

Carta

ENTRANTS

Anxoves de l'Escala amb pa de coca de vidre	14 €
Pernil ibèric amb pa de coca cruixent	18 €
Ventresca de tonyina Toro amb oli de Jabugo, cruixent de patata picant i <i>chutney</i> de tomàquet	18 €
Foie mi cuit amb pa d'espècies i reducció de Mòdena	20 €
Tàrtar de salmó d'Alaska amb avocat, mango i caviar d'oli d'oliva	22 €
Caneló de Txangurro amb salsa de gambes	22 €
Amanida tibia de llobregant en tempura amb ruca, maionesa de soja, pols d'alga nori i ous de peix volador	25€

PEIXOS

Turbot al forn amb patates, salsa de peix de roca i marisc i picada amb xocolata	22 €
Vieires a la planxa amb curri d'algues i carxofa	24 €
Llobarro salvatge a la planxa sobre cremós de carbassa caramel·litzada i mini verduretes	25 €
Pop a la brasa amb cansalada a baixa temperatura i patates	30 €
Gambes de Palamós a la planxa amb sal gruixuda	42 €

CARNS

Ploma ibèrica sobre <i>taboulé</i> de bulgur i salsa <i>Tagorashi</i>	20 €
Raviolis de cua de bou amb ceps, salsa de trufa i trompetes de la mort	24 €
Dau d'entrecot a la brasa amb foie	26 €
Filet de vedella a la brasa amb salsa de ceps	30 €
Espatlla de cabrit a baixa temperatura amb patates al forn i mini verduretes	32 €

POSTRES

Caneló de pinya fumada amb crema muntada de vainilla i gelat Grand Marnier®	8 €
Pastís de xocolata calenta amb cremós d'avellanes i gelat de Bailey's®	8 €
Escuma de recuit amb dentelles de taronja i reducció de maracujà	8 €
Pa de pessic de castanya amb suau almívar de whisky i gelat de nata	8 €
Degustació de formatges catalans acompanyats de fruits secs i melmelada	12 €

Carta

ENTRANTES

Anchoas de l' Escala con pan de coca de vidrio	14 €
Jamón Ibérico con pan de coca crujiente	18 €
Ventresca de atún Toro con aceite de Jabugo, crujiente de patata picante y chutney de tomate	18 €
Foie mi-cuit con pan de especias y reducción de Módena	20 €
Tartar de salmón de Alaska con aguacate, mango y caviar de aceite de oliva	22 €
Canelón de changurro con salsa de gambas	22 €
Ensalada templada de bogavante en tempura con rúcula, mayonesa de soja, polvo de alga nori y huevos de pez volador	25 €

PESCADOS

Rodaballo al horno con patatas, salsa de pescado de roca y marisco y picada con chocolate	22 €
Vieiras a la plancha con curri de algas y alcachofa	24 €
Lubina salvaje a la plancha sobre cremoso de calabaza caramelizada y mini verduritas	25 €
Pulpo a la brasa con panceta a baja temperatura y patatas	30 €
Gambas de Palamós a la plancha con sal gorda	42 €

CARNES

Pluma ibérica sobre taboulé de <i>bulgur</i> y salsa <i>Tagorashi</i>	20 €
Raviolis de rabo de buey con boletus, salsa de trufa y trompetas de la muerte	24 €
Taco de entrecot a la brasa con foie	26 €
Solomillo de ternera a la brasa con salsa de boletus	30 €
Paletilla de cabrito a baja temperatura con patatas asadas y verduritas mini	32 €

POSTRES

Canelón de piña ahumada con crema montada de vainilla y helado de Grand Marnier®	8 €
Pastel de chocolate caliente con cremoso de avellanas y helado de Bailey's®	8 €
Espuma de requesón con dentelle de naranja y reducción de maracuyá	8 €
Bizcocho de castaña con suave almíbar de whisky y helado de nata	8 €
Degustación de quesos catalanes acompañado de frutos secos y mermelada	12 €

à la carte

ENTRÉES

Anchois de l'Escala au pain croustillant	14 €
Jambon Ibérique et son pain de coca	18 €
Ventrèche de thon Toro à l'huile de Jabugo, croustillante de pomme de terre épicé et chutney de tomate	18 €
Foie mi-cuit au pain d'épices et réduction de Modène	20 €
Tartare de saumon d'Alaska à l'avocat, mangue et caviar d'huile d'olive	22 €
Cannelloni de Txangurro à la sauce de crevettes	22 €
Salade tempérée de tempura d'homard au roquette, mayonnaise de soya, algues nori en poudre et œufs de poisson volant	25 €

POISSONS

Turbot au four aux pommes de terre, sauce de poisson et fruits de mer, et <i>picada</i> au chocolat	22 €
Coquilles Saint-Jacques grillées au curry d'algues et artichaut	24 €
Bar sauvage grillé sur crémeux de potiron caramélisé et mini légumes	25 €
Poulpe grillé au bacon à basse température et pommes de terre	30 €
Crevettes de Palamós grillées au gros sel	42 €

