

## LAS SUGERENCIAS DE TEMPORADA

### LA NOSTRA AMANIDA DE FORMATGE

Verduritas de temporada aliñadas, recuit de cabra de Can Pauet con un falso “pesto” de tomate deshidratado en aceite y vinagreta de naranja sanguina

16,70 €

x x x x x

### EL CANELO

Canelones de muslo de pollo asado con trompetas de la muerte, bechamel fina de boniato, salsa de su asado y crujiente de queso el Set de Mas Marcè

17,00 €

x x x x x

### EL TÀRTAR

Picadillo de remolacha con verduritas, encurtidos, yema de huevo y mostaza antigua con ventresca de atún curada a casa

19,50 €

x x x x x

### LA SEPIETA

Sepietas salteadas, espárragos verdes escaldados con cremoso de calabaza violín y aceite de menta fresca

19,80 €

x x x x x

### PERLES VERDES

Guisantes aliñados con tomate de temporada, anguila fumada de Can Roset con nuestra “Salsa César”

21,50 €

x x x x x

### VIEIRES PLANXADES

Corazones de vieiras a la plancha con colmenillas a la crema “carbonara”, panceta curada en sal y pimienta con cremoso de yema de huevo ecológico

29,50 €

## MAR I MUNTANYA

Mar y montaña de menudillos de ternera guisados con butifarra negra, tallarines de calamar y gambas de Palamós

26,50 €

x x x x x

## BACALLÀ

Lomo de bacalao confitado, guiso de su tripa con lentejas caviar y “pil-pil” de salsa verde de ajo y perejil

28,50 €

x x x x x

## LA BRASA

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

29,90 €

x x x x x

## CEL I TERRA

Pichón a la sartén con mantequilla de hiervas del Quermany con cremosos de raíz de apio, reducción de su asado con estofado de verduritas variadas del Idenori de Pals

31,50 €

x x x x x

## EL QUE ENS DONA EL MAR

Pescado según el mar al vapor con pastel tibio de chalotas asadas, algas Còdium escaldadas con infusión de trufa de temporada

36,50 €

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

24,00 €

x x x x x

## EL NOSTRE ARRÒS

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

27,50 €

x x x x x

## LA CASSOLA D'ARRÒS

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

29,50 €

Pan de cristal - 2,50 €/ración