

BRASA

EL CALIU DEL MEDITERRANI





EL CALIU DEL MEDITERRANI

ENTRANTS

Foie micuit fet a casa amb confitura de figues	25€
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€
Cloïsses amb all i bitxo picant	22€
Musclos de Bouchot	16€
Calamar de potera amb all i julivert	16€
Gambes de Palamós (½ ració o ració)	35€ / 60€
Escopinyes de la costa amb toc cítric i herbes fresques	18€
Closca variada (cloïsses, musclos i escopinyes)	22€
Graellada de verdures amb romesco	12€

MENÚ DE LA BRASA

(mínim 2 persones)

Entrants a compartir

Foie micuit fet a casa amb confitura de figues

Albergínia cremosa amb burrata fresca i pinyons

Closca variada (cloïsses, musclos i escopinyes)

Plat principal a compartir

Txuletó d'1 kg amb maduració de 30 dies

Postres

(a escollir)

Gelat de torró amb licor de Ratafia i ametlles torrades

o

Xuixo a la brasa farcit de crema d'avellana i gelat de iogurt

Preu: 80€ per persona

(begudes no incloses)



EL CALIU DEL MEDITERRANI

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

PLATS PRINCIPALS

A la brasa!

Peix del dia	S/M
Rapet de costa amb all i julivert	45€
Ventresca de tonyina Balfegó amb amanida de fulla de roure i ceba de Figueres	40€
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 CASOLANS

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€

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)

IVA inclòs



Escaneja el codi per veure el llistat d'al·lèrgens
Escanea el código para ver el listado de alérgenos
Scannez le code pour voir la liste des allergènes
Scan the code to see the list of allergens

Park Hotel
San Jorge
ESCAMPA COSTA BRAVA

