

PER COMPARTIR · PARA COMPARTIR

Anxoves d'en "XilU" D.O. L'Escala <i>Anchoas de "Xilu" D.O. L'Escala</i>	16.00
Sánchez Romero Carvajal tallat a mà (pa de pagès torrat amb tomàquet) <i>Sánchez Romero Carvajal cortado a mano (pan tostado con tomate)</i>	29.00
"Caramels" de llonganissa amb pa de pàges torrat amb tomàquet <i>"Caramelos" de longaniza con pan de payés tostadao con tomate</i>	13.00
"Piruletes" farcides de mi cuit de fetge d'ànec amb figues <i>"Piruletas" rellenas de mi cuit de hígado de pato con higos</i>	16.50
Croquetes de llamàntol <i>Croquetas de bogavante</i>	16.50

EL·LABORACIONS 2017 · ELABORACIONES 2017

Amanida tèbia de carxofes i encenalls de Mi-cuit <i>Ensalada tibia de alcachofas con virutas de Mi-cuit</i>	17.00
Pastís de rascassa amb ortigues de mar arrebossades <i>Pastel de cabracho con ortigas de mar rebozadas</i>	23.00
Pèsols ofegats amb espardenyas <i>Guisantes rehogados con cohombros de mar</i>	24.00
Ous ecològics "Benedictine" amb fetge d'ànec i tòfona <i>Huevos ecológicos "Benedictine" con hígado de pato y trufa</i>	17.50
Tartar de gamba de Palamós amb amanida d'algues <i>Tartar de gamba de Palamós con ensalada de algas</i>	28.00
Estofat de cua de bou amb salsifis <i>Estofado de cola de buey con "salsifis"</i>	18.00
Raviolis farcits d'escamarlans amb salsa del seu corall <i>Raviolis rellenos de cigalas con salsa de su coral</i>	22.00

CLÀSSICS · CLÁSICOS

"Mini" Bullabessa a l'estil d'Aiguablava <i>"Mini" Bullabesa al estilo de Aiguablava</i>	18.00
Suquet de rap a l'estil de l'àvia Claretà <i>"Suquet" de rape al estilo de "l'àvia Claretà"</i>	24.00
Els peixos de la nostra costa al forn, sal... (peces senceres) <i>Los pescados de la costa al horno, sal... (piezas enteras)</i>	37.00
Filet de vedella Wellington (mín. 2 pax - 40 min.) <i>Solomillo de ternera Wellington (mín. 2 pax - 40 min.)</i>	28.00
Steak Tartare (preparat a taula) <i>Steak Tartar (preparado en mesa)</i>	26.00
Steak Diane (preparat a taula) <i>Steak Diane (preparado en mesa)</i>	26.00

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

Paella <i>Paella</i>	25.00
Arròs "de barraca" amb llobregant blau <i>Arroz "de barraca" con bogavant azul</i>	29.00
Arròs sec d'espardenyas <i>Arroz seco de cohombros de mar</i>	29.00
Rissotto de carxofes i cloïsses <i>Rissotto de alcachofas y almejas</i>	25.00

DE LA MAR · DEL MAR

Tàrtar de tonyina vermella <i>Tartar de atún rojo</i>	26.00
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>	23.00
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 nostra costa amb carxofes saltejades <i>Suprema de mero de nuestra costa con alcachofas salteadas</i>	29.00
Tronc de turbot salvatge amb tempura de calçots i romesco <i>Tronco de rodaballo salvaje con con tempura de "calçots" y romesco</i>	29.00
Llenguado a la graella amb parrillada de verdures <i>Lenguado a la parrilla con parrillada de verduras</i>	28.00

DE LA TERRA · DE LA TIERRA

Filet de vedella de Girona amb salsa de foie i trufes <i>Solomillo de ternera de Girona con salsa de foie y trufas</i>	24.00
"Tataki" de bou Angus amb salsa de pebre de Sichuan <i>"Tataki" de buey Angus con salsa de pimienta de Sichuan</i>	25.00
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>	23.00
Magret d'ànec amb fetge d'ànec i figues <i>Magret de pato con hígado de pato y con higos</i>	18.00
"Mar i muntanya" de pollastre de pagès i llobregant blau <i>Mar y montaña de pollo de corral y bogavante azul</i>	26.00

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

IVA inclòs – IVA incluido