

ENTRANTES

Tomate de temporada con cebolla de Figueres al “cop de puny”, aceitunas de Kalamata y aceite de albahaca	12€
Gazpacho tradicional con picatostes y virutas de jamón ibérico	14€
Pan de coca con tomate y anchoas de l’Escala	22€
Jamón Ibérico con pan de coca crujiente	28€
Carpaccio de gamba de Palamós con un toque cítrico y mantequilla de su coral	40€
Croquetas caseras de gambas de Palamós y rape	14€
Melón con jamón Ibérico	28€
Ensalada de hoja de roble con sandía, tomate, anchoas y aceitunas de Kalamata	18€
Calamares de potera a la andaluza con mayonesa de cítricos	15€

ENTRANTES HECHOS A LA BRASA

Berenjena cremosa con burrata fresca y piñones	14€
Mejillones de Bouchot	16€
Calamar de potera con ajo y perejil	16€
Gambas de Palamós (1/2 ración o ración)	35€ / 60€
Parrillada de verduras con romesco	12€

PLATOS PRINCIPALES

¡A la brasa!

Pescado del día	S/M
Rapito de costa con ajo y perejil	45€
Bogavante azul (600-700g) con patatas fritas caseras, huevos fritos con ajo y guindilla picante	80€
Filete de ternera de Girona con escalopa de foie y reducción de Ratafia	36€
Chuletón de 1 kg con maduración de 30 días	90€
Pluma ibérica con texturas de manzana acida	28€
Paletilla de cordero a baja temperatura y terminada a la brasa	35€

POSTRES CASEROS

Helado de turrón con licor de Ratafia y almendras tostadas	10€
Piña caramelizada a la brasa con helado de coco y chocolate con fruta de la pasión	10€
Cookie de chocolate negro con pepitas, frutos rojos y un toque de menta y cítrico	10€
Tarta casera de Santiago con helado de mandarina y gelatina de Amaretto	10€
“Xuixo” a la brasa relleno de crema de avellanas y helado de yogur	10€
Postre clásico de músico con su chupito de Moscatell	10€



NUESTROS ARROCES

Hechos con arroz de Pals

Paella de pescado y marisco (*)	25€
Paella de verduras	20€
Arroz caldoso de bogavante azul (*)	42€
Arroz del Senyoret (*)	27€
Fideuá con langostinos y calamar (*)	25€

(*) mínimo 2 personas - precio por persona

GUARNICIONES PARA ACOMPAÑAR

Tomate con aceite y sal	5€
Ensalada de hoja de roble y cebolla de Figueres	6€
Patatas fritas caseras	5€
Patata asada a la brasa	6€
Mazorca de maíz	5€

MENÚ DEL ARROZ

(mínimo 2 personas)

Entrantes a compartir

Pan de coca con tomate y anchoas de l'Escala

Tomate de temporada con cebolla de Figueres "al cop de puny", aceitunas de Kalamata y albahaca fresca

Croquetas caseras de gambas de Palamós y rape

Calamares de potera a la andaluza con mayonesa de cítricos

Plat principal (a escoger)

Paella de pescado y marisco

o

Arroz caldoso de bogavante azul +20€ por persona

Postres (a escoger)

Helado de turrón con licor de Ratafia y almendras tostadas

o

Piña caramelizada a la brasa con helado de coco y chocolate con fruta de la pasión

Precio: 60€ por persona

Bebidas no incluidas

