

MENÚ DE TEMPORADA

Aperitivos

- Pan de coca con tomate y jamón ibérico cortado a mano | 14
- Pan de coca con tomate y anchoas de l'Escala | 2.5/u
- Gambas de Palamós a la brasa | 28
- Croquetas de gambas | 2.5/u
- Croquetas de jamón ibérico y pollo asado | 2.5/u

Entrantes

- Sopa fría de melón y menta con langostinos y jamón ibérico crujiente
- Ensalada de tomates, cebolla tierna, nueces y vinagreta de cítricos
- Burrata sobre sopa de tomate, cebolla y aceite de albahaca
- Verduras de temporada con cremoso de judía del "ganxet"
- Salmón gravlax con remolacha, yogur y emulsión de miel y mostaza
- Huevo a baja temperatura con parmentier de patata y paletilla ibérica
- Rigatoni con salsa gorgonzola y nueces
- Ajoblanco con fresones, atún marinado con soja y brotes tiernos
- Falafel con salsa de curry amarillo y coco
- Berenjena con ragú de ternera picante y queso
- Salmorejo de fresa, picatostes y langostinos

Platos principales

- Salmón a la plancha con salteado de espinacas, tomates cherry y piñones
- Bacalao gratinado con alioli y pimientos del piquillo
- Lubina a la plancha con cremoso de remolacha y verduritas de temporada
- Merluza a la plancha con setas y espárragos verdes
- Suquet de la Costa Brava con corvina, langostinos y mejillones
- Dorada al horno con tomate cherry salteado, cebolleta y aceituna de Kalamata
- Pollo con gambas y patata "ratte"
- Costilla duroc con salsa barbacoa asiática
- Lingote de cordero y bacón con salsa de anís y limón
- Lomo bajo con salsa de pimienta de Sichuan
- Picantón a la brasa con chutney de mango
- Solomillo ibérico a la brasa con salsa de ratafía

Postres

- Flan de mascarpone con nata y carquiños
- Brownie con salsa de toffee
- Yogur cremoso con virutas de chocolate y frutos rojos
- Helado de recuit con fresones, nueces caramelizadas, miel y menta
- Fruta de temporada
- Crema catalana
- Helados Häagen-Dazs

38 €

Bebidas no incluidas

IVA incluido

