

### **Para picar...**

Calamares a la andaluza	9,50
Patatas bravas	6,80
Croquetas de jamón ibérico (5 unidades)	8,50
Croquetas de boletus (5 unidades)	9,50
Jamón ibérico	16,00
Surtido de quesos	14,00
Anchoas de l'Escala	10,50
Costillar de cerdo a baja temperatura y acabado a la brasa	11,50
Pan de coca con tomate	3,50

### **Entrantes**

Ensalada verde (lechuga, tomate, zanahoria, cebolla y pepino)	11,00
Ensalada de manzana caramelizada, gorgonzola y boletus	12,50
Ensalada de burrata, higos, fresas y pesto de rúcula	13,50
Gazpacho de mango con helado de vinagre balsámico	9,50
Canelón de pollo de corral, foie y bechamel trufada	12,50
Tartar de salmón y remolacha, guacamole, miel de caña y huevas de salmón	16,00
Carpaccio de solomillo de vaca relleno de foie gras y jamón ibérico	15,00
“Fesols” de la Garrotxa, panceta ibérica y calamares (judías blancas)	14,50
Steak tartar de chuletón	12,50
Espárragos verdes a la brasa con holandesa de Idiazábal	9,80

### **Arroces**

Arroz meloso de Pals con conejo, alcachofas y trompetas de la muerte	17,50
Arroz negro con sepia y gamba roja	19,00

### **Pescados**

Lubina a la parrilla, espárragos verdes y crema de raíz de apio	15,50
Bacalao gratinado “allioli” de manzana, ratatouille de verduras y coulis de piquillos	19,50
Pata de pulpo a la parrilla, cremoso de boniato, espárragos y bimi	24,50

### **Carnes**

Picantón a la parrilla, verduras de temporada y chimichurri	18,00
Presa ibérica en dos cocciones marinada con mostaza antigua	22,00
Rabo de vaca rellena de foie y boletus con salsa de vino especiado	21,50
Costilla de cerdo cocida a baja temperatura y terminada a la brasa con arroz salvaje	16,50
Canelón crujiente de manitas de cerdo y foie, con chalotas	18,50
Paletilla cordero, parmentier de Idiazábal y migas de almendra	23,50
Chuletón de vaca vieja madurada (1,100grs)	64,00
Magret de pato francés, peras al vino, foie y briox especiado	19,50

### **Postres**

Coulant de chocolate con helado de canela	7,50
Pastel de mató, nuez caramelizada y crumble de espéculos	6,80
Carpaccio de piña con crema quemada de leche de coco	6,50
Mouse de chocolate blanco, gel de naranja y helado de pistacho	7,50
Sopa de fresas con helado de coco	6,80
Cremoso de chocolate blanco y lima con helado de albahaca	7,50
Crema catalana con frutos del bosque	5,80

Precios con iva incluido

Las personas con alergias o intolerancias consulten al camarero para posibles cambios en algunos de nuestros platos