

## ENTRANTS

Carbassa a la brasa amb crema de ceba especiada	12€
Foie micuit amb ceba caramel·litzada i reducció de Mòdena	15€
Pernil ibèric amb pa de coca cruixent	18€
Vieires amb carpaccio de poma i cítrics	20€
Gambes de Palamós	30€

## PEIXOS

Turbot amb refregit d'all i cirereta i puré d'albergínia	25€
Rogers amb escabetx de sidra i verdures	30€
Boga-ravell a la planxa amb verdures saltejades	35€

## CARNS A BAIXA TEMPERATURA

Garrí amb poma àcida i orellanes	25€
Espatlla de cabrit amb patata al forn	30€

## DE LA NOSTRA BRASA

Ploma ibèrica amb moniato i pebrots del piquillo	22€
Filet de vedella de Girona	30€
Xuletón de 1kg	70€
Pop amb parmentier de patata i pimentó de la vera	28€
Ventresca de tonyina toro Balfegò	35€
Llamàntol de la costa – 600 grs	75€

## POSTRES

Coulant de xocolata i crema d'avellanes	8€
Pinya al forn caramel·litzada amb Amaretto i gelat de vainilla natural	8€
Crumble de poma a la brasa amb gelat de canyella	8€
Flam de carbassa amb cremós de iogurt grec	8€
Bananoffee – Púding de vainilla amb salsa de toffee y sorbet de plàtan de Canàries)	8€

## ENTRANTES

Calabaza a la brasa con crema de cebolla especiada	12€
Foie micuit con cebolla caramelizada y reducción de Módena	15€
Jamón ibérico con pan de coca crujiente	18€
Vieiras con carpaccio de manzana y cítricos	20€
Gambas de Palamós	30€

## PESCADOS

Rodaballo con refrito de ajo y guindilla y puré de berenjenas	25€
Salmonetes con escabeche de sidra y verduritas	30€
Besugo a la plancha con verduritas salteadas	35€

## CARNES A BAJA TEMPERATURA

Cochinillo con manzana ácida y orejones	25€
Paletilla de cabrito lechal con patata al horno	30€

## DE NUESTRA BRASA

Pluma ibérica con boniato y pimientos del piquillo	22€
Solomillo de ternera de Girona	30€
Chuletón de 1kg	70€
Pulpo con parmentier de patata y pimentón de la vera	28€
Ventresca de atún toro Balfegò	35€
Bogavante de la costa – 600 grs	75€

## POSTRES

Coulant de chocolate y crema de avellanas	8€
Piña al horno caramelizada con Amaretto y helado de vainilla natural	8€
Crumble de manzana a la brasa con helado de canela	8€
Flan de calabaza con cremoso de yogurt griego	8€
Bananoffee – <i>Puding de vainilla con salsa de toffee y sorbete de plátano de Canarias</i>	8€

## ENTRÉE

Potiron grillé à la crème d'oignon épicée	12€
Foie micuit aux oignons caramélisés et réduction de Modène	15€
Jambon ibérique avec du pain de coca croustillant	18€
Coquilles Saint-Jacques avec carpaccio de pommes et d'agrumes	20€
Crevettes de Palamós grillés	30€

## POISSONS

Turbot à l'ail et au piment frit et purée d'aubergine	25€
Rouget avec marinade de cidre et légumes	30€
Daurade grillée avec légumes sautés	35€

## À BASSE TEMPÉRATURE

Cochon de lait aux pommes acides et abricots secs	25€
Épaule de chevreau de lait avec pomme de terre au four	30€

## DE NOTRE GRILL

Plume ibérique avec patate douce et poivrons du piquillo	22€
Filet de veau de Girona	30€
Côte de boeuf - 1kg	70€
Poulpe avec parmentier de pomme de terre et paprika	28€
Ventre de thon toro Balfegò	35€
Homard – 600 grs	75€

## DESSERTS

Gâteau au chocolat et crème de noisettes	8€
Ananas au four caramélisé à l'Amaretto et glace à la vanille naturelle	8€
Crumble aux pommes grillées avec de la glace à la cannelle	8€
Flan au potiron avec du yaourt grec crémeux	8€
Bananoffee – Pudding à la vanille avec sauce au caramel et sorbet à la banane des îles Canaries	8€

## STARTER

Grilled pumpkin with spiced onion cream	12€
Foie micuit with caramelised onion and Modena sauce	15€
Iberian cured ham with crunchy flatbread	18€
Scallops with apple and citric carpaccio	20€
Grilled Palamós prawns	30€

## FISH

Turbot with fried garlic and chilli and aubergine puree	25€
Red mullet with cider marinade and vegetables	30€
Grilled red sea bream with sautéed vegetables	35€

## LOW TEMPERATURE MEATS

Piglet with sour apple and dried apricots	25€
Goat shoulder with baked potatoes	30€

## FROM THE GRILL

Iberian pork belly with sweet potato and piquillo peppers	22€
Fillet of beef from Girona	30€
T-bone steak of 1kg	70€
Octopus with potato parmentier and paprika	28€
Balfegò toro tuna belly	35€
Lobster – 600 grs	75€

## DESSERT

Chocolate and hazelnut cream warm cake	8€
Baked pineapple caramelised with Amaretto and vanilla ice cream	8€
Grilled apple crumble with cinnamon ice cream	8€
Pumpkin custard with creamy greek yogurt	8€
Bananoffee – <i>Vanilla pudding with toffee sauce and Canary Islands banana sorbet</i>	8€