

TO BE SHARED · À PARTAGER

Anchovies “d’en Xilu” D.O. L’Escala <i>Anchois “d’en Xilu” D.O. L’Escala</i>	16.00
Sanchez Romero Carvajal cut by hand (toasted bread with tomato) <i>Sanchez Romero Carvajal coupé à la main (pain grillé à la tomate)</i>	29.00
“Llangonissa” sweets with toasted bread with tomato <i>Bombons de “llangonissa” avec pain grillé à la tomate</i>	13.00
Stuffed “lollipops” in mi cuit duck liver and figs <i>“Sucettes” farcis de mi cuit de foie de canard et figues</i>	16.50
Lobster croquettes <i>Croquettes d’homard</i>	16.50

ELABORATIONS 2017 · ÉLABORATIONS 2017

Lobster with salad and coral mayonnaise <i>Salade d’Homard avec mayonnaise de corail</i>	28.00
Scorpion fish pie with sea cucumbers <i>Tarte de rascasse avec concombres de mer</i>	23.00
Scallops with aubergines pie and pickled tomato <i>Coquilles saint Jacques avec aubergines et tomate confite</i>	25.00
Eggs Benedictine with duck liver and truffle <i>Œufs Benedictine avec foie de canard et truffe</i>	17.50
Palamós prawn tartare with seaweed salad <i>Tartare de crevettes de Palamós avec salade d’algues</i>	28.00
Oxtail stew with “salsifis” <i>Ragout de queue de bœuf avec «salsifis»</i>	18.00
Norway lobster stuffed raviolis with coral sauce <i>Raviolis farcis de langoustines avec sauce de corail</i>	22.00

CLASIC

“Mini” Bouillabaisse Aiguablava style <i>“Mini” Bouillabaisse au style de Aiguablava</i>	18.00
Suquet of monkfish “l’avía Claretà” style <i>“Suquet” de baudroie au style de “l’avía Claretà”</i>	24.00
Local coast fish, baked, in salt... (whole pieces, price per person) <i>Poissons de la notre côte, au four, en croûte de sel... (pièces entières, prix p.pax.)</i>	37.00
Wellington fillet (min. 2 pax - 40 min., price per person) <i>Filet Wellington (min. 2 pax - 40 min., prix par personne)</i>	28.00
Steak Tartare (prepared at table) <i>Steak Tartare (préparé à table)</i>	26.00
Steak Diane (prepared at table) <i>Steak Diane (préparé à table)</i>	26.00

RICE · RIZ (D.O. Estany de Pals)

Paella <i>Paella</i>	25.00
Rice “de barraca” style with blue lobster <i>Riz “de barraca” avec homard bleu</i>	29.00
Sea cucumbers dry rice <i>Riz sec aux concombres de mer</i>	29.00
Asparagus and clams risotto <i>Risotto aux asperges et palourdes</i>	25.00

FROM THE SEA · DE LA MER

Tuna tartare <i>Tartare de thon</i>	26.00
Palamós prawns in salt <i>Crevettes de Palamós au sel</i>	38.00
Sautéed small squids with asparagus and acorn-fed Iberian ham <i>Petits calmars sautés avec aspergues et jambon ibérique de gland</i>	23.00
Fillet of wild sea-bass with baked potatoes in Catalan style <i>Suprême de loup de mer sauvage avec pommes de terre à la Catalane</i>	30.00
Grouper of the coast with leeks tatin <i>Suprême de mérrou de notre côte avec tatin de poireaux</i>	29.00
Wild turbot with onion and courgette in tempura with romesco <i>Turbot sauvage avec tempura d’oignon et courgette avec romesco</i>	29.00
Grilled sole with grilled vegetables <i>Sole grillée avec légumes grillés</i>	28.00

FROM THE COUNTRY · DE LA TERRE

Beef fillet from Girona with foie and truffle sauce <i>Filet de veau de Girona à la sauce de foie et truffe</i>	24.00
“Tataki” of Angus ox entrecote with Sichuan pepper sauce <i>“Tataki” de boeuf d’Angus à la sauce de poivre de Sichuan</i>	25.00
Baked “carré” of lamb with cream potatoes and crunchy pistachio <i>Carré d’agneau au four, pommes de terre à la crème et croustillant de pistache</i>	23.00
Magret of duck with liver duck and figs <i>Magret de canard avec foie de canard et figues</i>	18.00
“Mar i muntanya” free range chicken and Mediterranean lobster <i>“Mar i muntanya” de poulet campagnard et homard</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