

PER PICAR

LA CROQUETA

De carn de perol i bolets xiitake saltats amb allets tendres i emulsió de mel de timó
9,80 €

x x x x x

CAP DE LLOM CURAT

Encenalls de cap de llom de porc curat a casa amb pa de vidre sucats amb tomata
14,90 €

x x x x x

UN FREGIT

Taquets de bacallà enfarinats i fregits amb emulsió d'allets i bitxo
17,50 €

x x x x x

ANXOVES DE CAN CALLOL DE L'ESCALA (pa)

Filets d'anxova amb pa de vidre torrat, sucats amb tomata (5 filets)
17,80 €

x x x x x

“LA CLOVA”

Navalles gallegues a la planxa amb vinagreta de festucs i ceba confitada
19,80 €

x x x x x

Pa de vidre amb tomata  (pa)

2,10 €

PER COMENÇAR

CANELONS

Canelons d'Heura amb trompetes de la mort i verduretes variades, crema de formatge blau el Ceretà, brots verds i oli d'avellanes

15,80 €

x x x x x

LA NOSTRA AMANIDA DE FORMATGE

Verdures de temporada amanides, recuit de cabra de Can Pauet amb un fals pesto de tomàquet deshidratat en oli i vinagreta de taronja sanguina

16,70 €

x x x x x

ELS PEUS

Terrina de peus de porc sense feina amb crosta, carpaccio de vieires amb escabetx tebi de fesols de l'ull ros i emulsió de julivert

19,70 €

x x x x x

CARPACCIO FUMAT

Laminat de corball curat a casa fumat al moment amb emulsió de remolatxa i verduretes en crudité

22,90 €

x x x x x

ESCAMARLANS

Escamarlans sense feina amb salseta de mantega blanca, espatlla ibèrica amb amanida de lleties Beluga amb pols d'olives negres

27,50 €

x x x x x

L'ENSALADILLA "XULA"

Patata, ou ecològic, ventresca de tonyina a l'oli, piparra i maionesa amb tàrtar de gamba de Palamós i caviar julivert Nacari

32,50 €

PLAT PRINCIPAL

PORC IBÈRIC CATALÀ

Pluma ibèrica de Masia Tero amb trinxat de mongetes del ganxet i col amb salseta de taronja i romaní
21,90 €

x x x x x

LA BRASA

Tall de vedella marca Q de Masia Empordà a la brasa amb salseta de vi ranci i trompetes de la mort amb milfulles de patata i ceba al forn
23,80 €

x x x x x

MAR I MUNTANYA

Platillo de callos de vedella amb ou ecològic escumat amb espardenyes saltades i cruixent d'arrel d'api
24,50 €

x x x x x

EL BACALLÀ

Llom de bacallà confitat amb tallarines de calamar a l'allet i infusió de pebrots vermells escalivats
28,50 €

x x x x x

EL LLOBARRO

Suprema de llobarro gros a la brasa amb porros confitats, blat de moro fumat i fondo fosc de verdures i les seves espines
29,80 €

x x x x x

PEIX SEGONS EL MAR

Llom de peix segons ens porta el mar a la brasa amb suquet de patata Ratte i gambes vermelles de Palamós
34,50 €

ELS ARROSSOS

Mínim per a 2 persones i 20 minuts de cocció. Preus per persona.

Tots els nostres arrossos estan elaborats amb varietats d'arròs L'Estany de Pals i Mas Pla que es cultiven a tocar de casa nostra.

ARRÒS VEGETARIÀ ^V

Arròs Bahia amb sofregit de porro, gírgoles de castanyer amb espàrrecs verds i cebetes tendres amb emulsió de julivert

21,00 €

x x x x x

ARRÒS SEC

Arròs Nembo amb trompetes de la mort, calamars de potera a la brasa i emulsió de pebre vermell de La Vera

25,70 €

x x x x x

ARRÒS MAR I MUNTANYA

Fet amb Akita Komachi, sofregit fosc, galta de porc ibèric de Masia Tero confitada i pop de l'Estartit a la brasa amb emulsió d'all negre

26,50 €

x x x x x

ARRÒS A LA CASSOLA ES PORTAL

Arròs Bomba amb sofregit fosc empordanès i sèpia, gamba vermella de Palamós i cuixa de pollastre de pagès sense feina amb lleugera mussolina de mostassa a l'antiga

26,90 €