

PER COMPARTIR · PARA COMPARTIR

Anxoves d'en "Xilu" D.O. L'Escala <i>Anchoas de "Xilu" D.O. L'Escala</i>	16.50
Sánchez Romero Carvajal tallat a mà (pa de pagès torrat amb tomàquet) <i>Sánchez Romero Carvajal cortado a mano (Pan tostado con tomate)</i>	31.00
"Caramels" de llonganissa amb pa de pagès torrat amb tomàquet <i>"Caramelos" de longaniza con pan de payés tostado con tomate</i>	13.50
Mi cuit de fetge d'ànec amb pa de blat de moro i mermelada de figues <i>Mi-cuit de hígado de pato con pan de maíz y mermelada de higos</i>	18.50
Croquetes de llamàntol <i>Croquetas de bogavante</i>	18.00
Sipiones saltejades amb all i julivert <i>Sepionas salteadas con ajo y perejil</i>	25.00

ELABORACIONES 2019 · ELABORACIONES 2019

Timbal de carxofes amb ou ecològic a baixa temperatura i mi cuit de fetge d'ànec <i>Timbal de alcachofas con huevo ecológico a baja temperatura y mi cuit de hígado de pato</i>	19.50
Cocktail de marisc i crustacis <i>Cocktail de marisco y crustaceos</i>	25.00
Gambes de Palamós amb tempura i maionesa de nyores picant <i>Gambas de Palamós con tempura y mayonesa de ñora picante</i>	26.00
Vieires amb parmentier de patata <i>Vieiras con parmentier de patata</i>	28.00
Tàrtar de gamba de Palamós <i>Tartar de gamba de Palamós</i>	28.00
Raviolis farcits d'escamarlans amb salsa del seu corall <i>Raviolis rellenos de cigalas con salsa de su coral</i>	25.00
Pèsols ofegats amb espardenyas <i>Guisantes rehogados con cohombros de mar</i>	28.00

CLÀSSICS · CLÁSICOS

"Mini" Bullabessa a l'estil d'Aiguablava <i>"Mini" Bullabesa al estilo de Aiguablava</i>	19.00
Els peixos de la nostra costa al forn, sal... (peces senceres, preu per persona) <i>Los pescados de la costa al horno, sal... (piezas enteras, precio por persona)</i>	39.00
Filet de vedella Wellington (mín. 2 pax - 40 min., preu per persona) <i>Solomillo de ternera Wellington (mín. 2 pax - 40 min., precio por persona)</i>	30.00
Steak Tàrtar (preparat a taula) <i>Steak Tartar (preparado en mesa)</i>	27.00
Steak Diane (preparat a taula) <i>Steak Diane (preparado en mesa)</i>	27.00
"Mar i muntanya" de pollastre de pagès i llobregant blau <i>Mar y montaña de pollo de corral y bogavante azul</i>	28.50

ARROSSOS · ARROCES (D.O. Estany de Pals)

Paella <i>Paella</i>	26.00
Arròs "de barraca" amb llobregant blau <i>Arroz "de barraca" con bogavante azul</i>	30.00
Arròs sec d'espardenyas <i>Arroz seco de cohombros de mar</i>	30.00
Risotto de cloïsses i carxofes <i>Risotto de almejas y alcachofas</i>	25.00

DE LA MAR · DEL MAR

Tàrtar de tonyina vermella "Balfegó" <i>Tartar de atún rojo "Balfegó"</i>	27.00
Gambes de Palamós a la sal <i>Gambas de Palamós a la sal</i>	38.00
Saltejat de calamarsets amb favetes i pernil ibèric de gla <i>Salteado de calamaritos con habitas y jamón ibérico de bellota</i>	25.00
Suprema de llobarro salvatge amb patates al forn a la catalana <i>Suprema de lubina salvaje con patatas al horno a la catalana</i>	30.00
Suprema de nero de la costa amb tatin de porros <i>Suprema de mero de la costa con tatin de puerros</i>	29.00
Tronc de turbot salvatge amb tempura d'albergínia i carbassó amb romesco <i>Tronco de rodaballo salvaje con tempura de berenjena y calabacín con romesco</i>	29.00
Llenguado a la graella amb parrillada de verdures <i>Lenguado a la parrilla con parrillada de verduras</i>	32.00
Rap ros rostit amb trinxat de mongetes tendres i tomàquet <i>Rape de costa asado con "trinxat" de judías verdes y tomate</i>	27.00

DE LA TERRA · DE LA TIERRA

Filet de vedella de Girona amb salsa de fetge d'ànec i tòfona <i>Solomillo de ternera de Girona con salsa de hígado de pato y trufas</i>	26.00
"Tataki" de bou Angus amb salsa al pebre de Sichuan <i>"Tataki" de buey Angus con salsa a la pimienta de Sichuan</i>	27.00
Carré de xai al forn amb patates a la crema i crosta de pistatxos <i>Carré de cordero al horno con patatas a la crema i crujiente de pistachos</i>	27.00
"Chuleton" de vaca rubia gallega (mín. 2 pax -1.200 gr - preu per persona) <i>Chuletón de vaca rubia gallega (mín 2 pax -1.200 gr. -precio por persona)</i>	35.00
Caneló de pollastre de pagès rostit amb salsa de fetge d'ànec i tòfona <i>Canelón de pollo de corral asado con salsa de hígado de pato y trufa</i>	19.50

**Si teniu alguna al·lèrgia o intolerància, feu-nos-ho saber i podrem personalitzar el plat sense cap inconvenient**

*Si Vd. Tiene alguna alergia o intolerancia, háganoslo saber y podremos personalizar el plato sin ningún inconveniente*