

MENÚ DE TEMPORADA

Aperitivos

(con suplemento adicional)

Jamón ibérico cortado a mano con pan de coca de Folgueroles (1/2 ración) | 14€

Pan de coca con tomate y anchoas de l'Escala | 3€/u

Nuestra gilda con piparra, atún y escabeche de sidra | 6€/u

Gambas de Palamós a la brasa (1/2 ración) | 28€

Croqueta casera de gamba | 2.5€/u

Croqueta casera de jamón ibérico y pollo asado | 2.5€/u

Entrantes

Ensalada de col Kale con vinagreta de nueces, naranja, queso Urgèlia y crujiente de jamón

Crema de puerro con bacalao confitado y crujiente de butifarra negra

Carpaccio de atún con vinagreta de soja

Tomate relleno de burrata con olivada, anchoa y ajoblanco

Terrina de verduras de primavera con romesco suave

Huevos a baja temperatura con "samfaina" y tostada de pan crujiente

Fideos a la cazuela con sepia, mejillones y almejas

Habas a la catalana

Platos principales

Brocheta de salmón en tempura con salsa de limón y cúrcuma

Dorada a la plancha con guisantes y jamón

"Sant Pere" con salsa de hinojo

Cazuela de merluza con salsa verde, patata y almejas

Entrecot a la brasa con salsa de mostaza

Carrillera de cerdo ibérico a baja temperatura con parmentier de patata

Magret de pato con cereza, vino tinto y cremoso de apio nabo

Medallones de pollo con salsa cítrica

Postres caseros

Pastel de queso con cremoso de arena de galleta Oreo, mango y chocolate blanco

Ensalada de frutas de temporada

Espuma de crema catalana con helado de carquiñoli

Mousse de chocolate con frutos rojos

Yogur natural con fruta de temporada

35€

Bebidas no incluidas

