

# menú

## primeros

- Ensalada de bacalao con mango, frutos secos y vinagreta cítrica
- Gazpacho clásico con picatostes y crudités
- Flor de alcachofa con romesco con crispis de jamón
- Tataki de boniato marinado con kimtxi y mayonesa con un toque picante
- Mejillones bouchet a la plancha con sal y pimienta
- Huevos revueltos con portobello y tocino
- Jamón de recebo de campo ibérico 50% raza ibérica (120gr) <sup>supl. 7,5</sup>
- Caracoles a la gormanda <sup>supl. 4</sup>
- Patatas artesanas La Deu d'Olot (des de 1943) <sup>supl. 5,5</sup>
- Ceviche mediterráneo de langostinos, mejillones y pulpo <sup>supl. 5</sup>
- Steak tartar de ternera Origen Girona, brioche y mayonesa de piparras <sup>supl. 7,5</sup>
- Linguini Garofalo negros con gambas al ajillo <sup>supl. 6,5</sup>

## segundos

- Risotto de solomillo de ternera y pluma de cerdo duroc <sup>supl. 4</sup>
- Fideuada de calamares con alioli
- Arroz caldoso de sepia
- Lenguado a la marinera, con mejillones y langostinos
- Muslo de pollo con salsa agridulce y puré cremoso de patata
- Medallones de solomillo de cerdo con tocino y reducción de vino blanco
- Costillas de cordero lechal de L'Empordà al romero, patata paja y alioli <sup>supl. 6</sup>
- Arroz del señorito de pulpo <sup>supl. 4</sup>
- Paella de arroz de Pals con cigalas y ajo tierno <sup>supl. 6,5</sup>
- Suprema de salmón, salsa de leche de coco, lima y verduras aromatizadas <sup>supl. 4</sup>
- Entrecot a la brasa, muselina de calabaza a la mantequilla y trigueros <sup>supl. 5,5</sup>

## postres

- Pastís de queso con pistachos
- Fresas maceradas con vino y 5 pimentas
- Coulant de dos chocolates <sup>supl. 4</sup>
- Trufas de coco con sopita de chocolate negro
- Canelón de piña relleno de crema catalana
- Buñuelos del Empordà, crema inglesa de manzana y un toque de matalahúva
- Dúo de sorbete y helado con crumble
- Lemon pie

26 €

bebidas no incluidas

En caso de alergias y opciones vegetarianas, consultar a nuestro personal