



*Benvinguts/des a  
Mooma Cerdanya*

El projecte Mooma arriba a la Cerdanya! Fa més de sis anys que vam obrir les portes al restaurant de l'Empordà i ara us oferim la nostra essència en aquest entorn espectacular. Aquí no hi trobareu pomeres però sí tots els nostres plats estrella! Moltíssimes gràcies per confiar en nosaltres. Esperem que gaudiu de l'àpat. Salut i sidra!

*The Mooma project arrives in Cerdanya! More than six years ago we opened the doors from the Empordà restaurant and now we offer you our essence in this spectacular setting. You won't find apple trees here, but you will find all our star dishes! Thank you very much for trusting us.*

*We hope you enjoy your meal. Cheers and cider!*

# Plats de temporada

## **Escudella amb galets i pilota** 11,00

*Escudella* con galets i albóndigas | *Escudella* with galets and meatballs  
Escudella avec des galets et boulette de viande

## **Pollastre de pagès amb escamarlans** 16,50

Pollo con cigalas | Chicken with langoustine | Poulet aux langoustines

## **Ració de calçots a la brasa amb la seva salsa** 12,50

Ración de calçots a la brasa con su salsa | Calçots portion with sauce  
Portion de calçots grillés avec sauce

## **Truita oberta de calçots i carn de perol** 15,00

Tortilla abierta de calçots y carne de perol | Open omelet with calçots and perol meat  
Omelette ouverte aux calçots et viande de porc

# Amanides

## **Amanida de formatge de cabra amb poma Granny Smith** 13,30

Ensalada de queso de cabra con manzana Granny Smith  
Goat cheese salad with Granny Smith apple  
Salade au fromage de chèvre et pommes Granny Smith

## **Amanida de formatge blau cerdà, pera, panses, nous i espinacs amb vinagreta de mel** 14,70

Ensalada de queso azul ceretano, pera, pasas, nueces y espinacas con vinagreta de miel  
Blue cheese, pear, raisins, walnuts and spinach salad with honey vinaigrette  
Salade au fromage bleu, poire, raisins secs, noix et épinards avec vinaigrette au miel

## **Tàrtar de tomata, ceba tendra i ventresca** 14,20

Tartar de tomate, cebolleta y ventresca  
Tomato tartare with onion and tuna  
Tartare de tomate, oignons et thon

# Per compartir

## **Patates braves** 6,90

Patatas bravas | Fried potatoes with spicy sauce | Pommes de terre sauce brava

## **Burrata, mermelada de tomata, cherry groc i festucs** 14,00

*Burrata*, mermelada de tomate, cherry amarillo y pistachos  
"Burrata", tomato jam, yellow cherry and pistachios  
"Burrata", confiture de tomate, tomate cerise jaune et pistaches

**Xistorra a la sidra Mooma 9,10**

Chistorra a la sidra Mooma  
Xistorra sausage cooked in Mooma cider  
Chistorra au cidre Mooma

**Ou ferrat amb carn de perol i milfulls de patata 13,90**

Huevo frito con carne de perol y milhojas de patata  
Fried egg with perol meat and potato millefeuille  
Œuf frit avec boudin catalan et millefeuille de pomme de terre


**Trinxat de la Cerdanya 14,50**

Trinchado de la Cerdanya | Cerdanya's trinxat | Trinxat de la Cerdagne

**Assortiment de croquetes 6 u. Sobrassada de Mallorca, formatge amb nous  i sípia 9,90**

Surtido de croquetas 6 u. *Sobrasada de Mallorca, queso con nueces y sepia*  
Assortment of croquettes 6 u. Mallorca's "sobrassada", cheese with walnuts and cuttlefish  
Assortiment de croquettes 6 u. "Sobrasada" de Mallorca, fromage aux noix et seiche

**Foie-gras celler amb compota de poma, mermelada de tomata i vinagre balsàmic 16,50**

Foie-gras celler con compota de manzana, mermelada de tomate y vinagre balsámico  
Foiegras "celler" with Golden apple compote, tomato jam and balsamic  
Foie de canard "celler" et compote, confiture de tomates et b.samique

