

Per picar

////////////////////

Preu per unitat

Gilda amb sardina curada en sal, piparra, formatge fumat i olives //// 3,1

La croqueta de pollastre rostit de festa major amb emulsió d'all negre //// 3 

Bunyols de bacallà, crema de formatge blau i maionesa d'all escalivat //// 2,8 

Ostra Gillardeau al natural //// 6

Freds per compartir

////////////////////

Anxoves de L'Escala ...de Can Callol amb pa de coca amb tomata (5 uts) ///17  (pa)

Amanida ... de tàrtar de tomàquet rostit, verdures a la brasa i bacallà confitat amb emulsió de romesco //// 17,2

Carpaccio de salmó curat a casa, maionesa de remolatxa, làmines de carbassó i rabanets //// 20,5

Steak tàrtar ... de picanya de vedella i avinagrats, lligat amb el seu greix amb formatge curat //// 21

Marbre de foie ... de Coll Verd amb alga nori, compota de carbassa i pols de oli d'oliva //// 23

Calents per compartir

////////////////////

"Berberechus" ... oberts en salseta d'all i julivert amb sidra //// 20,5

Cargols ... guisats amb tomàquet, panxeta de sal i pebre, botifarra negra i all i oli d'alls rostits //// 19,5

Calamars ... a la andalusa amb maionesa de llimona dolça //// 19,8 

Canelons ... vegetarians amb trompetes de la mort i verduretes, crema de gorgonzola, brots verds i oli d'avellanes //// 19,3  

* Pa de vidre torrat amb tomata //// 3,25

Preu per persona



SHARE YOUR EXPERIENCE
#esportalhotelgastronomic

L'arròs

////////////////////

De calamar · Paella d'arròs sec de calamars de mida a la brasa amb trompetes de la mort i emulsió de pebre vermell de la Vera //// 25,3

El negre · Cassola d'arròs negre amb sofregit empordanès, sipietes, salsitxes i escamarlà obert amb oli d'all i julivert //// 25,7

Mar i muntanya · Arròs sec en llauna amb aletes de pollastre confitades i escopinyes amb emulsió d'alls rostits //// 28

De peix · Arròs caldos amb sofregit fosc amb sèpia, escrita i gambes vermelles de Palamós //// 29,5

Amb pop · Paella d'arròs sec amb pop a la brasa, carxofes i maionesa fumada //// 27

***Vegetarià** · Llauna d'arròs cremós amb bolets de temporada i espàrrecs verds amb ou cuit a baixa temperatura //// 20,5 

Tots els arrossos estan fets amb arròs de Pals dels elaboradors: Mas Pla i Arròs de l'Estany de Pals. Tots els arrossos son mínim per 2 persones.

Preu per persona. Es faran màxim de 2 elaboracions per taula.

*Possibilitat per a una persona

La brasa

////////////////////

Entrecot de 400 gr de llom baix de vaca vella madurada a la brasa amb cremós de patata escalivada, salsa de llavors de mostassa //// 33

Peix segons el mar amb saltejat de verdures de temporada amb crema de mantega //// 34,5

Porros confitats amb maionesa fumada, pols d'avellanes torrades i brots verds //// 17,5 

Platillos

////////////////////

Calamars farcits de melós de vedella picant i ceba confitada amb salseta del seu rostit i trompetes de la mort //// 21,5

Cuixa de pollastre de pagès guisada amb gamba vermella de Palamós //// 21

Cap i pota de vedella amb botifarra negra i ou de pagès cuit a baixa temperatura //// 20,5

Galta de vedella amb salsa de ratafia i bolets amb cremós de patata escalivada //// 23,5