

## Entrants / Entrantes

<b>Pernil ibèric 100% bellota D.O. Guijuelo amb pa de vidre amb tomàquet</b>	22,00€
Jamón ibérico 100% bellota D.O. Guijuelo con pan de cristal con tomate	
<b>Anxoves de l'Escala 000 amb pa de vidre amb tomàquet</b>	15,00€
Anchoas de l'Escala 000 con pan de cristal con tomate	
<b>Amanida de carxofes confitades, pernil d'ànec i nous de macadàmia</b>	12,50€
Ensalada de alcachofas confitadas, jamón de pato y nueces de macadamia	
<b>Carpaccio de gamba de Palamós, maionesa de plàncton, caviar de tomàquet i brots frescos</b>	16,50€
Carpaccio de gamba de Palamós, mayonesa de placton, caviar de tomate y brotes frescos	
<b>Tàrtar de tonyina del Mediterrani, tomàquets marinats, remolatxa, alvocat i fresa de tobiko</b>	17,00€
Tartar de atún del Mediterraneo, tomate marinado, remolacha, aguacate y huevas de tobiko	
<b>Coca de bacallà dessalat, bolets confitats, taronja, salsa romesco i pinyons</b>	14,00€
Coca de bacalao desalado, setas confitadas, naranja, salsa romesco y piñones	
<b>Steak tàrtar de filet amb gelat de mostassa en gra i xips de carxofa</b>	15,00€
Steak tartar de solomillo con helado de mostaza en grano y chips de alcachofa	
<b>Burrata sobre carpaccio de tomàquet, rúcula, trufa d'estiu i oli d'oliva verge extra de Jaén</b>	15,00€
Burrata sobre carpaccio de tomate, rúcula, trufa de verano y AOVE de Jaén	
<b>Salmorejo Cordobes amb tàrtar de gamba vermella i mosaic de verdures</b>	12,50€
Salmorejo Cordobes con tartar de gamba roja y mosaico de verduras	
<b>Calamarcets saltejats amb bolets, alls tendres, espàrrecs i botifarra del perol</b>	14,00€
Calamarcitos salteados con setas, ajos tiernos, espárragos y botifarra del perol	
<b>Panciotti farcits de gamba i vieira, salsa de tomàquet cherry, guindilla i coral de cranc de riu</b>	13,50€
Panciotti rellenos de gamba y vieira, salsa de tomate cherry, guindilla y coral de cangrejo de rio	
<b>Cloïses de Carril a la planxa o marinera</b>	16,00€
Almejas de Carril a la plancha o marinera	
<b>Parrillada de verdures de temporada amb bolets i salsa romesco</b>	12,00€
Parrillada de verduras de temporada con setas y salsa romesco	

## Arrossos / Arrozes

<b>Arròs sec d'espardenyes / Arroz seco de espardenyes</b>	22,00€
<b>Arròs caldós de llamàntol / Arroz caldoso de bogavante</b>	20,00€
<b>Arròs melós de carxofes, favetes i salsitxa ibèrica</b>	16,50€
Arroz meloso de alcachofas, habitas y salicha ibèrica	
<b>Arròs sec de peix de roca / Arroz seco de pescado de roca</b>	19,00€
<b>Arròs negre de sepioneta i alls tendres / Arroz negro de sepioneta y ajos tiernos</b>	19,00€
<b>Fideua de sèpia i all i oli de safrà / Fideuá de sépia y alioli de azafran</b>	16,50€

- **Mínim 2 personas / Mínimo 2 personas**
- **Els nostres arrossos són de l'Estany de Pals de cultiu tradicional**
- **Nuestros arroces son del Estany de Pals de cultivo tradicional**

## Peixos / Pescados

<b>Suquet de rap amb gamba vermella i cloïsses de Carril</b>	19,00€
Suquet de rape con gamba roja y almejas de Carril	
<b>Lluç de pincho a la Donostiarra / Merluza de pincho a la Donostiarra</b>	17,50€
<b>Caldereta de llagosta del Mediterrani / Caldereta de langosta del Mediterráneo</b>	18,50€
<b>Bacallà confitat amb patates marinera i muselina de mojo verd</b>	17,00€
Bacalao confitado con patatas marinera y muselina de mojo verde	

## Carns / Carnes

<b>Cuixa de cabrit a baixa temperatura amb patates i escalunyes glasejades</b>	16,50€
Pierna de cabrito a baja temperatura con patatas y chalotas glaseadas	
<b>Tataki d'Angus sobre raviolis de foie i salsa boletus</b>	17,00€
Tataki de Angus sobre raviolis de foie y salsa boletus	
<b>Filet de vedella de Girona a la graella amb patates fregides</b>	18,00€
Solomillo de ternera de Girona a la parrilla con patatas fritas	
<b>Pollastre de corral desossat amb escamarlans / Pollo de corral deshuesado con cigalas</b>	14,50€

## Postres

<b>Pastís tatin de pomes de Girona / Tarta tatin de Manzanas de Girona</b>	7,50€
<b>Milfulles de tres xocolates / Milhojas de tres chocolates</b>	7,50€
<b>Pastís de formatge fresc amb crema anglesa de fava tonca</b>	7,50€
Tarta de queso fresco con crema inglesa de haba tonka	
<b>Mousse de xocolata 70% cacau i crema chantilly</b>	7,50€
Mousse de chocolate 70% cacao y crema chantilly	
<b>Maduixes amb nata i un toc de moscatell / Fresas con nata y un toque de moscatel</b>	7,50€
<b>Coulant de xocolata amb gelat de iogurt búlgar</b>	8,50€
Coulant de chocolate con helado de yogurt búlgaro	
<b>Assortit de gelats i sorbets / Surtido de helados y sorbetes</b>	5,50€