

# Carta

## ENTRANTES

|   |      |
|---|------|
| Crema de alcachofas, crocanti de jamón ibérico y huevo a baja temperatura       | 12 € |
| Anchoas de la Escala con pan de <i>coca de vidre</i>                            | 14 € |
| Milhojas de manzana caramelizada con foie, salmón ahumado y reducción de Módena | 18 € |
| Jamón ibérico con pan de coca crujiente   | 19 € |
| Coca de ventresca de atún Toro, chutney de tomate y perlas de soja              | 20 € |
| Canelón de Changurro con salsa de gambas  | 22€  |
| Gambas de Palamós a la plancha con sal gorda                                    | 42 € |

## PESCADOS

|   |      |
|---|------|
| Rodaballo al horno con patatas, salsa de pescado de roca y marisco y picada con chocolate | 22 € |
| Mar y montaña de vieira con panceta ibérica salada y trufa fresca                         | 24 € |
| Lubina salvaje a la plancha sobre cremoso de calabaza caramelizado y mini verduritas      | 25 € |
| Tacos de rape asados con gambas, alcachofas, patata violeta y jugo de pollo               | 28 € |
| Pulpo a la brasa con panceta a baja temperatura y patatas                                 | 30 € |

## CARNES

|   |      |
|---|------|
| Cochinillo a baja temperatura con manzana acida asada   | 22 € |
| Raviolis de rabo de buey con boletus, salsa de trufa y trompetas de la muerte                       | 24 € |
| Taco de entrecot a la brasa con salsa de ratafia sobre patata <i>al caliu</i> y verduritas baby     | 25 € |
| Solomillo de ternera a la brasa con salsa de queso Idiazábal, pure de apionabo y chalotas glaseadas | 30 € |
| Paletilla de cabrito a baja temperatura con cremoso de patata y verduritas mini                     | 32 € |

## POSTRES

|   |      |
|---|------|
| Sorbete de mango con espuma de yogur y menta                                | 8 €  |
| Pastel de chocolate caliente con cremoso de avellanas y helado de Bailey's® | 8 €  |
| Torrija caramelizada con cremoso de vainilla natural                        | 8 €  |
| Dados de piña con aroma de vainilla, yogur, lima y helado de coco           | 8 €  |
| Degustación de quesos catalanes acompañada de Frutos secos y mermelada      | 12 € |