

CARTA

PARA PICAR

Coca de cristal con tomate	3,50€
Croquetas de gamba roja de Palamós (5ud)	14€
Buñuelos de bacalao con romesco (5ud)	10€
Jamón Ibérico de bellota D.O. Guijuelo con pan de cristal y tomate	24€
Surtido de quesos Encinasola curado oveja, Picos farceII de cabra, comte elegance, brie con trufa, Airas Moniz savel con confitura	20,50€
Pescado azul con coca con tomate Anchoa salada, boquerón de vinagre, sardina ahumada y bonito con pimiento escalivado	22€

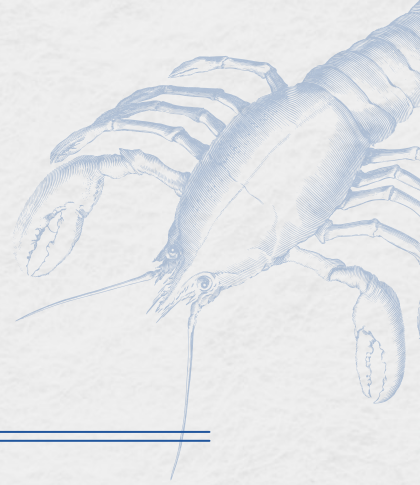
ENTRANTES

Ensalada de tomate de temporada con ventresca de atún y cebolla encurtida	15,50€
Ensalada de champiñones confitados y láminas de jamón crujiente	13,50€
Ensalada de queso de cabra gratinado con vinagreta de frutos secos	14,50€
Verduras de temporada a la brasa con romesco	16€

MAR Y MONTAÑA

Pasta fresca a la marinera con calamar, gambita roja y mejillón	18€
Platillo de albóndigas con sepia	16€
Suquet de rape de costa y gamba roja al estilo de barca (min 2 pax)	26€
Arroz del chef de temporada (mín. 2 pax)	30€
Rostit de pollo y conejo con ciruelas y orejones	18,50€





A LA BRASA

Chuletón de vaca madurada Discarlux 1kg A escoger 2 guarniciones	70€
Entrecotte de ternera de Girona	24€
Solomillo de ternera de Girona	26€
Pluma ibérica	25€
Costillas y medianas de cordero del Empordà	24€
Magret de pato del Empordà	18€

GUARNICIONES A ESCOGER
 Verduras a la brasa, patatas fritas caseras
 o pimiento asado.

POSTRES

Sorbete cítrico al cava	6€
Fruta de temporada cortada al momento	6€
Coulant de chocolate con helado de vainilla	7,50€
Crema catalana quemada al momento	6€
Tarta de limón y merengue	6€
Selección de helados	6€
Piña a la brasa con espuma de crema catalana	8€
Peras confitadas con vino "ranci" y queso crema	7,50€

MENÚ INFANTIL

Pasta del día con tomate	
Pollo a la plancha o rebozado con patatas fritas	18€
Hamburguesa con queso y patatas fritas	
Fruta o helado	