

Entrantes

Carpaccio de magret de pato con rúcula, nueces caramelizadas, parmesano y vinagreta de manzana ácida	16€
Pan de coca con tomate y anchoas de l'Escala	16€
Jamón ibérico cortado a mano con pan de coca de Folgueroles	28€
Croquetas caseras de gambas de Palamós y rape (4 u)	12€
Tartar de gamba de Palamós sobre tostada ahumada a la brasa	36€
Gambas de Palamós (1/2 ración o ración)	32€ / 55€
Pastel de cabracho con su salsa	22€
Alcachofas confitadas con virutas de jamón ibérico y huevo frito	18€
Canelón de langosta, rape y setas	26€

Nuestros arroces

Hechos con arroz de Pals

(*) mínimo 2 personas - precio por persona

Paella de pescado y marisco (*)	25€
Arroz caldoso de bogavante azul (*)	42€

Platos principales

¡A la brasa!

Filete de lubina salvaje a la sal	32€
Lenguado a la brasa con limón caramelizado	48€
Pulpo a la brasa con cremoso de boniato y setas salteadas	28€
Bogavante azul con patatas fritas caseras y huevos de payés	60€
Chuletón de 1 kg con maduración de 30 días, con guarnición de setas y patatas fritas caseras	75€
Filete de ternera de Girona con salsa de setas	36€
Pluma ibérica a la brasa con puré de boniato asado y chalotes	28€
Carré de cordero con salsa de peras al vino	38€

Postres caseros

Xuixo de crema a la brasa con reducción de ratafía y helado de vainilla	10€
Sablé caliente de chocolate con sorbete de mandarina	10€
Nuestra tarta Tatin clásica con crema de leche	8,5€
Taps de Cadaqués bañados en almíbar de ron y helado de turrón	8,5€
Trufas de chocolate negro hechas en casa con crema de canela y teja de galleta	8,5€

