

SUGERENCIAS

EL TOMATE

(Proyecto 'De la Llotja a la Cuina' - GALP con Cuina de l'Empordanet)

Tomate variado de temporada con espet desmigado a la sal,
crujiente de alcaparras y crema de albahaca fresca

15,90 €

x x x x x

NUUESTRO BRIOCHE

Brioche caliente con meloso de ternera, salsa de trompetas, queso
El Set de Mas Marcè rallado y setas enoki con trufa de verano

16,50 €

x x x x x

LA CREMA DE VERANO

Crema fría de aguacate y pepino con gamba de Palamós
a la llama y caviar de cangrejo

16,90 €

x x x x x

LAMINADO DE ATÚN ROJO

Lomo de atún marinado con crema de celeri al estilo ajoblanco,
hinojo aliñado y anacardos tostados con caviaroli de sésamo

22,50 €

x x x x x

SONSOS EMPESCA'T

*Empesca't es una asociación de pescadores de l'Escala y l'Estartit que pescan de
forma sostenible y respetuosa con el medio)*

Cazuelita de *sonsos* pequeños del Estartit con ajo, guindilla y
aceite de Pau con huevos ecológicos a baja temperatura

24,50 €

x x x x x

RAPE A LA CATALANA

Lomo de rape a la brasa con espinacas, pasas y piñones
tostados con escabeche de shiitakes en vinagre de manzana

25,50 €

x x x x x

POLLO CON GAMBAS

Terrina de muslo de pollo de corral con gambas de Palamós sin trabajo,
cremoso de raíz de apio, salsa de su asado y emulsión de picada

28,50 €

PARA PICAR

LA CROQUETA

De carne de perol y setas xiitake salteados con ajos tiernos y emulsión de miel de timón
9,80 €

x x x x x

CABEZA DE LOMO CURADO

Virutas de cabeza de lomo curado en casa con pan de cristal con tomate
14,90 €

x x x x x

UN FRITO

Taquitos de bacalao enharinados y fritos con emulsión de ajos y guindilla
17,50 €

x x x x x

ANCHOAS DE CAN CALLOL DE L'ESCALA (pa)

Filetes de anchoa con pan de cristal tostado con tomate (5 filetes)
17,80 €

x x x x x

“LA CLOVA”

Navajas gallegas a la plancha con vinagreta de pistachos y cebolla confitada
19,80 €

x x x x x

Pan de cristal con tomate  (pa)

2,10 €

PARA EMPEZAR

CANELONES

Canelones de Heura con trompetas de la muerte y verduritas variadas, crema de queso azul El Ceretà, brotes verdes y aceite de avellanas

15,80 €

x x x x x

NUESTRA ENSALADA DE QUESO

Verduritas de temporada aliñadas, requesón de cabra de Can Pauet con falso pesto de tomate deshidratado en aceite y vinagreta de naranja Sanguina

16,70 €

x x x x x

LOS PIES

Tarrina de manitas de cerdo sin trabajo con costra, carpacho de vieiras con escabeche tibio de fesols de l'ull ros y emulsión de perejil

19,70 €

x x x x x

CARPACHO AHUMADO

Laminado de corvina curada en casa ahumado al momento con emulsión de remolacha y verduritas en crudité

22,90 €

x x x x x

CIGALAS

Cigalas sin trabajo con salsa de mantequilla blanca, espalda ibérica con ensalada de lentejas Beluga con polvo de aceitunas negras

27,50 €

x x x x x

LA ENSALADILLA "CHULA"

Patata, huevo ecológico, ventresca de atún al aceite, piparra y mayonesa con tàrtar de gamba de Palamós y caviar de perejil Nacari

32,50 €

PLATO PRINCIPAL

CERDO IBÉRICO CATALÁN

Pluma ibérica de Masía Tero con *trinxat* de judías del ganxet y col con salsa de naranja y romero
21,90 €

x x x x x

LA BRASA

Corte de ternera marca Q de Masía Empordà a la brasa con salsita de vino rancio y trompetas de la muerte con milhojas de patata y cebolla al horno
23,80 €

x x x x x

MAR Y MONTAÑA

Platillo de callos de ternera con huevo ecológico poché con cohombros de mar salteados y crujiente de raíz de apio
24,50 €

x x x x x

EL BACALAO

Lomo de bacalao confitado con tallarines de calamar al ajito e infusión de pimientos rojos escalivados
28,50 €

x x x x x

LA LUBINA

Suprema de lubina a la brasa con puerros confitados, maíz ahumado y fondo oscuro de verduras y sus espinas
29,80 €

x x x x x

PESCADO SEGÚN EL MAR

Lomo de pescado según el mar a la brasa con guiso de patata Ratte y gambas rojas de Palamós
34,50 €

LOS ARROCES

Mínimo para 2 personas y 20 minutos de cocción. Precios por persona.
Todos nuestros arroces están elaborados con variedades de arroz L'Estany de Pals que se cultivan a tocar de casa nuestra.

ARROZ VEGETARIANO

Arroz Carnaroli con sofrito de puerro, gírgolas de castañar con espárragos verdes y cebollitas tiernas con emulsión de perejil
21,00 €

x x x x x

ARROZ SECO

Arroz Nembo con trompetas de la muerte, calamares de potera a la brasa y emulsión de pimienta roja de la Vera
25,70 €

x x x x x

ARROZ MAR Y MONTAÑA

Hecho con Akita Komachi, sofrito oscuro, carrillada de cerdo ibérico de Masia Tero confitada y pulpo del Estartit a la brasa con emulsión de ajo negro
26,50 €

x x x x x

ARROZ A LA CAZUELA ES PORTAL

Arroz Bomba con sofrito oscuro del Empordá y sepia, gamba roja de Palamós y muslo de pollo de corral sin trabajo con ligera muselina de mostaza a la Antigua
26,90 €