

MENÚ TEMPORADA

Cuina de costa i interior, amb producte de proximitat i ànima catalana

APERITIU

Gilda blava · Coca cruixent amb tomàquet i AOVE

ENTRANTS (A ESCOLLIR)

Tàrtar de salmó amb torrades

Amanida de xampinyons confitats i pernil

Amanida de burrata, tomàquet i pesto

Carpaccio de picanha amb oli de tòfona i encenalls de formatge curat d'ovella

Carpaccio de gamba vermella, tomàquet sec, pinyons i oli de coral (supl. +5€)

Musclos de roca al vapor o a la marinera

Tallarines saltejades amb vi blanc i picada verda

Gamba vermella a l'all (supl. +5€)

Calamarcets saltejats amb un toc de sofregit

Calamar a l'andalusa

Bunyols de bacallà amb romesco de la casa

Croquetes de pollastre a la brasa

Salmorejo amb pernil i ou

PRINCIPALS

Salmó a la planxa amb verdures a la brasa

Calamar a la brasa amb verdures a la brasa i maionesa cítrica

Entrecot de vedella de Girona a la brasa

Magret d'ànec de l'Empordà rostit al punt

Ploma ibèrica (supl. +7,50€)

Acompanyaments a escollir: verdures a la brasa, patates fregides casolanes o pebrot escalivat

ARRÒS (MIN 2 PAX) I PASTES

Elaborats amb arròs D.O. Pals

Arròs del senyoret amb gamba, musclo i sepioneta, tot pelat

Arròs caldós de llamàntol blau (país), amb sípia i cloïsses (supl. +12€)

Arròs de muntanya amb costelló i salsitxa

Arròs de verdures i herbes aromàtiques

Fideuà de gamba, calamar, sípia i cloïssa

Pasta fresca a la marinera amb gambeta vermella i cloïsses

POSTRES

Sorbete cítric al cava

Fruita de temporada tallada al moment

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla (supl. +3€)

Crema catalana cremada al moment

Postre artesà del dia

Selecció de gelats

Pinya a la brasa amb escuma de crema catalana (supl. +4,5€)

35€

PER PERSONA

