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

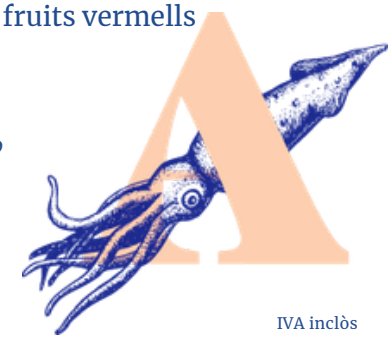
Entrama de vedella a la brasa amb salsa de pebre verd
Pollastre farcit d'espinacs i orellanes amb salsa de rostit
Palpís de xai a la brasa amb mini patates rostides i salsa de mostassa Dijon
Costella de porc Duroc a baixa temperatura, glacejada amb salsa barbacoa casolana i blat de moro a la brasa
Bacallà 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

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

MENU DE SAISON

Apéritifs
(avec supplément)

Pain croustillante à la tomate | **5€**
Notre "Gilda" à l'anchois, olive, poivron rôti et oignon confit | **4.5€/u**
Croquette de crevettes et lotte | **3€/u**
Brioche aux anchois de l'Escala et au beurre fumé | **4€**
Petites crevettes de Palamós sautées au ail et persil | **16€**
Jambon ibérique coupé à la main et "picos" de pain | **28€**

Entrées

Salade de fromage de chèvre à la grenade et vinaigrette de miel
Tagliatelle aux fruits de mer
Carpaccio de pieds de porc, salade de fèves, herbes fraîches et vinaigrette à la menthe
Asperges vertes grillées, sauce "romesco" et œuf basse température
Crème de citrouille au fromage feta à l'ail frais sauté
Aubergine rôtie au four, pesto à la sauge, épinards et parmesan
Poireaux grillés à la vinaigrette d'orange et copeaux de jambon croustillants
Tartare de cabillaud, tomate, conserves au vinagre et olive de Kalamata
Artichauts confits aux copeaux de jambon et au jaune d'œuf crémeux

Plats principaux

Onglet de bœuf grillée à la sauce au poivre vert
Poulet farci aux épinards et pêches sèches à la sauce de rôti
Gigot d'agneau grillé au mini pommes de terre rôties et sauce à la moutarde de Dijon
Côte de porc Duroc à basse température, glacé à la sauce barbecue fait maison et maïs grillé
Cabillaud à la ratatouille gratinée et à la mousseline à l'ail
Merlu à la sauce de piment rôti, petits légumes d'automne et poudre d'olive de Kalamata
Saumon grillé à la sauce de citron et curcuma
Bar à la donostiarra aux petits légumes

Desserts faits maison

Crème caramel au mascarpone à la crème fouettée
Crème légère au chocolat noir, biscuit grillée et fruits rouges
Salade de fruits
Crème brûlée avec "carquinyoli"
Yaourt crémeux à la pomme rôtie et "crumble"

35€
Boissons non comprises



TVA compris

SEASONAL MENU

Appetizers

(with additional charge)

Coca bread with tomato | **5€**
Our "Gilda" with anchovy, olive, roasted pepper and confit onion | **4.5€/u**
Prawn and monkfish homemade croquette | **3€/u**
L'Escala anchovy brioche with smoked butter | **4€**
Sautéed Palamós little prawns with garlic and parsley | **16€**
Hand-cut Iberian ham with breadsticks | **28€**

Starters

Goat cheese salad with pomegranate and honey vinaigrette
Seafood tagliatelle
Pork trotter carpaccio with broad bean salad, fresh herbs and mint vinaigrette
Grilled green asparagus with romesco sauce and slow-cooked egg
Pumpkin cream soup with feta cheese and sautéed garlic shoots
Baked aubergine with sage pesto, spinach and parmesan
Grilled leek with orange vinaigrette and crispy ham shavings
Cod tartare with tomato, pickles and Kalamata olives
Confit artichokes with ham shavings and creamy egg yolk

Main dishes

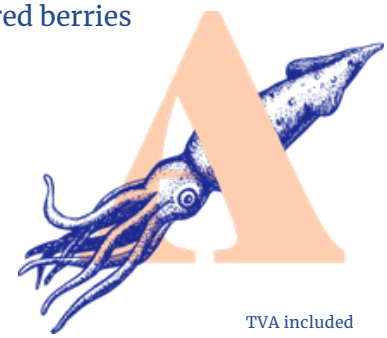
Grilled veal back steak with green peppercorn sauce
Spinach and dried apricots stuffed chicken with roast sauce
Grilled boneless lamb leg with little roasted potatos and Dijon mustard sauce
Slow-cooked Duroc glazed pork rib with homemade barbecue sauce and grilled corn
Cod with gratinated samfaina and garlic mousseline
Hake with roasted pepper sauce, autumn vegetables and Kalamata olive powder
Grilled salmon with lemon and turmeric sauce
Donostiarra-style sea bass with vegetables

Homemade desserts

Mascarpone crème caramel with whipped cream
Light dark chocolate cream with grilled sponge cake and red berries
Fruit salad
Catalan cream with "carquinyoli"
Creamy yogurt with roasted apple and crumble

35€

Drinks not included



TVA included