

MENÚ DE TEMPORADA

Aperitius

Torrada d'humus amb crema agredolça i salmó fumat | 7 €

Brioix de tartar de tonyina amb maionesa de miso blanc | 8 €

Gambas de Palamós a la brasa | 22 €

Croquetes del dia | 2.5 € / unitat

Entrants

Salmorejo de maduixots amb vieires i oli d'alfàbrega

All blanc de yuzu amb tonyina rostida i ous de salmó

Amanida de cabdells amb burrata, vinagreta de mel i fruits secs

Albergínia saltejada amb *pak choi* i miso

Ous trencats amb patata i gambes "al ajillo"

Carpaccio de corbina amb chalaca, aguachiles, llet de coco i alvocat

Mezzo paccheri amb salsa de ceps

Plats principals

Fideuà mar i muntanya amb ceps i pollastre

Bacallà al forn amb salsa de piquillos i pernil ibèric

Galta de vedella estofada amb ceps

Salmó a la brasa amb salsa *hoisin* i carbassa rostida

Dorada a la planxa amb tomàquet cherry saltejat amb ceba tendra i oliva de Kalamata

Cruixent de xai d'Aranda rostit amb pasta filo i salsa Oporto

Pollastre de pagès estofat amb guisat de sípia

Entrecot de vedella amb salsa bearnesa

Postres

Recuit de drap amb mel i nous

Brownie de xocolata amb crema de festucs

Amanida de fruita

Lemon pie

Crema catalana

35 €

Begudes no incloses

