

Pour commencer

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

Prix par unité

Gilda avec sardine curée à la sel, poivron vert piquant et fromage fumé, avec des olives //// 3,1

La croquette poulet rôti de fête avec l'émulsion d'ail noir //// 3 

Beignets de cabillaud à la crème de bleu et émulsion d'ail rôti //// 2,8 

Huître Gillardeau naturelle //// 6

Froid à partager

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

Anchois de la Escala... de Can Callol avec du pain de coca à la tomate (5 uts) //// 17  (pain)

La salade de tartare de tomate rôti et des petites légumes à la braise avec de la morue confité //// 17,2

Carpaccio ... De saumon curée à la maison, émulsion de bête-rave, feuilles de courgette et des petits raves //// 20,5

Steak tartar ... de picaña de bœuf et de cornichons, combinés à sa graisse et fromage affiné //// 21

Marbre de foie gras ... micuit avec l'algue nori, compote de courge et poudre d'huile d'olive //// 23

Chaud à partager

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

Coques ... Ouvertes naturellement avec une sauce à l'ail et au persil et du cidre //// 20,5

Escargots ... compotées avec tomates, bacon sel et poivre, saucisse noire et aioli à l'ail rôti //// 19,5

Calamars ... à l'andalouse avec mayonnaise au citron vert //// 19,8 

Cannelonis ... végétariens avec trompettes de la mort et légumes, crème de gorgonzola, pousses vertes et huile de noisettes //// 19,3  

* Pain de coca grillé à la tomate //// 3,25

Prix par personne



Le riz

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

De calamar • Paella de riz sec aux calamars grillés avec trompettes de la mort et émulsion de paprika rouge de La Vera //// 25,3

Le noir • Casserole de riz noir avec base empordanaise, des petites seiches, saucises et langoustin ouvert, avec alioli d'ail et persil //// 25,7

Mer-et-montagne • Riz sec en boîte avec des cocques et ailes de poulet confitées, avec émulsion d'ails rôtis //// 28

De poisson • Riz velouté avec base brune, avec de la seiche, de la raie manta et des crevettes rouges de Palamós //// 29,5

Avec poulpe • Paella de riz sec avec du poulpe à la braise, des artichauts et mayonnaise fumée //// 27

***Végétarien** • Boîte de riz crémeux aux champignons de saison, asperges vertes et œuf cuit à basse température //// 20,5 

Tous les plats de riz sont élaborés avec du riz de Pals des producteurs : Mas Pla et Arroz de l'Estany de Pals. Tous les plats de riz sont pour 2 personnes minimum. Prix par personne. Un maximum de 2 préparations seront réalisées par table.

* Possibilité pour une personne.

La braise

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

Entrecôt de 400 gr de longe basse de vieille vache mûre grillé avec pommes de terre rôties crémeuses et sauce aux graines de moutarde //// 33

Poisson selon la mer avec légumes de saison sautés et crème au beurre //// 34,5

Poireaux blancs confités, avec mayonnaise fumée, poudre de noisettes toastées et des jeunes pousses //// 17,5 

Plats

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

Calamars farcis de miel de veau picant et oignons confités, avec sauce de son rôti //// 21,5

Cuisse de poulet ragoût de poulet fermier avec crevettes rouges de Palamós //// 21,5

Cap i pota de bœuf, boudin noir et œuf cuit à basse température //// 20,5

Joue de veau avec ratafia et sauce aux champignons, avec pomme de terre rôtie crémeuse //// 23,5