

 Con gluten  Vegetariano

Nuestro establecimiento dispone de información sobre la presencia de productos e ingredientes alergógenos en los platos de la carta y de los menús. Estamos a su disposición para dar información en el caso que padezca alguna alergia y/o intolerancia alimentaria (de acuerdo con el Reglamento (UE) núm. 1169/2011).

No podemos garantizar que no haya contaminación cruzada con el gluten.

Precios por persona · Precios con IVA incluido

PARA PICAR

UNES BONES OSTRES

Abiertas al natural - 5,00 € (precio por unidad)

Con aguachile de coco y ensalada de hinojo - 6,50 € (precio por unidad)

A la brasa con espuma de huevos fritos y caviar de la Vall d'Aran - 11,50 € (precio por unidad)

x x x x x

LES ANXOVES (pan)

Anchoas de l'Escala de Can Callol con brioix de mantequilla tostada

18,50 €

x x x x x

UN FREGIT (adaptable)

Taquitos de pulpo enharinados y fritos con cremoso de patata asada y emulsión de pimentón de la Vera

19,00 €

x x x x x

L'IBÈRIC (pan)

Paletilla de bellota 100% ibérica de Señorío de Montanera con pan de cristal

24,50 €

x x x x x

LA CROQUETA

Croquetas de pollo asado con emulsión de ajo negro

2,60 € (precio por unidad)

LAS SUGERENCIAS DE TEMPORADA

AMANIDA DE TARDOR

Mezcla de cogollos a la brasa y escarola, ventresca de atún confitada, setas escabechadas y vinagreta de remolacha con anacardos tostados

18,50 €

x x x x x

EL GASPATXO D'HIVERN

Crema tibia de calabaza asada y tomate con colas de cigalas a la llama, queso Emporita y falso bizcocho de aceitunas negras

19,00 €

x x x x x

EL TÀRTAR

Picado de vieiras con verduritas variadas con crema fría de pistachos al estilo ajo blanco y pipas de calabaza

19,50 €

x x x x x

LLEGUMS

Judías *del ganxet* estofadas con butifarra de perol, gambas de Palamós, rebozuelos y yema de huevo ecológico con fondo de jamón ibérico

24,50 €

x x x x x

LLUÇ DE PALANGRE (adaptable)

Tacos de merluza de pincho fritos a la andaluza, crema fina de calabaza asada con guiso de tripa y pata de ternera

29,50 €

x x x x x

TURBÓ

Lomos de rodaballo a la brasa con tartar de verduras asadas, pilpil de sus espinas y falso bizcocho de algas

34,50 €

EL CABRIT (adaptable)

Muslo de cabrito en dos cocciones con salteado de trigo bulgur,
espárragos verdes y lima con salsita de naranja

27,50 €

x x x x x

MAR I MUNTANYA

Terrina crujiente de cochinillo deshuesado con cremoso de boniatos asados,
tallarines de calamar salteados y fondo de su asado

28,00 €

x x x x x

LA BRASA

Lomo bajo de vaca madurada a la brasa con cremoso de patata asada,
salsa de semillas de mostaza y trufa de temporada

31,50 €

x x x x x

RISOTTO VEGETARIÀ

Carneroli cremoso con sofrito oscuro, estofado de Heura y verduritas
con espárragos verdes y emulsión de ajos negros

26,50 €

x x x x x

EL NOSTRE ARRÒS

Arroz Akita Komachi sofrito oscuro, rabo de buey estofado
con pepino de mar y ligera emulsión de ajos asados

28,50 €

x x x x x

LA CASSOLA D'ARRÒS

Arroz Bomba a la cazuela con sofrito oscuro del Empordà y sepia, carrillera de cerdo
ibérico Masía Tero y gamba roja de Palamós con ligera muselina de ajos asados

29,50 €

x x x x x

Pan de cristal - 2,50 €/ración 