MENÚ DE TEMPORADA

Aperitius

(amb suplement addicional)

Pa de coca amb tomàquet | **5€**
La nostra Gilda amb anxova, oliva, pebrot escalivat i ceba confitada | **4.5€/u**
Croqueta de gamba i rap | **3€/u**
Brioix d'anxova de l'Escala amb mantega fumada | **4€**
Gambetes de Palamós saltejades amb all i julivert | **16€**
Pernil ibèric tallat a mà amb picos de pa | **28€**

Entrants

Amanida de formatge de cabra amb magrana i vinagreta de mel
Tagliatelle amb fruits del mar
Carpaccio de peus de porc i amanida de favetes, herbes fresques i vinagreta de menta
Espàrrecs verds a la brasa amb salsa romesco i ou a baixa temperatura
Crema de carbassa a la brasa amb formatge feta i alls tendres saltejats
Albergínia fumada amb pesto de sàlvia, espinacs i avellanes
Porro a la brasa amb vinagreta de taronges i encenalls de pernil cruixent
Tàrtar de bacallà amb tomàquet, envinagrats i oliva de Kalamata
Carxofes confitades amb encenalls de pernil i rovell d'ou cremós

Plats principals

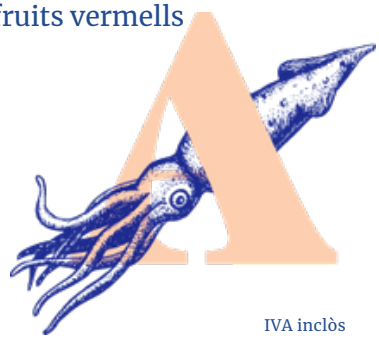
Entrama de vedella a la brasa amb salsa de pebre verd
Pollastre farcit d'espinacs i orellanes amb salsa de rostit
Palpís de xai a la brasa amb mini patates rostides i salsa de mostassa Dijon
Costella de porc Duroc a baixa temperatura, glacejada amb salsa barbacoa casolana i blat de moro a la brasa
Bacallà amb samfaina gratinada i mussolina d'all
Lluç amb salsa de pebrot escalivat, verduretes de tardor i pols d'oliva de Kalamata
Salmó a la planxa amb salsa de llimona i cúrcuma
Llobarro a la donostiarra amb verduretes

Postres casolanes

Flam de mascarpone amb nata
Crema lleugera de xocolata negra amb pa de pessic a la brasa i fruits vermells
Amanida de fruita
Crema catalana amb carquinyoli
Iogurt cremós amb poma a la brasa i "crumble"

35€

Begudes no incloses



IVA inclòs