**Carpaccio de ceps fumat amb pinyons 16,00**

Carpacho de setas ahumado con piñones  
Smoked mushrooms carpaccio with pine nuts  
Carpaccio de champignons fumés aux pignons

**Carpaccio de gamba amb la seva salsa 17,00**

Carpacho de gamba con su salsa | Prawn carpaccio with its sauce | Carpaccio de gambas avec sa sauce

**Steak tàrtar de filet de vaca frisona de Girona 21,50**

Steak tartar de filete de vaca frisona de Girona  
Friesian beef steak tartare from Girona  
Steak tartare de bœuf "Frisone" de Gérone

**Assortiment de formatges gironins 17,50**

Surtido de quesos gerundenses | Girona cheese selection | Assortiment de fromages de Gérone

**Escalivada amb anxoves de l'Escala 4 u. 12,90**

Escalivada con anchoa de l'Escala 4 u.  
Escalivada with anchovies from l'Escala 4 u.  
Escalivada avec anchois de l'Escala 4 u.

**Pa de coca amb tomata 3,50**

Pan de coca con tomate | Local bread with tomato | Pain de coca aux tomates

# Brasa

## **Verdures a la brasa amb romesco** 14,50

Verduras a la brasa con romesco  
Grilled vegetables with romesco sauce  
Légumes grillés et sauce Romesco

## **Xai de l'Empordà amb patates fregides** 17,50

Cordero del Empordà con patatas fritas  
Empordà lamb with fries  
Agneau de l'Ampouran avec frites

## **Magret d'ànec amb mermelada de tomata i timbal d'escalivada** 17,40

Magret de pato con mermelada de tomate y "timbal" de escalivada  
Duck breast with tomato jam and escalivada  
Magret de canard avec confiture de tomates et escalivada

## **Pop de Llançà amb Parmentier trufat** 21,00

Pulpo de Llançà con Parmentier trufado  
Llançà octopus with truffle parmentier  
Poulpe de Llançà au parmentier à la truffe

## **Mitjana a mida de vaca de Girona madurada 45 dies** 69,00/kg

Costillar a medida de vaca de Girona madurada 45 días  
Girona cow steak aged 45 days and cut to size  
Côte de bœuf de Gérone sur mesure, maturée 45 jours

## **Hamburguesa de vaca de Girona 200g** 15,50

*amb formatge de cabra, ceba caramelitzada, pa i patates*

Hamburguesa de vaca de Girona de 200 g.

*con queso de cabra, cebolla caramelizada, pan y patatas*

Girona cow hamburger 200 g. with goat cheese, caramelized onion, bread and fries

Burger de vache de Gérone 200 g.

*avec fromage de chèvre, oignons caramélisés, pain et pommes de terre*

## **Filet de vaca de Girona a la pedra** 25,00

Filete de ternera de Girona a la piedra  
Girona beef fillet cooked on a hot stone  
Filet de veau de Gérone grillé sur pierre

**Totes les carns de boví són de la nostra cambra de maduració.** *Todas las carnes de vacuno son de nuestra cámara de maduración. All beef comes from our dry aging room. Toute la viande bovine provient de notre chambre de maturation.*

# Especialitats

## **Bacallà amb poma, ceba i allioli de mel gratinat** 18,00

Bacalao con manzana, cebolla y alioli de miel | Cod with baked apple, onion and honey allioli

Morue aux pommes, oignons et allioli au miel

## **Espatlla de xai a baixa temperatura, acabada a la brasa amb allioli suau** 23,50

Paletilla de cordero cocinada a baja temperatura, terminada a la brasa con allioli suave

