

menú

primeros

- Flor de alcachofa con su cremoso y velo de ibérico
- Timbal de verduras con salsa de mostaza y miel, ricota y nueces
- Canelón XL de carrillera ibérica y bechamel trufada supl. 6,5
- Vol-au-vent de ternera gratinada con reducción de vino rancio
- Pulpo a la gallega clásico con alioli de pimentón rojo
- Steak Tartar de ternera de Girona con yema crujiente supl. 7,5
- Caracoles la gormanda supl. 4
- Jamón de recebo de campo ibérico 50% raza ibérica (120gr) supl. 7,5
- Bicromático de calamares a la romana, clásicos y en tinta negra supl. 6
- Patatas artesanas La Deu d'Olot (des de 1943) supl. 5,5

segundos

- Suquet de los pescadores de Roses, con almeja, mejillón y pescado blanco del día supl. 4
- Cabeza de lomo asado a las finas hierbas y un toque de parmentier
- Arroz seco de montaña (boletus, alcachofa y costilla)
- Maxi brocheta de carne (ternera, butifarra de payés y pollo)
- Brocheta XL de pescado (sepia, lenguado, pulpo y gamba) supl. 6
- Paella de arroz de Pals con gamba roja supl. 6,5
- Costillas de cordero lechal origen Empordà a la brasa, al romero, con patata paja y alioli supl. 6
- Lubina al horno con vinagreta cítrica y verduras salteadas
- Entrecot de ternera Origen Girona con patata parisina y opción de salsas supl. 5,5
(salsa de pimienta verde o salsa de roquefort, 3,5e)

postres

- Buñuelos del Empordà con crema con un toque de matalauva
- Flan de Ratafia con su reducción
- Peras al vino con mascarpone cremoso y almendras
- Dúo de sorbete y helado con crumble
- Canelón de piña con crema catalana, quemado
- Chocolate negro en bizcocho con ganache de pistachos supl. 5

26 €

bebidas no incluidas

En caso de alergias y de más opciones veganas, consulten a nuestro personal