

# menú

## primers

- Amanida de bacallà amb mango, fruita seca i vinagreta cítrica
- Gaspatxo clàssic amb crostons i crudités
- Flor de carxofa amb romesco amb encenalls cruixents de pernil
- Tataki de moniato marinat amb kimtxi i maionesa amb un toc picant
- Musclos bouchet a la planxa amb sal i pebre
- Ous remenats amb portobello i cansalada
- Pernil d'enceball de camp ibèric 50% raça ibèrica (120gr) *supl. 7,5*
- Cargols a la gormanda *supl. 4*
- Patates artesanes La Deu d'Olot (des de 1943) *supl. 5,5*
- Ceviche mediterrani de llagostins, musclos i pop *supl. 5*
- Steak tartar de vedella de Girona amb brioix i maionesa de bitxo verd *supl. 7,5*
- Linguini Garofalo negres amb gambes amb allada *supl. 6,5*

## segons

- Risotto de filet de vedella i ploma de porc duroc *supl. 4*
- Fideuada de calamars amb allioli
- Arròs caldós de sípia
- Llenguado a la marinera, amb musclos i llagostins
- Cuixa de pollastre amb salsa agredolça i puré cremós de patata
- Medallons de filet de porc amb cansalada i reducció de vi blanc
- Costelles de xai de llet de l'Empordà amb romaní, patata palla i allioli *supl. 6*
- Arròs del senyoret de pop *supl. 4*
- Paella d'arròs de Pals amb escamarlans i all tendre *supl. 6,5*
- Suprema de salmó, salsa de llet de coco, llima i verdures aromatitzades *supl. 4*
- Entrecot a la brasa, mussolina de carbassa a la mantega i espàrrec verd *supl. 5,5*

## postres

- Pastís de formatge amb festucs
- Maduixes macerades amb vi i 5 pebres
- Coulant de dues xocolates *supl. 4*
- Trufes de coco amb sopeta de xocolata negra
- Caneló de pinya farcit de crema catalana
- Bunyols de l'Empordà amb crema anglesa de poma amb un toc de matafaluga
- Duet de sorbet i gelat amb crumble
- Lemon pie

26€

begudes no incloses

En cas d'al·lèrgies i opcions vegetarianes, consulteu el nostre personal