Low temperature cooked lamb shouldergrilled and finished with soft allioli

Épaule d'agneau cuite à bassetempérature et finie grillée à l'aïoli doux

## **Canelons d'ànec, foie-gras i poma** 15,40

Canelones de pato, foie-gras y manzana | Duck cannelloni, foiegras and apple

Cannelloni de canard, foie gras et pomme

## **Botifarra dolça amb poma i sidra** 14,50

Butifarra dulce con manzana y sidra | Sweet sausage cooked with apple and cider

Boudin catalan sucré grillé avec pomme et cidre

# Menú infantil

## **Macarrons a la bolonyesa** 14,50

Macarrones a la boloñesa | Macaroni bolognese | Pâtes à la bolognaise

## **Croquetes de rostit amb patates** 14,50

Croquetas de asado con patatas fritas

Meat croquettes with fries

Croquettes de viande avec frites

## **Hamburguesa amb pa, ou, formatge i patates** 16,50

Hamburguesa con pan, huevo, queso y patatas

Hamburguer with bread, egg, cheese and fries

Hamburger avec pain, œuf, fromage et frites

## **Tires de pollastre amb patates** 14,50

Tiras de pollo con patats fritas | Chicken sticks with fries | Bâtonnets de poulet avec frites

**El plat inclou un got de suc i dues boles de gelat per postres.** *El plato incluye un vaso de zumo y dos bolas de helado de postre. The dish includes a glass of juice and two scoops of ice cream for dessert. Le plat comprend un verre de jus et deux boules de glace pour le dessert.*

# Per a grups | Para grupos

## Primers a compartir | Primeros a compartir

Amanida de formatge de cabra amb poma Granny Smith  
*Ensalada de queso de cabra y manzana Granny Smith*

Escalivada amb anxova de l'Escala  
*Escalivada con anchoa de la Escala*

Croqueta de calçots amb toc de romesco  
*Croqueta de calçots con toque de romesco*

Xistorra a la sidra Mooma  
*Chistorra a la sidra Mooma*

Trinxat de la Cerdanya  
*Trinchado de la Cerdanya*

Pa de coca amb tomata  
*Pan de coca con tomate*

## Menú Mooma

### Segon a escollir | Segundo a escoger

Espatlla de xai cuita a baixa temperatura i acabada a la brasa amb allioli suau  
*Paletilla de cordero cocinada a baja temperatura y terminada a la brasa con alioli suave*

Xai de l'Empordà amb patates fregides  
*Cordero del Empordà con patatas fritas*

Magret d'ànec amb timbal d'escalivada  
*Magret de pato con "timbal" de escalivada*

Pop a la brasa amb parmentier trufat  
*Pulpo de Llançà a la brasa con parmentier trufado*

Bacallà amb poma i ceba i allioli de mel gratinat  
*Bacalao con manzana y cebolla y alioli de miel*

## Menú "Chuletón"

### Segon | Segundo

"Txuleton" de vaca de Girona madurada 45 dies  
*Chuletón de vaca de Girona madurada 45 días*

Aproximadament 500 g per persona  
*Aproximadamente 500 g por persona*

### Postres individuals a escollir de la carta | Postre individual a escoger de la carta

41

51

Inclou aigua, sidra o vi DO Empordà i cafè. Mínim dues persones i taula completa. IVA inclòs. Inclou un màxim de 1/2 ampolla per persona de sidra o vi. Els pastissos per encàrrec, aperitius, refrescos, licors i cava es cobren a part. Incluye agua, sidra o vino DO Empordà y café. Mínimo dos personas y mesa completa. IVA incluido. Incluye un máximo de 1/2 botella por persona de sidra o vino. Los pasteles por encargo, aperitivos, refrescos, licores y cava se cobran aparte.

# For groups | Pour groupes

## Starters to share | Premier à partager

Goat cheese salad with Granny Smith apple  
*Salade au fromage de chèvre et pommes Granny Smith*

Escalivada with anchovies from l'Escala  
*Escalivada avec anchois de l'Escala*

Calçots croquette with a touch of romesco  
*Croquette de calçots avec une touche de romesco*

Xistorra sausage cooked in Mooma cider  
*Chistorra au cidre Mooma*

Cerdanya's trinxat  
*Trinxat de la Cerdagne*

Local bread with tomato  
*Pain de coca aux tomates*

## Mooma's menu

### Main to choose | Deuxième à choisir

Low temperature cooked lamb shoulder  
grilled finished with soft allioli  
*Épaule d'agneau cuite à basse température  
et finie grillée à l'aioli doux*

