

PER COMPARTIR

PA DE COCA ARTESANAL

AMB TOMÀQUET DE PENJAR I OLI ARBEQUINA

5,00 €

ESPATLLA DE PERNIL 100% IBÈRIC TALLAT A MÀ

SEÑORÍO DE MOTANERA D.O. EXTREMADURA

20,00 €

FILETS D'ANXOVA "00" DEL CANTÀBRIC

AMB VERDURETES AL VINAGRE CASOLANES

16,00 €

LES NOSTRES CROQUETES DE ROSTIT DE CARN

9,00 €

MUSCLOS DE ROCA DEL DELTA DE L'EBRE

FETS A LA BRASA D'ALZINA

8,50 €

GAMBES MITJANES DE PALAMÓS

FETES A LA PLANXA O A LA BRASA

P.S.M.

ESCAMARLANS MITJANS DE PORT DE LA SELVA

FETS A LA PLANXA O A LA BRASA

P.S.M.

LES CULLERES DE CAN PERET

CAP I POTA DE VEDELLA

AMB SÈPIES DE COSTA A LA BRUTESCA I TÒFONA
(TUBER MELANOSPORUM)

18,50 €

FESOLS DE SANTA PAU

AMB PEUS DE PORC CRUIXENTS I CUES D'ESCAMARLANS DE PORT DE LA SELVA

16,00 €

FESOL DE L'ULL ROS DE CAMPLLONG

AMB TRIPA DE BACALLÀ, CARXOFES I DAUS DE BULL NEGRE

17,00 €

ENTRANTS

CANELÓ DE SENGLAR

A LES FINES HERBES, ROSSINYOLS I BEIXAMEL AMB LLET DE LA SELVATANA

16,50 €

ESTOFAT D'ESPELTA ECOLÒGICA

AMB OU CUIT A BAIXA TEMPERATURA, VERDURETES I CANSALADA DE COLL

14,00 €

AMANIDA DE TEMPORADA

AMB VERDURES I FRUITES DE TEMPORADA, PARMESÀ I VINAGRETA DE MEL I MOSTASSA

12,50 €

FOIE MI-CUIT

AMB ALL NEGRE, LLET D'AMETLLA MARCONA, MELMELADA CASOLANA DE LLIMONA I PA D'ESPÈCIES

17,00 €

AMANIDA D'ÀNEC DE L'EMPORDÀ

AMB BROT DE TEMPORADA I DIFERENTS ELABORACIONS DE L'ÀNEC

18,50 €

CONOMÉ D'ESCAMARLANS DE PORT DE LA SELVA

AMB TÀRTAR DE VIEIRES, OUS DE SALMÓ I ALGUES WAKAME

16,75 €

LLETONS DE VEDELLA DE GIRONA

AMB LLAGOSTINS DE SANT CARLES DE LA RÀPITA I PURÉ DE CARXOFES

16,00 €

ARROSSOS

ARRÒS A LA CASSOLA A L'ESTIL DELS PESCADORS

AMB SÈPIA, COSTELLA DE PORC, GAMBA PETITA DE PALAMÓS I MUSCLOS

18,00 €

ARRÒS DEL SENYORET TOT PELAT I SENSE FEINA

AMB SÈPIA, ESPARDENYES I GAMBA MITJANA DE PALAMÓS

24,00 €

ARRÒS CALDÓS DE LLAMÀNTOL DEL PAÍS

AMB PERFUM D'ANÍS ESTRELLAT

28,00 €

ROSSEJAT DE FIDEUS

AMB CABRA DE MAR, SÈPIA, CLOÏSSA I ALLIOLI NEGAT

17,00 €

PEIXOS

LINGOT DE BACALLÀ CONFITAT

AMB CREMA DE PÈSOLS, ESCOPINYES I POLS DE PERNIL

18,50 €

ESCRITA AMB VELOUTÉ DE CALDO DASHI I PEBROTS ESCALIVATS

A LA BRASA D'ALZINA

17,25 €

LLOM DE RAP A LA BRASA

AMB BLEDES A LA CATALANA I FUMET D'ESPINES DEL MATEIX RAP

19,50 €

PEIX DEL DIA SEGONS MERCAT:

AL FORN, AL ALL CREMAT, A LA BRASA, A LA SAL O A LA PLANXA

P.S.M.

CARNS

ESPATLLA DE XAI LLETÓ

AMB PERFUM DE SÀLVIA, CEBES DE PLATILLO I ALBERCOCS SECS

22,00 €

FILET DE VEDELLA ANGUS A LA BRASA

AMB VERDURES DE TEMPORADA

19,50 €

CHULETÓN DE VACA VELLA GALLEGA MADURAT MÍNIM 30 DIES

A LA BRASA (MÍNIM 2 PERSONES)

44,00 €

BOTIFARRA DE CAN ROVIRA

A LA BRASA

14,50 €

FILET DE PORC 100% IBÈRIC

AMB REGALÈSSIA, CREMÓS DE PATATA I CEBES DEL PLATILLO

17,50 €

TERRINA DE CONILL

AMB BOLETS A LES CINC ESPÈCIES AMB DAUS D'ALBERGÍNIA, REMOLATXA I IOGURT

16,25 €

CUIXA DE POLLASTRE DE POTA BLAVA

SENSE FEINA AMB GAMBES DE PALAMÓS

18,50 €

COSTELLES DE XAI DE RAÇA RIPOLLESA

A LA BRASA

16,75 €

MENÚ DEGUSTACIÓ

**COPA BENVINGUDA
SNACKS I APERITIU**

AMANIDA D'ÀNEC DE L'EMPORDÀ
AMB BROTS DE TEMPORADA I DIFERENTS ELABORACIONS DE L'ÀNEC

CONSOMÉ D'ESCAMARLANS DE PORT DE LA SELVA
AMB TÀRTAR DE VIEIRES, OUS DE SALMÓ I ALGUES WAKAME

CANELÓ DE SENGLAR A LES FINES HERBES,
ROSSINYOLS I BEIXAMEL AMB LLET DE LA SELVATANA

ARRÒS DEL SENYORET, TOT PELAT I SENSE FEINA,
SÈPIA, ESPARDENYES I GAMBA MITJANA DE PALAMÓS

LINGOT DE BACALLÀ CONFITAT
AMB CREMA DE PÈSOLS, ESCOPINYES I POLS DE PERNIL

FILET DE PORC 100% IBÈRIC
AMB REGALÈSSIA, CREMÓS DE PATATA I CEBETES DEL *PLATILLO*

CREMA DE POMA AL FORN,
DAUS DE POMA CARAMEL-LITZADA, DAUS DE POMA OSMOTITZADA,
GELAT DE CANYELLA DE CEYLAN I PINYONS

MATÓ DE LA SELVATANA
AMB CREMÓS DE CARBASSA ROSTIDA, PIPES DE CARBASSA I MEL

CAFÈS I *PETIT FOURS*

75,00 €

*Aquest menú només es servirà els caps de setmana. IVA incl.