

ENTRANTS

Tomàquet de temporada amb ceba de Figueres al cop de puny, olives de Kalamata i oli d'alfàbrega	12€
Gaspaxo tradicional amb crostons de pa i encenalls de pernil ibèric	14€
Pa de coca amb tomàquet i anxoves de l'Escala	22€
Pernil ibèric amb pa de coca cruixent	28€
Carpaccio de gamba de Palamós amb un toc cítric i mantega del seu coral	40€
Croquetes casolanes de gamba de Palamós i rap	14€
Meló amb pernil ibèric	28€
Amanida de fulla de roure amb síndria, tomàquet, anxoves i olives de Kalamata	18€
Calamars de potera a l'andalusa amb maionesa de cítrics	15€

ENTRANTS FETS A LA BRASA

Albergínia cremosa amb burrata fresca i pinyons	14€
Musclos de Bouchot	16€
Calamar de potera amb all i julivert	16€
Gambes de Palamós (1/2 ració o ració)	35€ / 60€
Graellada de verdures amb romesco	12€

PLATS PRINCIPALS

A la brasa!

Peix del dia	S/M
Rapet de costa amb all i julivert	45€
Llobregant blau (600-700g) amb patates fregides casolanes, ous fregits amb all i bitxo picant	80€
Filet de vedella de Girona amb escalopa de foie i reducció de Ratafia	36€
Txuletó d'1kg amb maduració de 30 dies	90€
Ploma ibèrica amb textures de poma àcida	28€
Espatlla de xai a baixa temperatura i acabada a la brasa	35€

POSTRES CASOLANES

Gelat de torró amb licor de Ratafia i ametlles torrades	10€
Pinya caramel·litzada a la brasa amb gelat de coco i xocolata amb fruita de la passió	10€
Cookie de xocolata negra amb pipetes, fruits vermells i un toc de menta i cítric	10€
Pastís casolà de Santiago amb gelat de mandarina i gelatina d'Amaretto	10€
Xuixo a la brasa farcit de crema d'avellana i gelat de iogurt	10€
Postres clàssic de músic amb el seu xarrup de Moscatell	10€



ELS NOSTRES ARROSSOS

Fets amb arròs de Pals

Paella de peix i marisc (*)	25€
Paella de verdures	20€
Arròs caldós de llobregant blau (*)	42€
Arròs del Senyoret (*)	27€
Fideuà amb llagostins i calamar (*)	25€

(*) mínim 2 persones – preu per persona

GUARNICIONS PER ACOMPANYAR

Tomàquet amb oli i sal	5€
Amanida de fulla de roure i ceba de Figueres	6€
Patates fregides casolanes	5€
Patata al caliu	6€
Panotxa de blat de moro	5€

MENÚ DE L'ARRÒS

(mínim 2 persones)

Entrants a compartir

Pa de coca amb tomàquet i anxoves de l'Escala

Tomàquet de temporada amb ceba de Figueres al cop de puny, olives de Kalamata i alfàbrega fresca

Croquetes casolanes de gamba de Palamós i rap

Calamars de potera a l'andalusa amb maionesa de cítrics

Plat principal (a escollir)

Paella de peix i marisc

o

Arròs caldós de llobregant blau +20€ per persona

Postres (a escollir)

Gelat de torró amb licor de Ratafia i ametlles torrades

o

Pinya caramel·litzada a la brasa amb gelat de coco i xocolata amb fruita de la passió

Preu: 60€ per persona

Begudes no incloses

