

## Entrantes

Gazpacho tradicional con jamón ibérico	14
Pan de coca con tomate y anchoas de <i>l'Escala</i>	16
Jamón ibérico cortado a mano con pan de coca de <i>Folgueroles</i>	28
Ensalada de tomate con cebolla de <i>Figuera</i> "al cop de puny"	12
Carpaccio de ternera de <i>Girona</i> con rúcula, parmesano y vinagreta de mostaza	20
Tartar de atún rojo con cremoso de aguacate y emulsión de erizos de mar	20
Croquetas de gamba roja (4 unidades)	12
Sepionetas salteadas con ajo y perejil	18
Calamar de potera a la plancha	16
Mejillones Bouchot al vapor o con lima y albahaca	18
Gambas de <i>Palamós</i> a la plancha (1/2 ración o ración)	28/50
Almejas al vino blanco	24
Navajas a la plancha	22
Carpaccio de gamba de <i>Palamós</i> con aceite de oliva virgen	32
Atún rojo marinado con aceite de sésamo, huevo poché, yuca y patatas fritas	26
Zamburiñas al horno con sobrasada ibérica, kikos y cremoso de aguacate	24
Cohombros de mar a la plancha	48

## Platos principales

Pescado de lonja a la brasa	S/M	(*) Mínimo 2 personas
Rapito de costa con ajo, guindilla y patatas	45	
Ventresca de atún Balfegó a la brasa	40	
Paella de pescado y marisco*	25 p/p	
Fideua con langostinos y calamar*	24 p/p	
Arroz del Senyoret*	26 p/p	
Arroz seco de cohombros de mar*	35 p/p	
Arroz caldoso de bogavante azul*	35 p/p	
Bogavante azul con patatas fritas y huevos camperos	65	
Solomillo de ternera de <i>Girona</i> con salsa de <i>Oporto</i> y pimientos del piquillo aromatizados	36	
Chuletón de 1kg	56	
Pluma ibérica con salsa de vino tinto de <i>l'Empordà</i>	26	

## Postres

Nuestro cheesecake de mango con helado de coco	10
Melón y melocotón con gelatina de albahaca y sorbete de lima	10
Sablé caliente de chocolate con sorbete de fresa	10
Texturas de chocolate	10
Nuestra versión del Banana split	10