Empordà lamb with fries  
*Agneau de l'Ampouran avec frites*

Duck breast with escalivada  
*Magret de canard avec escalivada*

Octopus with truffle parmentier  
*Poulpe au parmentier à la truffe*

Cod with baked apple, onion and honey allioli  
*Morue aux pommes, oignons et allioli au miel*

## T-bone Menu

### Main | Deuxième

Girona cow T-bone matured 45 days  
*Côte de veau de Gérone maturée 45 jours*

Approximately 500 g per person  
*Environ 500 g per personne*

### Individual dessert to choose from the menu | Dessert individuel au choix dans la carte

41

51

Includes water, cider or wine DO Empordà and coffee. Minimum two people and complete table. VAT included. Includes a maximum of 1/2 bottle of cider or wine per person. Cakes to order, snacks, soft drinks, liqueurs and cava are charged separately. **Comprend eau, cidre ou vin DO Empordà et café.** Minimum deux personnes et table complète. TVA incluse. Comprend un maximum de 1/2 bouteille par personne de cidre ou de vin. Les gâteaux sur commande, les collations, les boissons non alcoolisées, les spiritueux et le cava sont facturés séparément.

# Sucs

## **Got de suc de poma Gala** 2,20

Vaso de zumo de manzana Gala  
Gala apple juice glass  
Verre de jus de pomme Gala

## **Got de suc de poma Fuji** 2,20

Vaso de zumo de manzana Fuji  
Fuji apple juice glass  
Verre de jus de pomme Fuji

## **Got de suc de poma Pink Rosée** 2,20

Vaso de zumo de manzana Pink Rosée  
Pink Rosée apple juice glass  
Verre de jus de pomme Pink Rosée

## **Got de suc de poma Granny Smith** 2,20

Vaso de zumo de manzana Granny  
Granny Smith apple juice glass  
Verre de jus de pomme Granny Smith

## **Suc en ampolla 1l** 4,50

Zumo en botella 1l  
1l bottle juice  
Jus en bouteille 1l

## **Got de suc de pera** 2,30

Vaso de zumo de pera  
Pear juice glass  
Verre de jus de poire

## **Ampolla de suc de pera 1l** 4,70

Zumo de pera en botella de 1l  
Pear juice 1L bottle  
Jus de poire en bouteille 1l

## **Got de suc de mandarina** 2,50

Vaso de zumo de mandarina  
Tangerine juice glass  
Verre de jus de mandarine

## **Ampolla de suc de mandarina 1l** 5,10

Zumo de mandarina en botella de 1l  
Tangerine juice 1L bottle  
Jus de mandarine en bouteille 1l

## **Ampolla de suc de poma amb gas 75 cl** 5,80

Zumo de manzana con gas 75 cl  
Gasified apple juice 75 cl bottle  
Jus de pomme pétillante 75 cl



Ordenats de més dolç a més àcid, oferim quatre sucs de poma monovarietals per satisfer tots els paladars. Són **100% naturals**, sense sucres, conservants, colorants ni aigua afegida.



# Sidres

## **Posa'm una Mooma 33 cl** 3,20

Ponme una Mooma 33 cl  
Give me a Mooma 33 cl  
Mets-moi une Mooma 33 cl

## **Posa'm una Mooma 50 cl** 4,80

Ponme una Mooma 50 cl  
Give me a Mooma 50 cl  
Mets-moi une Mooma 50 cl

## **Compartim una Mooma 1 l** 9,50

Compartimos una Mooma 1 l  
We share a Mooma 1 l  
Partageons Mooma 1 l

## **Copa sidra envellida** 3,70

Copa sidra envejecida  
Aged cider glass  
Coupe de cidre âgé

## **Sidra envellida 75 cl** 14,00

Sidra envejecida 75 cl  
Aged cider bottle 75 cl  
Bouteille de cidre âgé 75 cl

## **Copa de sidra de pera** 3,10

Copa sidra de pera  
Pear cider glass  
Coupe de cidre poire

## **Sidra de pera 75 cl** 12,00

Sidra de pera 75 cl  
Pear cider bottle 75 cl  
Bouteille de cidre poire 75 cl

## **Ancestral criança 75 cl** 16,00

Ancestral crianza 75 cl  
Ancestral *criança* 75 cl  
Bouteille ancestral (Pet Nat) 75 cl

