



PER PICAR

Llagostins cruixents amb romesco	13.00
Pernil ibèric amb pa de coca **	15.50
Salmó curat a casa amb torraderes	10.50
Croquetes meloses de pernil ibèric	11.00
Bunyols de bacallà fets a casa	11.00
Musclos en escabetx fet a casa	9.00
Anxoves de l'escala amb pa de coca (per unitat)	2.50

ELS ENTRANTS

L'esqueixada de bacallà amb escarola i olives negres	12.50
Trio de fumats de la casa amb remolatxa i salsa Thai	13.00
Escamarlans cruixents amb salsa de iogurt i el seu suc *	14.25
Mi-cuit d'ànec amb compota de ceba de Figueres *	14.50
Pèsols de temporada amb ou escalfat i botifarra negra	12.25
Carxofes saltades amb pernil i llagostins	13.50
Crema calenta de porros amb cansalada a baixa temperatura i poma Tatin	11.50
Nyoquis de patata amb crema de formatges i tòfona	13.50
Tagliatelle al Pesto genovès amb mozzarella i pernil Ibèric	12.50

ELS PEIXOS

Llobarro amb albergínia a la llenya i crema suau d'anxoves	16.00
Lluç a la donostiarra amb cremós de patata i pebre vermell de la Vera	16.50
Cilindre de llagostins amb cansalada i crema de foie	15.75
Calamarsets a la planxa amb cremós de xoriç	14.00
Romescada de turbot amb gambes i cloïsses *	17.00

LES CARNS

Entranya de vedella a la brasa amb patates trufades i suc de carn	14.50
Magret d'ànec a la brasa amb maduixes caramel·litzades a la taronja	16.00
Caneló de peus de porcs i ceps	15.50
Costellar de xai lacat amb gingebre i tomàquet amb patates al romaní *	17.00
Entrecot de vedella amb salsa de 5 pebres i patata pont-Neuf *	19.00
Filet de vedella a la brasa, mantega de tòfona i foie poilée **	23.00

Tots els nostres plats estan elaborats al moment amb productes de temporada



ELS ARROSSOS

<i>Arròs melós de gambes *</i>	19.00
<i>Arròs de muntanya amb bolets</i>	18.00
<i>Arròs caldós amb cloïsses i llagostins</i>	18.00
<i>Risotto de ceps con foie *</i>	19.00
<i>Arròs melós de pesto amb cansalada</i>	18.00

MENU GASTRONÒMIC A LA CARTA I ARROSSOS

CONFECCIONI EL SEU MENÚ
AMB PLATS DE LA CARTA

APERITIUS DEL XEF

ENTRANT O PLAT PER PICAR

UN PEIX O UNA CARN, O SI HO PREFEREIX UN
DELS NOSTRES ARROSSOS

LES POSTRES DE LA NOSTRA CARTA

Inclou les aigües minerals

ELS PLATS MARCATS AMB UN ASTERISC (*)
TENEN 2 € DE SUPLEMENT EN EL MENÚ
GASTRONÒMIC

ELS PLATS MARCATS AMB DOS ASTERISCS (**)
TENEN 5 € DE SUPLEMENT EN EL MENÚ
GASTRONÒMIC

PVP 37 € Iva inclòs

MENU DEGUSTACIÓ

*Mi-cuit d'ànec amb
compota de ceba de Figueres*

*Nyoquis de patata fets a casa
amb crema de formatges i tófona*

*Llobarro amb albergínia a la llenya
i salsa d'anxoves*

*Magret d'ànec a la brasa
amb maduixes caramel·litzades a la taronja*

Pinya i crema catalana

El nostre Ferrero Rocher

*Aigua mineral, maridatge de vins
cafès o infusions*

PVP 60 € Iva inclòs

El menú degustació és per tota la taula sencera

Tenim a disposició del client informació relacionada amb al·lèrgens i intoleràncies alimentaries, si us plau consulteu amb el personal del restaurant.