

carta

primeros

Bombones de gamba roja con parmesano y mayonesa de aguacate	18.00
Coulant de pulpo a la gallega con huevo poché y tierra de pimentón picante	18.50
Canelón XL de carrillera ibérica con bechamel trufada	19.00
Sardina ahumada con ajoblanco y aceite de lima	14.50
Jamón de recebo de campo ibérico 50% raza ibérica (120gr)	22.00
Patatas artesanas La Deu d'Olot (desde 1943)	16.00
Steak tartar de ternera Origen Girona con yema crujiente	20.00
Camembert al horno con romero y miel de la Albera, frutos secos y arándanos	14.00

segundos

Pularda en su jugo con puré de castañas y boletus	20.80
Paletilla de cabrito a la catalana (con ciruelas y piñones)	26.00
Solomillo de ternera Origen Girona high class con foie y vino Marsala	31.00
Brocheta XL de pescado a la brasa sepia, lenguado, pulpo y gamba	23.60
Turbot al pil pil con crocante de espárrago verde e higos	26.00
Lomo de bacalao con parmentier de ajo negro y crispis de ajos tierno	23.00
Arroz de magret de pato con portobelo y foie	22.50
Paella de arroz de Pals con gamba roja	25.00

postres

Caprichos de requesón y miel con nueces	10.00
Trufas de cacao con crema de hinojo	9.00
Coulant de chocolate artesano con sorbete de frambuesa 8 min.	9.50
Buñuelos del Empordà con crema pastelera de matalahúva	8.60
Chocolate negro en bizcocho con ganache de pistachos	10.00
Dúo de sorbete y helado con crumble	8.00

propuestas jóvenes

Hamburguesa Wagyu con pan brioix, cheddar, bacon y tartara ..	19.80
Calamares a la romana (clásicos y en tinta negra)	18.60
Croquetas (carne, queso e ibérico) 6 uni	16.50
Fingers de pollo con rebozado crujiente	9.00
Pasta con boloñesa	10.00