PER OBRIR LA GANA
Petites mossegades i aperitius

Súper matrimoni d'anxova i seitó – 4,6€
Ensaïmada de sobrassada amb formatge Maó – 8,5€/u
Ostra núm. 3 Spéciale de Normandia – 6€/u
Ensaladilla de gamba vermella i cruixent de pollastre – 11,5€
Llauna de conserva de la setmana
del Colmado Múrria – S/M€

NIGIRIS CATALANS
Tradició i producte amb una altra mirada

Anxova amb panxeta ibèrica - 8€
Ventresca de Tonyina o Llom de
Salmó fumat Carpier – 9€
Ventresca de Tonyina o Llom de Salmó
fumat Carpier amb caviar – 12€
Wagyu al foc amb pebrot escalivat - 12€

FUSTES I GRANS PRODUCTES
Una selecció d'embotits, formatges i curats

Cecina d'Angus i Wagyu de Casa Alba – 19,5€
Fusta mixta de formatges i embotits – 28,5€
Plat de pernil ibèric 100% de gla 80gr – 28,5€
Fusta d'embotits de Can Múrria – 28,5€
Fusta de 5 formatges – 32€

Per garantir la pervivència d'aquest establiment centenari, en horari de restaurant (13h - 16h i 18h - 22h) hi ha consum mínim de 1,5 platets per comensal.

PLATETS DE MÚRRIA
Receptes de temporada i cuina catalana

Tatin de ceba de Figueres amb
panxeta de Cal Rovira – 8€
Escalivada fumada amb el nostre romesco
i anxoves de l'Escala – 17€
Croqueta esparracada de tres carns – 12,5€
L'ou com balla de tardor amb bolets del Montseny – 19,9€
Truita oberta de bacallà a la llauna – 16,5€
Mandonguilles amb sípia i patata a la forquilla – 18,5€
Fricandó de melós de tonyina amb rossinyols – 19,5€
Terrina de peus de porc sense feina amb escamarlans – 18,5€

ELS CLÀSSICS DE LA CASA
Plats que conviden a tornar a taula

Els extraordinaris macarrons de
rostit d'en Joan Múrria – 17€
Caneló de pollastre rostit amb crema de
foie i trompetes de la mort – 23€
Steak tàrtar de vedella amb anguila fumada
i mantega Café de París – 24€
Filet Wellington freestyle amb croissant
del Forn Sant Josep – 34,5€

En cas d'al·lèrgens consultar al personal

PARA ABRIR BOCA
Pequeños bocados y aperitivos

Supermatrimonio de anchoa y boquerón– 4,6€
Ensaimada de sobrasada con queso Mahón – 8,5€/u
Ostra n.º 3 Spéciale de Normandía – 6€/u
Ensaladilla de gamba roja y crujiente de pollo– 11,5€
Lata de conserva de la semana del Colmado Múrria– S/M€

NIGIRIS CATALANES
Tradición y producto con otra mirada

Anchoa con panceta ibérica - 8€
Ventresca de atún o lomo de
salmón ahumado Carpier – 9€
Ventresca de atún o lomo de salmón
ahumado Carpier con caviar – 12€
Wagyu al fuego con pimiento asado - 12€

TABLAS Y GRANDES PRODUCTOS
Una selección de embutidos, quesos y curados

Cecina de Angus y Wagyu de Casa Alba – 19,5€
Tabla mixta de embutidos y quesos – 28,5€
Plato de jamón ibérico de bellota 100 % 80gr – 28,5€
Tabla de embutidos de Can Múrria – 28,5€
Tabla de cinco quesos – 32€

Para garantizar la pervivencia de este establecimiento centenario, en horario de restaurante (13h - 16h y 18h - 22h) hay consumo mínimo de 1,5 platillos por comensal.

PLATILLOS DE MÚRRIA
Recetas de temporada y cocina catalana

Tatin de cebolla de Figueres con panceta de Cal Rovira – 8€
Escalivada ahumada con nuestro romesco
y anchoas de L'Escala – 17€
Croqueta esparracada de tres carnes – 12,5€
Ou com balla de otoño con setas del Montseny – 19,9€
Tortilla abierta de bacalao a la llauna – 16,5€
Albóndigas con sepia y patata a la forquilla – 18,5€
Fricandó de meloso de atún con rebozuelos – 19,5€
Terrina de manitas de cerdo deshuesadas con cigalas – 18,5€

LOS CLÁSICOS DE LA CASA
Platos que invitan a volver a la mesa

Los extraordinarios macarrones
de asado de Joan Múrria – 17€
Canelón de pollo asado con crema de foie
y trompetas de la muerte – 23€
Steak tartar de ternera con anguila ahumada
y mantequilla Café de París – 24€
Filete Wellington freestyle con
cruasán del Forn Sant Josep – 34,5€

En caso de alérgenos consultar al personal

TO START
Small bites and appetisers

Super anchoa and boquerón pairing– 4,6€
Ensaimada with sobrasada and Mahón cheese – 8,5€/u
No. 3 Spéciale Normandy oyster – 6€/u
Red prawn salad with crispy chicken– 11,5€
Colmado Múrria's weekly tinned delicacy– M/P€

CATALAN NIGIRI
Tradition and produce with a different perspective

Anchovy with Iberian pork belly - 8€
Tuna belly or Carpier smoked salmon loin – 9€
Tuna belly or Carpier smoked salmon loin with caviar – 12€
Flame-seared Wagyu with roasted red pepper - 12€

SHARING BOARDS & FINE PRODUCE
Una selección de embutidos, quesos y curados

Casa Alba Angus and Wagyu beef cecina – 19,5€
Mixed charcuterie and cheese board – 28,5€
100% acorn-fed Iberian ham 80gr – 28,5€
Can Múrria charcuterie board – 28,5€
Selection of five cheeses – 32€

To guarantee the survival of this century-old establishment, during restaurant hours (1pm - 4pm and 6pm - 10pm) there is a minimum consumption of 1,5 plates per diner.

MÚRRIA'S SMALL PLATES
Seasonal recipes and Catalan cuisine

Figueres onion tatin with Cal Rovira pork belly – 8€
Smoked escalivada with our romesco sauce and L'Escala anchovies – 17€
Croqueta esparracada of three meats – 12,5€
Autumn ou com balla with wild mushrooms from Montseny – 19,9€
Open-style salt cod omelette a la llauna – 16,5€
Meatballs with cuttlefish and fork-crushed potatoes – 18,5€
Tuna cheek fricandó with chanterelle mushrooms – 19,5€
Boneless pig's trotter terrine with langoustines – 18,5€

HOUSE CLASSICS
Dishes worth coming back for

Joan Múrria's extraordinary roast-meat macaroni – 17€
Roast chicken cannelloni with foie gras cream and black trumpet mushroom– 23€
Beef steak tartare with smoked eel and Café de Paris butter – 24€
Freestyle Beef Wellington with a croissant from Forn Sant Josep – 34,5€

In case of allergens, consult the staff