

## **Per picar...**

|   |       |
|---|-------|
| Calamars a l'andalusa   | 9,50  |
| Patates Braves  | 6,80  |
| Croquetes de pernil (5 unitats)                               | 8,50  |
| Croquetes de ceps (5 unitats)                                 | 9,50  |
| Pernil ibèric   | 16,00 |
| Assortit de formatges   | 14,00 |
| Anxoves de l'Escala   | 10,50 |
| Costelló de porc cuit a baixa temperatura i acabat a la brasa | 11,50 |
| Pà de coca amb tomàquet                                       | 3,50  |

## **Entrants**

|   |       |
|---|-------|
| Amanida verda (enciam, tomàquet, pastanaga, ceba i cogombre)        | 9,00  |
| Amanida de poma caramel·litzada, gorgonzola i ceps                  | 12,50 |
| Amanida de burrata, figues, maduixes i vinagreta de pesto           | 13,50 |
| Gaspatxo de mango amb gelat de vinagre balsàmic                     | 9,50  |
| Caneló de pollastre de graner amb foie i beixamel trufada           | 12,50 |
| Tàrtar de salmó i remolatxa, guacamole, mel de canya i ous de salmó | 16,00 |
| Carpaccio de filet de vaca farcit de pernil ibèric i foie gras      | 15,00 |
| Fesols de la Garrotxa, panxeta ibèrica i calamars                   | 14,50 |
| Steak tàrtar de Txuletón  | 12,50 |
| Espàrrecs verds a la brasa amb holandesa d'Idiazabal                | 9,80  |

## **Arrossos**

|   |       |
|---|-------|
| Arròs de Pals amb conill, carxofes i trompetes de la mort | 17,50 |
| Arròs negre , sípia i gamba vermella                      | 19,00 |

## **Peixos**

|   |       |
|---|-------|
| Llobarro a la brasa, espàrrecs verds, tomàquets i crema d'arrel d'api   | 15,50 |
| Bacallà gratinat amb allioli de poma, ratatouille de verdures i pebrots | 19,50 |
| Pota de pop a la brasa, cremós de moniato, espàrrecs i bimi             | 24,50 |

## **Carns**

|   |       |
|---|-------|
| Picantó a la brasa amb verdures de temporada                                    | 18,00 |
| Presa ibèrica en dos coccions marinada amb mostassa antiga                      | 22,00 |
| Cua de bou farcida de foie gras i ceps, amb salsa de vi especiat                | 21,50 |
| Costelló de porc cuit a baixa temperatur i acabat a la brasa amb arròs salvatge | 16,50 |
| Caneló cruixet de peu de porc i foie amb escalunyes                             | 18,50 |
| Espatlla de xai amb parmentier d'Idiazabal i virutes d'ametlla                  | 23,50 |
| "Txuletón" de vaca vella madurada (1,1 Kg)                                      | 64,00 |
| Magret d'ànec francès amb peres al vi, foie gras i brioix especiat              | 19,50 |

## **Postres**

|   |      |
|---|------|
| Coulant de xocolata amb gelat de canyella                                 | 7,50 |
| Pastís de mató amb nou caramel·litzada i crumble d'espèculs               | 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 llet de coco                                | 6,80 |
| Cremós xocolata blanca i llima amb gelat d'alfàbrega i crumble d'espèculs | 7,50 |
| 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