



*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

Truita oberta de sobrassada, alls tendres i ceba fregida 11,00

Tortilla abierta de *sobrassada*, ajos tiernos y cebolla frita
Open omelet with *sobrasada*, tender garlic and fried onion
Omelette ouverte avec *sobrasada*, ail tendre et oignon frit

Croquetes de calçots amb toc de romesco 6 u. 10,00

Croquetas de calçots con toque de romesco 6 u.
Calçots croquettes with a touch of romesco 6 u.
Croquettes de calçots avec une touche de romesco 6 u.

Conill a la cassola amb gambes 16,90

Conejo a la cazuela con gambas | Rabbit in casserole with prawns
Lapin en cocotte aux crevettes

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

Trinxat 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 balsamique

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 16,50

amb formatge fos, ou, ceba caramelitzada, cansalada ibèrica, pa i patates

Hamburguesa de vaca de Girona de 200 g. con queso fundido, huevo,
cebolla caramelizada, tocino ibérico, pan y patatas

Girona cow hamburger 200 g. with melted cheese, egg,
caramelized onion, Iberian bacon, bread and fries

Burger de vache de Gérone 200 g. avec fromage fondu, œuf, oignons
caramélisés, bacon ibérique, 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, formatge fos i patates 16,50

Hamburguesa con pan, queso fundido y patatas

Hamburguer with bread, melted cheese and fries

Hamburger avec pain, fromage fondu 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 sípia amb tinta amb allioli suau
Croqueta de sepia con tinta y alioli suave

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

43

53

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

Cuttlefish croquette with it's ink and soft "allioli"
Croquette de seiche à l'encre et allioli moelleux

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

43

53

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 1 l 4,50

Zumo en botella 1 l

1 l bottle juice

Jus en bouteille 1 l

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 1 l 4,70

Zumo de pera en botella de 1 l

Pear juice 1 L bottle

Jus de poire en bouteille 1 l

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 1 l 5,10

Zumo de mandarina en botella de 1 l

Tangerine juice 1 L bottle

Jus de mandarine en bouteille 1 l

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 suc 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 3,70

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

Posa'm una Mooma 50 cl 5,50

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

Compartim una Mooma 1 l 10,90

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

Copa sidra envellida 4,10

Copa sidra envejecida
Aged cider glass
Coupe de cidre âgé

Sidra envellida 75 cl 15,50

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

Copa de sidra de pera 4,30

Copa sidra de pera
Pear cider glass
Coupe de cidre poire

Sidra de pera 75 cl 16,50

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

Ancestral criança 75 cl 17,50

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

Ancestral reserva 75 cl 27,50

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

Sangria de sidra 1 l 16,50

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

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