

Entrants

Croquetes de guisat de sípia i la seva tinta (4 unitats)	12 €
Amanida d'escarola amb bacallà marinat, suc d'olives i salsa "xató"	18 €
Carxofes confitades, sobrassada mallorquina i gratinat amb formatge manxec	18 €
Caneló de cua de toro estofat amb vi de Montilla i ceps	22 €
Gambes de Palamós a la brasa o planxa	45 €
1/2 Ració gambes de Palamós	25 €
Kabayaki d'anguila amb alberginia i foie	25 €

Mol·luscs

Musclos al curri Tailandès	18 €
Zamburinya a la brasa amb vinagreta de poma i foie	24 €
Navalles brasejades amb vinagreta de soja, mostassa i aigua de gingebre	24 €

Peixos de llotja marinats

"Tiradito" de vieira amb llet de tigre d'ají groc	18 €
Tonyina vermella mediterrània marinada amb sèsam picant, ou a baixa temperatura i iuca fregida	26 €
Ceviche mixt de gambes i corbina amb llet de tigre de "jalapeños"	26 €
Usuzukuri de llobarro amb romesco i furikake	22 €

Per acabar

Peix de llotja a la brasa (*)	S/M
Tronc de turbot a la brasa	28 €
Mar i muntanya de rap amb papada ibèrica, cuetes de gamba i bolets de temporada	40 €
Arròs de bolets de temporada, cargols de mar i botifarra de perol	32 €
Llamàntol a l'all amb els seus ous fregits i patates <i>pont neuf</i>	65 €
Filet de vedella de Girona a la brasa amb salsa cafè de Paris	36 €
Carré de xai a la brasa amb salsa de vi de Porto	38 €
Mitjana de boví major a la brasa (1kg)	50 €

Guarnicions

(*) Pels plats que inclouen guarnició

Carbassa rostida
Patates *pont neuf*
Pebrot piquillo
Carxofa confitada
Verdures de temporada

Postres

Tall de gelat de vainilla Bourbon	8 €
Flam de coco i pinya a la brasa	8 €
Tiramisú	8 €
"Torrija" de té verd amb gelat de nata	8 €
Macedònia de fruites amb sorbet de mandarina	8 €

