

Per picar...

Calamars a l'andalusa	9,50
Braves	6,80
Croquetes de pernil	7,50
Croquetes de ceps	8,00
Pernil ibèric	16,00
Assortit de formatges	12,00
Anxoves de l'Escala	8,50
Costelló de porc cuit a baixa temperatura i acabat a la brasa	9,50
Pà de coca amb tomàquet	3,00

Entrants

Amanida de temporada	8,50
Amanida de moniato, rúcula, llagostins i formatge feta	10,50
Amanida de salmó marinat amb vinagreta de mango	11,50
Crema de carxofa, cruixent de pernil ibèric i oli de cibulet	12,50
Tàrtar de salmó i remolatxa, guacamole, sirop de dàtil i ous de salmó	15,00
Carpaccio de filet de vaca farcit de penil ibèric i foie gras	16,00
Fesols de la Garrotxa, panxeta ibèrica i calamarcets	11,50
Espàrrecs verds a la brasa amb holandesa d'Idiazabal	9,80
Caneló de pollastre gratapallers, foie i beixamel trufada	11,00

Arrossos

Arròs de Pals, conill, carxofes i trompetes de la mort	16,00
Arròs negre , sípia i gamba vermella	18,00

Peixos

Llobarro a la brasa, espàrrecs verds, tomàquets i crema d'arrel d'api	13,50
Bacallà gratinat amb allioli de poma, ratatouille de verdures i coulis de piquillos	19,50
Pota de pop a la brasa, cremòs de moniato, espàrrecs i bimi	24,50

Carns

Picantó a la brasa, verdures de temporada i ximixurri	16,00
Presa ibèrica en dos coccions marinada amb mostassa antiga	19,00
Cua de bou farcida de foie gras i ceps amb salsa de vi especiat	19,50
Espatlla de xai (de la comarca), parmentier d'Idiazabal i virutes d'ametlla	19,50
“Txuletón” de vaca vella madurada (600grs)	28,00
“Txuletón” de vaca vella madurada (1,2 Kg)	56,00
Magret d'ànec francès, peres al vi, foie gras i briox especiat	18,50

Postres

Coulant de xocolata amb gelat de canyella	7,50
Pastís de mató, nou caramelitzada i crumble de speculoos	6,80
Carpaccio de pinya amb crema cremada de llet de coco	6,50
Mousse de xocolata blanca , gel de taronja i gelat de festucs	7,50
Sopa de maduixes amb gelat de coco	7,00
Crema catalana amb fruits del bosc	5,80

Preus amb iva inclòs

Les persones amb al·lèrgies o intoleràncies informeu al nostre personal per possibles canvis en alguns dels nostres plats