

PARA COMPARTIR

PAN DE COCA ARTESANAL
CON TOMATE DE COLGAR Y ACEITE ARBEQUINA
5,00 €

PALETA DE JAMÓN 100% IBÉRICO CORTADO A MANO
SEÑORÍO DE MOTANERA D.O. EXTREMADURA
20,00 €

FILETES DE ANCHOA "00" DEL CANTÁBRICO
CON VERDURITAS EN VINAGRE CASERAS
16,00 €

NUESTRAS CROQUETAS DE ASADO DE CARNE
9,00 €

MEJILLONES DE ROCA DEL DELTA DEL EBRO
A LA BRASA DE ENCINA
8,50 €

GAMBAS MEDIANAS DE PALAMÓS
HECHAS A LA PLANCHA O A LA BRASA
P.S.M.

CIGALAS MEDIANAS DE PORT DE LA SELVA
HECHAS A LA PLANCHA O A LA BRASA
P.S.M.

LAS CUCHARAS DE CAN PERET

CALLOS DE TERNERA
CON SEPIAS DE COSTA A LA BRUTESCA Y TRUFA (*TUBER MELANOSPORUM*)
18,50 €

FRIJOLES DE SANTA PAU
CON PIES DE CERDO CRUJIENTES Y COLAS DE CIGALA DE PORT DE LA SELVA
16,00 €

FRIJOL DE L'ULL ROS DE CAMPLLONG
CON TRIPA DE BACALAO, ALCACHOFAS Y DADOS DE MORCILLA NEGRA
17,00 €

ENTRANTES

CANELÓN DE JABALÍ

A LAS FINAS HIERBAS, RUISEÑORES Y BECHAMEL CON LECHE DE LA "SELVATANA"

16,50 €

ESTOFADO DE ESPELTA ECOLÓGICA

CON HUEVO COCIDO A BAJA TEMPERATURA, VERDURITAS Y TOCINO DE CUELLO

14,00 €

ENSALADA DE TEMPORADA

CON VERDURAS Y FRUTAS DE TEMPORADA, PARMESANO Y VINAGRETA DE MIEL Y MOSTAZA

12,50 €

FOIE MI-CUIT

CON AJO NEGRO, LECHE DE ALMENDRA MARCONA, MERMELADA CASERA DE LIMÓN Y PAN DE ESPECIAS

17,00 €

ENSALADA DE PATO DE L'EMPORDÀ

CON BROTES DE TEMPORADA Y DISTINTAS ELABORACIONES DEL PATO

18,50 €

CONSOMÉ DE CIGALAS DE PORT DE LA SELVA

CON TARTAR DE VIEIRAS, HUEVOS DE SALMÓN Y ALGAS WAKAME

16,75 €

MOLLEJAS DE TERNERA DE GIRONA

CON LANGOSTINOS DE SANT CARLES DE LA RÀPITA Y PURÉ DE ALCACHOFAS

16,00 €

ARROCES

ARROZ A LA CAZUELA AL ESTILO DE LOS PESCADORES

CON SEPIA, COSTILLA DE CERDO, GAMBA PEQUEÑA DE PALAMÓS Y MEJILLONES

18,00 €

ARROZ DEL SEÑORITO TODO PELADO Y SIN FAENA

CON SEPIA, ESPARDEÑAS Y GAMBA MEDIANA DE PALAMÓS

24,00 €

ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE DEL PAÍS

CON PERFUME DE ANÍS ESTRELLADO

28,00 €

FIDEUÀ

CON CABRA DE MAR, SEPIA, ALMEJA Y ALIOLI NEGADO

17,00 €

PESCADO

LINGOTE DE BACALAO CONFITADO

CON CREMA DE GUISANTES, BERBERECHOS Y POLVO DE JAMÓN

18,50 €

PEZ RAYA CON VELOUTÉ DE CALDO DASHI Y PIMIENTOS ASADOS

A LA BRASA DE ENCINA

17,25 €

LOMO DE RAPE A LA BRASA

CON ACELGAS A LA CATALANA Y CALDO DE ESPINAS DEL MISMO RAPE

19,50 €

PESCADO DEL DÍA SEGÚN MERCADO:

AL HORNO, AL AJO QUEMADO, A LA BRASA, A LA SAL O A LA PLANCHA

P.S.M.

CARNES

PALETA DE CORDERO

CON PERFUME DE SALVIA, CEBOLLAS DE PLATILLO Y ALBARICOQUES SECOS

22,00 €

SOLOMILLO DE TERNERA ANGUS

A LA BRASA CON VERDURAS DE TEMPORADA

19,50 €

CHULETÓN DE VACA VIEJA GALLEGA MADURADA MÍNIMO 30 DÍAS

A LA BRASA (MÍNIMO 2 PERSONAS)

44,00 €

BUTIFARRA DE CAN ROVIRA

A LA BRASA

14,50 €

SOLOMILLO DE CERDO 100% IBÉRICO

CON REGALIZ, CREMOSO DE PATATA Y CEBOLLAS DEL PLATILLO

17,50 €

TARRINA DE CONEJO

CON SETAS A LAS CINCO ESPECIAS CON DADOS DE BERENJENA, REMOLACHA Y YOGUR

16,25 €

MUSLO DE POLLO DE PATA AZUL

SIN FAENA CON GAMBAS DE PALAMÓS

18,50 €

COSTILLAS DE CORDERO DE RAZA RIPOLLESA

A LA BRASA

16,75 €

MENÚ DEGUSTACIÓN

**COPA DE BIENVENIDA
SNACKS Y APERITIVO**

ENSALADA DE PATO DE L'EMPORDÀ
CON BROTES DE TEMPORADA Y DISTINTAS ELABORACIONES DEL PATO

CONSUMÉ DE CIGALAS DE PORT DE LA SELVA
CON TARTAR DE VIEIRAS, HUEVOS DE SALMÓN Y ALGAS WAKAME

CANELÓN DE JABALÍ A LAS FINAS HIERBAS,
RUISEÑORES Y BECHAMEL CON LECHE DE LA SELVATANA

ARROZ DEL SEÑORITO TODO PELADO Y SIN FAENA
CON SEPIA, ESPARDEÑAS Y GAMBA MEDIANA DE PALAMÓS

LINGOTE DE BACALAO CONFITADO
CON CREMA DE GUISANTES, BERBERECHOS Y POLVO DE JAMÓN

SOLOMILLO DE CERDO 100% IBÉRICO
CON REGALIZ, CREMOSO DE PATATA Y CEBOLLAS DEL PLATILLO

CREMA DE MANZANA AL HORNO,
DADOS DE MANZANA CARAMELIZADA, DADOS DE MANZANA
OSMOTIZADA, HELADO DE CANELA DE CEYLAN Y PIÑONES

MATÓ DE LA SELVATANA
CON CREMOSO DE CALABAZA ASADA, PIPAS DE CALABAZA Y MIEL

CAFÉS Y PETIT FOURS

75,00 €

*Este menú solamente se servirá los fines de semana. IVA incl.