

MENÚ TEMPORADA

Cocina de costa y interior, con producto de proximidad y alma catalana

APERITIVO

Gilda azul · Coca crujiente con tomate y AOVE

ENTRANTES (A ESCOGER)

Tartar de salmón con tostadas

Ensalada de champiñones confitados y jamón

Ensalada de burrata, tomate y pesto

Carpaccio de picaña con aceite de trufa y virutas de queso curado de oveja

Carpaccio de gamba roja, tomate seco, piñones y aceite de coral
(supl.+5€)

Mejillones de roca al vapor o a la marinera

Tallarinas salteadas con vino blanco y picada verde

Gamba roja al ajillo (supl.+5€)

Calamarcitos salteados con un toque de sofregit

Calamar a la andaluza

Buñuelos de bacalao con romesco de la casa

Croquetas de pollo a la brasa

Salmorejo con jamón y huevo

PRINCIPALES

Salmón plancha con verduras brasa

Calamar brasa con verduras brasa y mayonesa
cítrica

Entrecot de ternera de Girona a la brasa

Magret de pato del Empordà asado al punto

Pluma ibérica (supl.+7,50€)

*Acompañamientos a escoger: verduras a la brasa,
patatas fritas caseras o pimiento escalivado*

ARROCES (MIN 2 PAX) Y PASTAS

Elaborados con arroz D.O. Pals

Arroz señoret con gamba, mejillón y sepioneta, todo pelado

Arroz caldoso de bogavante azul (país), con sepia y almejas (supl. +12€)

Arroz de montaña con costelló y salchicha

Arroz de verduras y hierbas aromáticas

Fideuà de gamba, calamar, sepia y almeja

Pasta fresca a la marinera con gambita roja y almejas

POSTRES

Sorbete cítrico al cava

Fruta de temporada cortada al momento

Coulant de chocolate con helado de vainilla (supl. +3€)

Crema catalana quemada al momento

Postre artesano del día

Selección de helados

Piña a la brasa con espuma de crema catalana (supl. +4,5€)

35 €

POR PERSONA

