

MENÚ DE TEMPORADA

Aperitivos

(con suplemento adicional)

Jamón ibérico cortado a mano con pan de coca de Folgueroles (1/2 ración) | 14€

Pan de coca con tomate y anchoas de l'Escala | 3€/u

Nuestra gilda con piparra, atún y escabeche de sidra | 6€/u

Gambas de Palamós a la brasa (1/2 ración) | 35€

Croqueta casera de gamba | 2.5€/u

Croqueta casera de jamón ibérico y pollo asado | 2.5€/u

Entrantes

Crema fría de puerro con manzana ácida y jamón

Verduras de temporada con Romesco

Ensalada de tomates con ventresca de atún y cebolla de Figueres

Carpaccio de salmón ahumado con salsa tártara y pan carasatu

Patatas fritas con paletilla ibérica y huevo

Carpaccio de calabacín con pesto de piñones y parmesano

Salmorejo con atún fresco y un toque cítrico

Timbal de quinoa con verduras crujientes y queso feta

Rigatoni con calabacín y ricotta

Platos principales

Bacalao con pisto gratinado con muselina de ajo

Salmón en tempura con salsa de limón y cúrcuma

Corvina con salsa verde, patatas y almejas

Dorada a la plancha con chutney de manzana, rúcula y nueces

Medallones de pollo con salsa cítrica

Pierna de cordero a baja temperatura con cremoso de patata y cebollas caramelizadas

Entrecot a la brasa con salsa de mostaza

Carrillada de cerdo ibérica a baja temperatura con parmentier de patata

Postres caseros

Flam de mascarpone con nata

Ensalada de frutas con menta

Crema catalana con carquiñoli

Sopa fresca de fresa con yogur cremoso

Lemon Pie

35€

Bebidas no incluidas

