

carta

primers

Bombons de gamba vermella amb parmesà i maionesa d'alvocat	18.00
Coulant de pop a la gallega amb ou escumat i terra de pebre vermell picant	18.50
Caneló XL de galta ibèrica amb beixamel tofonada	19.00
Sardina fumada amb ajoblanco i oli de llima	14.50
Pernil d'enceball de camp ibèric 50% raça ibèrica (120gr)	22.00
Patates artesanes La Deu d'Olot (des de 1943)	16.00
Steak tartar de vedella Origen Girona amb rovell cruixent	20.00
Camembert al forn amb romaní i mel de l'Albera, fruita seca i nabius	14.00

segons

Pularda en el seu suc amb puré de castanyes i bolets	20.80
Espatlleta de cabrit amb rostit a la catalana	26.00
Filet de vedella Origen Girona high class amb foie i vi Marsala	31.00
Broqueta XL de peix a la brasa sípia, llenguado, pop i gamba	23.60
Turbot al pil pil amb crocant d'espàrrecs de marge i figues	26.00
Morro de bacallà amb parmentier d'all negre i crispis d'alls tendres	23.00
Arròs de magret d'ànec amb portobelo i foie	22.50
Paella d'arròs de Pals amb gamba vermella	25.00

postres

Capricis de mel i mató amb nous	10.00
Trufes de cacau amb crema de farigola	9.00
Coulant de xocolata amb sorbet de gerds 8 min.	9.50
Bunyols de l'Empordà amb crema pastissera de matafaluga	8.60
Xocolata negra en pa de pessic amb ganache de festucs	10.00
Duet de sorbet i gelat amb crumble	8.00

proposades joves

Hamburguesa Wagyu amb pa brioix, cheddar, bacon i tàrtara ..	19.80
Calamars a la romana (clàssics i en tinta negra)	18.60
Croquetes (rostit, formatge i ibèric) 6 uni	16.50
Fingers de pollastre amb arrebossat cruixent	9.00
Pasta amb bolonyesa	10.00