

menú

primers

- Flor de carxofa amb el seu cremós i vel d'ibèric
- Timbal de verdures amb salsa de mostassa i mel, i ricotta amb nous
- Caneló XL de galta ibèrica i beixamel tofonada ^{supl. 6,5}
- Vol-au-vent de vedella gratinada amb reducció de vi ranci
- Pop a la gallega clàssic amb allioli de pebre vermell
- Steak tartar de vedella Origen Girona amb rovell cruixent ^{supl. 7,5}
- Cargols a la gormanda ^{supl. 4}
- Pernil d'enceball de camp ibèric 50% raça ibèrica (120gr) ^{supl. 7,5}
- Bicromàtic de calamars, clàssics i amb tinta negra ^{supl. 6}
- Patates artesanes La Deu d'Olot (des de 1943) ^{supl. 5,5}

segons

- Suquet dels pescadors de Roses, amb cloïssa, musclo i peix blanc del dia ^{supl. 4}
- Cap de llom rostit amb fines de herbes i un toc de parmentier
- Arròs sec de muntanya (bolets, carxofa i costelló)
- Maxibroqueta de carn (vedella, botifarra de pagès i pollastre)
- Broqueta XL de peix (sípia, llenguado, pop i gamba) ^{supl. 6}
- Paella d'arròs de Pals amb gamba vermella ^{supl. 6,5}
- Costelles de xai de llet origen Empordà a la brasa al romaní amb patata palla i allioli ^{supl. 6}
- Llobarro al forn amb vinagreta cítrica i verdures saltades
- Entrecot de vedella de Girona amb patata parisina ^{supl. 5,5}
- (salsa de pebre verd o salsa de roquefort, 3,5e)

postres

- Bunyols de l'Empordà amb crema amb un toc de matafaluga
- Flam de Ratafia amb la seva reducció i neules
- Peres al vi amb mascarpone cremós i ametlla
- Duet de sorbet i gelat amb crumble
- Caneló de pinya amb crema catalana, cremat
- Xocolata negra amb pa de pessic amb ganache de festucs ^{supl. 5}

26 €

begudes no incloses