MENÚ DE TEMPORADA

Aperitivos

(con suplemento adicional)

Pan de coca con tomate | **5€**
Nuestra Gilda con anchoa, aceituna, pimiento escalivado y cebolla confitada | **4.5€/u**
Croqueta de gamba y rape | **3€/u**
Brioche de anchoa de l'Escala con mantequilla ahumada | **4€**
Gambitas de Palamós salteadas con ajo y perejil | **16€**
Jamón ibérico cortado a mano con picos de pan | **28€**

Entrantes

Ensalada de queso de cabra con granada y vinagreta de miel
Tagliatelle con frutos de mar
Carpaccio de pies de cerdo y ensalada de habas, hierbas frescas y vinagreta de menta
Espárragos trigueros a la brasa con salsa romesco y huevo a baja temperatura
Crema de calabaza a la brasa con queso feta y ajos tiernos salteados
Berenjena ahumada con pesto de sálvia, espinacas y avellanas
Puerro a la brasa con vinagreta de naranjas y virutas de jamón crujiente
Tartar de bacalao con tomate, encurtidos y aceituna de Kalamata
Alcachofas confitadas con virutas de jamón y yema de huevo cremosa

Platos principales

Entrama de ternera a la brasa con salsa de pimienta verde
Pollo relleno de espinacas y orejones con salsa de asado
Pierna de cordero a la brasa con mini patatas asadas y salsa de mostaza Dijon
Costilla de cerdo Duroc a baja temperatura, glaseada con salsa barbacoa casera y maíz a la brasa
Bacalao con pisto gratinado y muselina de ajo
Merluza con salsa de pimiento escalivado, verduritas de otoño y polvo de aceituna de Kalamata
Salmón a la plancha con salsa de limón y cúrcuma
Lubina a la donostiarra con verduritas

Postres caseros

Flan de mascarpone con nata
Crema ligera de chocolate negro con bizcocho a la brasa y frutos rojos
Ensalada de fruta
Crema catalana con carquiñoli
Yogur cremoso con manzana asada y "crumble"

35€
Bebidas no incluidas



IVA incluido