

menu

entrées

- Fleur d'artichaut et son crémeux et voile de poitrine ibérique
- Timbal de légumes avec sa sauce à la moutarde et miel, et ricotta aux noix
- Canelone XL de joue ibérique et béchamel à la truffe ^{suppl. 6,5}
- Vol-au-vent de veau gratinée, sauce au vin vieux
- Poulpe à la galicienne, sauce ailloli au poivron rouge
- Tartare de bœuf de Girona au jaune croustillant ^{suppl. 7,5}
- Escargots gourmands ^{suppl. 4}
- Jambon ibérique de recebo (jambon de porcs élevés sur pâturage) 50% race ibérique (120gr) ^{suppl. 7,5}
- Calmars à la romaine en 2 couleurs, classiques et à l'encre noire ^{suppl. 6}
- Pommes de terre artisanales La Deu d'Olot (depuis 1943) ^{suppl. 5,5}

plats principaux

- Suquet (ragout de poisson) à la manière de Roses ^{suppl. 4}
- Tête de filet de porc grillée aux fines herbes et une touche de parmentier
- Riz sec de montagne (champignons, artichauts et côtes)
- Maxi brochette de viande (Duroc secret, saucisse de campagne et poulet)
- Brochette de poisson XL (seiche, sole, poulpe et crevettes) ^{suppl. 6}
- Paella de riz de Pals aux crevettes rouges ^{suppl. 6,5}
- Côtelettes d'agneau de l'Empordà grillées au romarin, pommes de terre paille et aioli ^{suppl. 6}
- Bar au four, vinaigrette de citriques et légumes sautés
- Entrecôte de bœuf de Girona, pommes à la parisienne ^{suppl. 5,5}
(sauce au poivron vert ou sauce au Roquefort, 3,5e)

desserts

- Beignets de l'Empordà avec de la crème avec une touche de sauterelle
- Flan de Ratafia et sa réduction
- Poire au vin sur son crémeux de mascarpone
- Duo de sorbets et glaces avec crumble
- Cannelloni d'ananas flambé, farcit de crème catalane
- Biscuit de chocolat noir, ganache de pistaches ^{suppl. 5}

26 €

boissons non incluses