

MENÚ DE TEMPORADA

Aperitivos

(con suplemento adicional)

- 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

- Carpaccio de pera con virutas de jamón ibérico, nueces y queso de cabra
- Ensalada de brotes tiernos con tomate, remolacha, cremoso de aguacate y vinagreta de naranja y jengibre
- Guisantes guisados con menta, panceta y chipirones
- Espárragos a la brasa con huevo a baja temperatura y panceta
- Sopa de tomate con albahaca, burrata y sardina ahumada
- Tallarinas de espinacas "all'Arrabiata"
- Rollitos de col con arroz de Pals, carne y verduritas
- Crema de puerro con dados de bacalao confitado

Platos principales

- Merluza a la plancha con cremoso de zanahoria, espárragos verdes y aceite de ajo y guindilla
- Corvina a la plancha con salsa de coco
- Tataki de atún con cremoso de berenjena, pimiento escalivado y edamame
- Dorada con verduritas al wok, lima y jengibre
- Pollo estofado con nabo negro
- Lingote de carne a la brasa con mostaza
- Solomillo ibérico con salsa de frutos rojos y parmentier de patata
- Meloso de ternera con almendra, pistacho y foie

Postres

- Semifrío de frutos rojos con nata semimontada y crumble
- Crema catalana con carquiñosles
- Ceviche de frutas con menta
- Flan de mascarpone con crema de café
- Miel y mató con nueces caramelizadas

35 €

Bebidas no incluidas

