBURGUESA DE VACA VIEJA GALLEGA CON QUESO CHEDDAR Y CEBOLLITAS GLASEADAS| 18€

---

LINGOT DE GARRÍ 100% IBÈRIC CONFITAT AMB PARMENTIER FUMADA I DAUS DE CANSALADA| 29€

LINGOTE DE COCHINILLO 100% IBÈRIC CONFITADO CON PARMENTIER AHUMADA Y DADOS DE PANCETA| 29€

---

ESPATLLA DE CABRIT ROSTIDA A BAIXA TEMPERATURA AMB COMPOTA DE PERA| 36€

PALETILLA DE CABRITO LECHAL ASADA A BAJA TEMPERATURA CON COMPOTA DE PERA| 36€

---

GRAELLADA PERSONALITZADA DE CARNS AL VOSTRE GUST ( PRÈVIA RESERVA DE 48H)| S/M

PARRILLADA PERSONALIZADA DE CARNES A SU GUSTO (PREVIA RESERVA DE 48H)| S/M

---

ENTRECOT DE VEDELLA D'ANGUS DE GIRONA A LA GRAELLA AMB PEBROTS DEL PIQUILLO I PATATES FREGIDES FETES A CASA| 28€

ENTRECOT DE TERNERA DE ANGUS DE GERONA A LA PARRILLA CON PIMIENTOS DEL PIQUILLO Y PATATAS FRITAS HECHAS EN CASA| 28€

---

COSTELLES SELECCIONADES DE XAI AMB PATATES PANADERA| 26€

CHULETAS SELECCIONADAS DE CORDERO LECHAL CON PATATAS PANADERA| 26€

---

POLLASTRE DE CORRAL AMB GAMBA VERMELLA DE LA COSTA BRAVA| 22€

POLLO DE CORRAL CON GAMBA ROJA DE LA COSTA BRAVA| 22€

---

XURRASCO A LA GRAELLA AMB CHIMICHURRI ARGENTÍ I PADRONS| 18€

CHURRASCO A LA PARRILLA CON CHIMIHURRI ARGENTINO Y PADRONES| 18€

---

BOTIFARRA DE PAGÈS A LA BRASA AMB PATATA AL CALIU| 14€

BUTIFARRA DE PAGÉS A LA BRASA CON PATATA AL CALIU| 14€

---

ENTRAMA A LA BRASA AMB ESPINACS A LA CATALANA| 19€

ENTRAMA A LA BRASA CON ESPINACAS A LA CATALANA| 19€

## ELS ARROSSOS I FIDEUS DE LA CASA/LOS ARROCES Y FIDEOS DE LA CASA/

PAELLA MARINERA| 22€/PAX

PAELLA MARINERA| 22€/PAX

---

FIDEUS A LA CASSOLA| 20€/PAX

FIDEOS A LA CAZUELA| 20€/PAX

---

ARRÒS DE CABRA DE MAR| 21€/PAX

ARROZ DE CABRA DE MAR| 21€/PAX

---

ARRÒS DE LA CASA AMB BOLETS DE TEMPORADA| 26€/PAX

ARROZ DE LA CASA CON SETAS DE TEMPORADA| 26€/PAX

---

ARRÒS NEGRE AMB SÍPIA, GAMBA VERMELLA DE LA COSTA BRAVA I AJONESA| 29€/PAX

ARROZ NEGRO CON SEPIA, GAMBA ROJA DE LA COSTA BRAVA Y AJONESA| 29€/ PAX

---

ARRÒS MAR I MUNTANYA| 24€/PAX

ARROZ MAR Y MONTAÑA| 24€/PAX

---

ARRÒS DE VERDURES AMB FORMATGE BLAU| 19€/PAX

ARROZ DE VERDURAS CON QUESO AZUL| 19€/PAX



## ELS MILLORS PECATS/LOS MEJORES PECADOS/

MINI XUIXO DE GIRONA A LA GRAELLA AMB GELAT DE VAINILLA DE MADAGASCAR| 6€

MINI "XUIXO" DE GERONA A LA PARRILLA CON HELADO DE VAINILLA DE MADAGASCAR| 6€

---

TIRAMISÚ TRADICIONAL ITALIÀ| 7€

TIRAMISÚ TRADICIONAL ITALIANO| 7€

---

BABA BORRATXO DE ROM DE GUATEMALA I XANTIL·LI| 7€

BABA BORRACHO DE RON DE GUATEMALA Y CHANTILLI| 7€

---

ASSORTIMENT DE GELATS ARTESANS| 5€

SURTIDO DE HELADOS ARTESANOS| 5€

---

PASTÍS ARTESÀ DEL DIA| 6€

PASTEL ARTESANO DEL DÍA| 6€

---

SFOGLIATELLA AL FORN A BAIXA TEMPERATURA AMB MILFULLES FARCIDA DE CREMA I GELAT DE XOCOLATA| 8€

SFOGLIATELLA AL HORNO A BAJA TEMPERATURA CON MILHOJAS RELLENA DE CREMA Y HELADO DE CHOCOLATE| 8€

---

TORRIJA DE BRIOX AMB ROVELL TORRAT I GELAT ARTESÀ| 8€

TORRIJA DE BRIOCHE CON YEMA TOSTADA Y HELADO ARTESANO| 8€