## **Ancestral reserva 75 cl** 25,00

Ancestral reserva 75 cl  
Ancestral *reserva* 75 cl  
Bouteille réserve ancestral 75 cl

## **Sangria de sidra 1 l** 15,00

Sangría de sidra 1 l  
Mooma cider sangria 1 l  
"Sangria" de Mooma 1 l



La totalitat de les nostres sidres estan **elaborades artesanalment al Mas Saulot** (Palau-sator, Baix Empordà). Allà oferim visites guiades per conèixer de primera mà tots els secrets dels nostres productes.

# Altres begudes

**Aigua 50 cl** 2,10

Agua 50 cl

Water 50 cl

Eau 50 cl

**Aigua 1l** 3,00

Agua 1l

Water 1l

Eau 1l

**Aigua amb gas 50 cl** 2,30

Agua con gas 50 cl

Sparkly water 50 cl

Eau gazeuse 50 cl

**Gasosa 50 cl** 2,60

Gaseosa 50 cl

Soda 50 cl

Soda 50 cl

**Cola o cola zero comercial** 2,20

Cola o cola zero comercial

Commercial cola or cola zero

Cola ou cola zéro commercial

**Taronjada o llimonada comercial** 2,20

Naranjada o limonada comercial

Commercial orange or lemon

Orange ou citron commercial

**Tònica comercial** 2,20

Tónica comercial

Commercial tonic

Tonique commercial

**Cervesa comercial** 3,10

Cerveza comercial

Commercial beer

Bière commercial

**Cervesa comercial tirador** 3,00

Cerveza comercial tirador

Tap commercial beer

Bière pression commercial

**Clara comercial** 3,10

Clara comercial

Commercial shandy

Panaché

**Demana'ns la carta de vins per descobrir la nostra selecció**

Pídenos la carta de vinos para descubrir nuestra selección

Ask us for the wine list and discover our selection

Demandez-nous la carte des vins pour découvrez notre sélection

**Si teniu alguna intolerància i/o al·lèrgia informeu-ne el cambrer/a.** Si tiene alguna intolerancia y/o alergia informe el camarero/a. If you have any intolerance and/or allergie please inform the waiter. Si vous avez une intolérance ou une allergie, n'hésitez pas à informer un serveur. **Trobarà la carta d'al·lèrgens a continuació** Encontrará la carta de alérgenos a continuación. You'll find the allergen menu at the end. Vous trouverez le tableau des allergènes à la fin.