VIANDE

Plume de porc Ibérique sur un taboulé de <i>bulgur</i> à la sauce <i>Tagorashi</i>	20 €
Ravioli de queue de bœuf aux cèpes, sauce à la truffe et trompettes de la mort	24 €
Noix d'entrecôte braisé au foie	26 €
Filet de veau braisé à la sauce aux cèpes	30 €
Épaule de chevreau à basse température aux pommes de terre au four et légumes mini	32 €

DESSERT

Cannelloni d'ananas fumé à la crème de vanille et glace de Grand Marnier®	8 €
Gâteau au chocolat chaud à la crème de noisettes et glace de Bailey's®	8 €
Mousse au fromage blanc avec dentelle d'orange et réduction de fruit de la passion	8 €
Gâteau aux marrons avec sirop de whisky et crème glacée	8 €
Dégustation de fromages catalans accompagné de fruits secs et confiture	12 €

à la carte

STARTER

Anchovies from l'Escala with crispy flat bread	14 €
Iberian ham with crispy flat bread	18 €
Toro tuna belly with Jabugo oil, crunchy spicy potato and tomato chutney	18 €
Foie mi-cuit with spiced bread and Modena reduction	20 €
Alaskan salmon tartare with avocado, mango and olive oil caviar	22 €
Txangurro cannelloni with prawn sauce	22 €
Warm salad of tempura clawed lobster with arugula, soy mayonnaise, nori seaweed powder and Tobiko	25 €

FISH

Baked turbot with potatoes, rockfish and seafood sauce, and Catalan mince with chocolate	22 €
Grilled scallops with seaweed curry and artichoke	24 €
Grilled wild sea bass in a bed of creamy caramelized pumpkin and mini vegetables	25 €
Grilled octopus with slow cooked pancetta and potato	30 €
Grilled Palamós prawns with coarse-ground salt	42 €

MEAT

Grilled Iberian pork belly on a bed of bulgur tabbouleh and <i>Tagorashi</i> sauce	20 €
Oxtail raviolis with porcini, truffle sauce and black chanterelles	24 €
Chunk of grilled entrecote with foie	26 €
Grilled beef sirloin with mushroom sauce	30 €
Slow cooked boned suckling lamb shoulder with baked potatoes and mini vegetables	32 €

DESSERT

Smoked pineapple cannelloni with vanilla cream and Grand Marnier® ice-cream	8 €
Hot chocolate cake with creamy hazelnuts and Bailey's® ice-cream	8 €
Cottage cheese foam with orange dentelle and maracuja reduction	8 €
Chestnut sponge cake with whisky syrup and cream ice-cream	8 €
Catalan cheese tasting joined with nuts and jam	12 €

Меню

ЗАКУСКИ

Анчоусы из Л'Эскалы со «стеклянным» хлебом из коки	14 €
Иберийский хамон с хрустящим хлебом из коки	18 €
Брюшко бычьего тунца с маслом из Хабуго, хрустящий пряный картофель и томатный чатни	18 €
Фуа-гра микуит с пряным хлебом по рецепту из Модены	20 €
Тартар из лосося из Аляски с авокадо, манго и икрой из оливкового масла	22 €
Канелон из краба с соусом из креветок	22 €
Теплый салат из богабанте (рака) в темпуре с руккулой, соевым соусом, с перетертыми водорослями нори и икрой летающей рыбы	25 €

РЫБНЫЕ БЛЮДА

Запеченный палтус с картофелем, рыбным соусом и морепродуктами с натертым шоколадом	22 €
Жареные гребешки с водорослями Карри и артишоком	24 €
Жареный дикий морской окунь на пюре из карамелизованного кабачка с мини-овощами	25 €
Осьминог на гриле с беконом, приготовленным при низкой температуре, и с картофелем	30 €
Жареные креветки из Паламоса с крупной солью	42 €

МЯСНЫЕ БЛЮДА

Иберийское мясо на булгурском табуле (кус-кус) с соусом Тагораши	20 €
Равиоли из хвоста вола с грибами, трюфельным соусом и черными грибами	24 €
Жареный антрекот тако с фуа-гра	26 €
Жареная говяжья вырезка с грибным соусом	30 €
Лопатка ягненка, приготовленная при низкой температуре, с жареным картофелем и мини-овощами	32 €

ДЕСЕРТЫ

Канелон из копченого ананаса с ванильным кремом и мороженым от Grand Marnier®	8 €
Торт из горячего шоколада с фундуком и мороженым от Bailey's®	8 €
Творожная пенка с апельсином и маракуйей	8 €
Бисквит из каштана с мягким сиропом из виски и сливочным мороженым	8 €
Дегустация каталанских сыров с орехами и мармеладом	12 €