

 Amb gluten  Vegetarià

El nostre establiment disposa d'informació sobre la presència de productes i d'ingredients al·lèrgics en els plats de la carta i dels menús. Estem a la seva disposició per donar informació en el cas que pateixi alguna al·lèrgia i/o intolerància alimentària (d'acord amb el Reglament (UE) núm. 1169/2011)
No podem garantir que no hi hagi contaminació creuada amb el gluten.

Preus per persona · Preus amb IVA inclòs

PER PICAR

UNES BONES OSTRES

Obertes al natural - 5,00 € (preu per unitat)

Amb *aguachile* de coco i amanida de fonoll - 6,50 € (preu per unitat)

A la brasa amb escuma d'ous ferrats i caviar de la Vall d'Aran - 11,50 € (preu per unitat)

x x x x x

LES ANXOVES (pa)

Anxoves de l'Escala de Can Callol amb brioix de mantega torrat

18,50 €

x x x x x

UN FREGIT (adaptable)

Taquets de pop enfarinats i fregits amb cremós de patata rostida i emulsió de pimentó de la Vera

19,90 €

x x x x x

L'IBÈRIC (pa)

Espatlla de gla 100% ibèric de Señorío de Montanera amb pa de vidre amb tomata

24,50 €

x x x x x

LA CROQUETA

Croquetes de pollastre rostit de festa major amb emulsió d'all negre

2,60 € (preu per unitat)

ELS SUGGERIMENTS DE TEMPORADA

AMANIDA DE TARDOR

Barrejat de cors d'enciams a la brasa amb escarola, ventresca de tonyina confitada, bolets escabetxats i vinagreta de remolatxa amb anacards torrats

18,50 €

x x x x x

EL GASPATXO D'HIVERN

Crema tèbia de carbassa rostida i cirerols amb cua d'escamarlans a la flama, formatge Emporità i fals pa de pessic d'olives negres

19,00 €

x x x x x

EL TÀRTAR

Picat de vieires amb verduretes variades, crema freda de festucs a l'estil 'ajoblanco' i pipes de carbassa

19,50 €

x x x x x

LLEGUMS

Mongetes del ganxet estofades amb botifarra de perol, gamba de Palamós, rossinyols i rovell d'ou ecològic amb fondo de pernil ibèric

24,50 €

x x x x x

LLUÇ DE PALANGRE (adaptable)

Taquets de lluç de palangre fregits a l'andalusa, cremeta fina de carbassa rostida amb guisat de tripa i pota de vedella

29,50 €

x x x x x

TURBÓ

Turbó a la brasa sense feina amb tàrtar d'escalivats, pilpil de les seves espines rostides i fals pa de pessic d'algues

34,50 €

EL CABRIT (adaptable)

Cuixeta de cabrit en dues coccions amb saltat de blat búrgul,
espàrrecs verds i llimona dolça amb salseta de taronja

27,50 €

x x x x x

MAR I MUNTANYA

Terrina cruixent de garrí desossat amb cremós de patata dolça escalivada,
tallarines de calamar saltats i fons del seu rostit

28,00 €

x x x x x

LA BRASA

Llom baix de vaca vella madurada a la brasa amb cremós de patata
escalivada, salsa de llavors de mostassa i tòfona de temporada

31,50 €

x x x x x

RISOTTO VEGETARIÀ

Carnaroli cremós amb sofregit fosc, estofat d'Heura i verduretes
amb espàrrecs verds i emulsió d'alls negres

26,50 €

x x x x x

EL NOSTRE ARRÒS

Arròs Akita Komachi amb sofregit fosc, cua de bou estofada
amb espardenyes i lleugera emulsió d'alls rostits

28,50 €

x x x x x

LA CASSOLA D'ARRÒS

Arròs Bomba a la cassola amb sofregit fosc empordanès i sèpia, galta de porc ibèric Masia Tero
i gamba vermella de Palamós amb lleugera mussolina d'alls escalivats

29,50 €

x x x x x

Pa de vidre - 2,50 €/ració 