# Llista d'al·lèrgens | List of allergens

## 1. Api *Celeri*

## 2. Cacauets i derivats

*Peanut and products thereof*

## 3. Cereals amb gluten i derivats

*Cereals containing gluten and products thereof*

## 4. Crustacis i derivats

*Crustaceans and products thereof*

## 5. Fruits amb clova i derivats

*Nuts and products thereof*

## 6. Llet i derivats

*Milk and products thereof*

## 7. Mol·luscs *Molluscs*

## 8. Mostassa i derivats

*Mustard and products thereof*

## 9. Ous i derivats

*Eggs and products thereof*

## 10. Peix i derivats

*Fish and products thereof*

## 11. Sèsam i derivats

*Sesam seeds and products thereof*

## 12. Soja i derivats

*Soya and products thereof*

## 13. Diòxid de sofre i sulfits

*Sulphur dioxide and sulphites*

































































## 14. Tramussos i derivats

*Lupin and products thereof*

 **A: Opció sense gluten** *Gluten free option*

 **Presència de l'al·lèrgen** *Presence of the allergen*

 **Possibles traces** *Possible traces*

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	A
<b>Amanida de formatge de cabra amb poma</b> <i>Goat cheese salad with apple</i>															
<b>Amanida de formatge blau ceretà, pera, panses, nous i espinacs</b> <i>Blue cheese, pear, raisins, walnuts and spinach salad</i>															
<b>Tàrtar de tomata, ceba tendra i ventresca</b> <i>Tomato tartare with spring onion and tuna</i>															
<b>Patates braves</b> <i>"Patates bravas"</i>															
<b>Burrata, melmelada de tomata, cherry groc i festucs</b> <i>"Burrata", tomato jam, yellow cherry and pistachios</i>															
<b>Xistorra a la sidra</b> <i>Xistorra cooked in cider</i>															
<b>Ou ferrat amb carn de perol i milfulls de patata</b> <i>Fried egg with perol meat and potato millefeuille</i>															
<b>Trinxat de la Cerdanya</b> <i>Cerdanya's trinxat</i>															
<b>Assortiment de croquetes</b> <i>Croquettes</i>															
<b>Foie-gras celler amb compota de poma, melmelada de tomata i vinagre</b> <i>Foiegras "celler" with Golden apple compote, tomato jam and balsamic</i>															
<b>Carpaccio de ceps fumats i pinyons</b> <i>Smoked mushrooms carpaccio with pine nuts</i>															
<b>Carpaccio de gambes</b> <i>Prawn carpaccio</i>															
<b>Steak tàrtar de filet de vaca frisona</b> <i>Friesian beef steak tartare from Girona</i>															

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	A
<b>Assortiment de formatges</b> <i>Cheese selection</i>		○			●	●					○				
<b>Escalivada amb anxoves de l'Escala</b> <i>Escalivada with anchovies from l'Escala</i>			●							●					■
<b>Pa de coca amb tomata</b> <i>Bread with tomato</i>			●		○	○			○		○	○			■
<b>Verdures a la brasa amb romesco</b> <i>Grilled vegetables with romesco sauce</i>		○			●						○		●		
<b>Xai amb patates</b> <i>Lamb with fries</i>															
<b>Magret d'ànec amb mermelada de tomata i timbal d'escalivada</b> <i>Duck breast with tomato jam and escalivada</i>															
<b>Pop de Llançà amb parmentier trufat</b> <i>Llançà ctopus with truffle parmentier</i>			●	○			●			○					
<b>Mitjana de vaca de Girona a mida madurada 45 dies</b> <i>Girona cow steak aged 45 days and cut to size</i>						●									
<b>Hamburguesa de vaca</b> <i>Cow hamburger</i>			●		○	●			●		○	○	●		■
<b>Filet de vaca de Girona a la pedra</b> <i>Girona cow fillet cooked on a hot stone</i>															
<b>Bacallà amb poma, ceba i allioli de mel</b> <i>Cod with baked apple, onion and honey allioli</i>									●	●			●		
<b>Espatlla de xai a baixa temperatura, acabada a la brasa amb allioli suau</b> <i>Low temperature cooked lamb shoulder grilled and finished with soft allioli</i>						●			●				●		
<b>Canelons d'ànec, foie-gras i poma</b> <i>Duck cannelloni, foiegras and apple</i>			●			●			●						
<b>Butifarra dolça cuita amb poma i sidra</b> <i>Sweet sausage cooked with apple and cider</i>													●		
<b>Macarrons bolonyesa</b> <i>Macaroni bolognese</i>			●			●		○				○			
<b>Croquetes de rostit amb patates</b> <i>Meat croquettes with fries</i>			●			●		○				●			■
<b>Hamburguesa amb pa, ou, formatge i patates</b> <i>Hamburger with bread, egg, cheese and fries</i>			●		○	●			●		○	○	●		■
<b>Tires de pollastre amb patates</b> <i>Chicken sticks with fries</i>													●		
<b>Escudella amb galets i pilota</b> <i>Escudella with galets and meatball</i>	●		●			○			●			○	●		
<b>Pollastre amb escamarlans</b> <i>Chicken with langoustines</i>	●		●	●						●			●		
<b>Calçots amb la seva salsa</b> <i>Calçots avec sauce</i>		○			●						○		●		
<b>Truita oberta de calçots i carn de perol</b> <i>Open omelet with calçots and perol meat</i>			●			○			●			○	○		■