

## PARA PICAR

Coca de cristal con tomate Croquetas de gamba roja de Palamós (4ud) Buñuelos de bacalao con romesco (4ud) Jamón Ibérico de bellota D.O. Guijuelo con pan de cristal y tomate Tabla de quesos con confitura y AOVE de Can Brugarol (Baix Empordà) Peix blau con coca con tomate: anchoa salada, boquerón de vinagre, sardina ahumada y bonito con pimiento escalivado.	3,50€ 14€ 10€ 24€ 18€ 22€
ENTRANTES	
Gazpacho con fresa del Maresme y sardina ahumada Ensalada verde de hojas y hortalizas de temporada Ensalada de brotes con queso de oveja de Can Brugarol, frutos secos y membrillo Verduras de temporada a la brasa con romesco	10€ 12€ 14€ 16€
MAR Y MONTAÑA	
Pasta fresca a la marinera con calamar, gambita roja y mejillón Platillo de albóndigas con sepia Suquet de rape de costa y gamba roja al estilo de barca (min 2 pax) Arroz del chef de temporada (mín. 2 pax)	18€ 16€ 26€ 30€
A LA BRASA	
Chuletón de vaca madurada Discarlux 1kg a escoger 2 guarniciones Entrecotte de ternera de Girona Solomillo de ternera de Girona Secreto ibérico del girones Costillas y medianas de cordero del Empordà Magret de pato del Empordà	70€ 24€ 26€ 20€ 24€ 18€

Guarniciones a escoger: verduras a la brasa, patatas fritas caseras o pimiento asado

## MENÚ INFANTIL

Pasta del dia con tomate

Pollo a la plancha o rebozado con patatas fritas

Hamburguesa con queso y patatas fritas

Fruta o helado

