

SUGERENCIAS

ENSALADA DE OTOÑO

Ensalada tibia de bacalao desmigado con col kale y calabaza asada sobre gelea de tomate con emulsión de albahaca fresca

17,50 €

x x x x x

PANCETA DE MAR

Ventresca de atún en dos cocciones, caramelizada con salsa suave de miel de timó y teriyaki sobre puré de Nyàmera con brotes de cebolleta

18,90 €

x x x x x

SETAS DE TEMPORADA

Salteado de setas variadas de temporada con cremoso de yema de huevo ecológico y anguila ahumada

19,75 €

x x x x x

NUESTRO BRIOCHE

Brioche con revuelto de rebozuelos y butifarra de perol con pulpo roquero y crema de trufa de temporada

21,80 €

x x x x x

EL GUISADO

Platillo de judías de “ganxet” con butifarra, berberechos y gambas de Palamós con fondo concentrado de sus cabezas asadas

23,80 €

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 €

x x x x x

PESCADO SEGÚN EL MAR

Lomo de pescado sin trabajo con hummus de berenjena ahumada, encurtido de cebolla de Figueres, alioli suave de ajos asados y falso caviar de aceite de oliva arbequina

32,00 €