

# carta

## primers

Cors de carxofa, rovell curat, ibèric, parmentier de carxofa i encenalls de foie	14.50
Caneló XL de galta de porc ibèric amb beixamel tofonada	17.00
Mil fulls de meló cantaloupe amb pernil d'ànec de l'Empordà i oli de menta	14.00
Pernil d'enceball de camp ibèric 50% raça ibèrica (120gr)	23.00
Patates artesanes La Deu d'Olot, farcides de carn de rostit (des de 1943)	16.00
Amanida de ventresca, tomàquet de l'horta, olivada, ceba de Figueres i oli de Pau	15.00
Cargols a la gormanda cansalada, bitxo, all i ceba i aromàtiques	14.00
Croquetes casolanes pollastre, calamar en tinta, 4 formatges, musclos, ibèric i gamba	14.00
Carpaccio de llagostins, crema d'alvocat, fals caviar negre i oli de llima	18.00
Steak tartar de vedella Origen Girona amb brioix i maionesa de piparra	20.00
Sopa freda de mango amb cogombre i alvocat, feta i llimona dolça	13.50

## segons

Suprema de salmó, salsa de llet de coco, cítrics i verdura aromatitzada	17.00
Broqueta XL de peix a la brasa sípia, llenguado, pop i gamba amb amanida marinada	23.50
Tataki de tonyina, maionesa de wasabi i teriyaki i llit de wakame	24.00
Paella d'arròs de Pals amb escamarlans de costa i all tendre	24.00
Arròs melós de sípia bruta de llotja i brou de peix de roca	21.50
Arròs negre de calamar amb la seva pròpia tinta i emulsió d'allioli	21.50
Espatleta de cabrit amb rostit a la catalana	31.00
Filet de vedella Origen Girona high class, escalopa de foie i vi Marsala	31.00
Magret d'ànec amb parmentier de poma i reducció de fruits vermells	21.00
Hamburguesa Wagý amb brie, ceba crispy, ou ferrat i salsa m'extreme de bacon	19.00

## postres

Pastís de formatge cremós amb festucs i crocant de galeta	8.00
Trufes de coco amb sopeta de xocolata negra	9.00
Maduixes infusionades amb vi negre i cinc pebres	9.00
Coulant de dues xocolates amb contrast de colors 8 min.	9.50
Bunyols de l'Empordà, crema anglesa de poma i un toc de matafaluga	8.50
Lemon pie amb merengue italià de llimona dolça	8.50
Duet de sorbet i gelat amb crumble	8.00