

MENÚ DE TEMPORADA

Aperitiu

(amb suplement addicional)

Pernil ibèric tallat a mà amb pa de coca de Folgueroles (1/2 ració) | 14€

Pa de coca amb tomàquet i anxoves de l'Escala | 3€/u

La nostra Gilda amb piparra, tonyina i escabetx de sidra | 6€/u

Gambes de Palamós a la brasa (1/2 ració) | 35€

Croqueta casolana de gamba | 2.5€/u

Croqueta casolana de pernil ibèric i pollastre rostit | 2.5€/u

Entrants

Crema freda de porro amb poma àcida i pernil

Verdures de temporada amb Romesco

Amanida de tomàquets amb ventresca de tonyina i ceba de Figueres

Carpaccio de salmó fumat amb salsa tàrtara i pa carasatu

Patates fregides amb espatlla ibèrica i ou

Carpaccio de carbassó amb pesto de pinyons i pomes

Salmorejo amb tonyina fresca i un toc cítric

Timbal de quinoa amb verdures cruixents i formatge feta

Rigatoni amb carbassó i ricotta

Plats principals

Bacallà amb samfaina gratinat amb muselina d'all

Salmó en tempura amb salsa de llimona i cúrcuma

Corvina amb salsa verda, patata i cloïsses

Orada a la planxa amb chutney de poma, ruca i nous

Medallons de pollastre amb salsa cítrica

Cuixa de xai a baixa temperatura amb cremós de patata i cebetes caramel·litzades

Entrecot a la brasa amb salsa de mostassa

Galta Ibèrica a baixa temperatura amb parmentier de patata

Postres casolanes

Flam de mascarpone amb nata

Amanida de fruites amb menta

Crema catalana amb carquinyoli

Sopa fresca de maduixa amb iogurt cremós

Lemon Pie

35€

Begudes no incloses



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



MENU DE SAISON

Apéritifs

(avec supplément)

Jambon ibérique coupé à la main avec pain de coca de Folgueroles (1/2 portion) | 14€

Pain de coca à la tomate et aux anchois de l'Escala | 3€/u

Notre gilda au piment d'Ibarra, au thon et à l'escabèche de cidre | 6€/u

Crevettes de Palamós grillées (1/2 portion) | 35€

Croquette faite maison de crevette | 2.5€/u

Croquette faite maison de jambon ibérique et poulet rôti | 2.5€/u

Entrées

Crème froide de poireau avec pomme verte acide et jambon

Légumes de saison à la sauce romesco

Salade de tomates avec ventrèche de thon et oignon de Figueres

Carpaccio de saumon fumé à la sauce tartare et pain carasatu

Frites avec jambon ibérique et œuf

Carpaccio de courgette au pesto de pignons et parmesan

Salmorejo avec thon frais et une touche d'agrumes

Timbale de quinoa aux légumes croustillants et fromage feta

Rigatoni aux courgettes et ricotta

Plats principaux

Morue à la ratatouille au gratin à la mousseline d'ail

Saumon en tempura avec sauce au citron et curcuma

Corvina à la sauce verte, pommes de terre et palourdes

Dorade grillée au chutney de pomme, roquette et noix

Médallions de poulet à la sauce aux agrumes

Gigot d'agneau cuit à basse température avec crémeux de pomme de terre et oignons caramélisés

Entrecôte grillée à la sauce à la moutarde

Joue de porc ibérique cuite à basse température au parmentier de pommes de terre

Desserts faits maison

Crème caramel au mascarpone et crème fouettée

Salade de fruits à la menthe

Crème catalane avec "carquinyoli"

Soupe fraîche de fraise avec yaourt crémeux

Lemon Pie

35€

Boissons non comprises



SEASONAL MENU

Appetizers

(with additional charge)

Hand-cut Iberian ham with Folgueroles coca bread (1/2 portion) | 14€

Coca bread with tomato and anchovies from l'Escala | 3€/u

Our "Gilda" with piparra pepper, tuna and cider escabeche marinade | 6€/u

Grilled Palamós prawns (1/2 portion) | 35€

Prawn homemade croquette | 2.5€/u

Iberian ham and roast chicken homemade croquette | 2.5€/u

Starters

Cold leek cream with tangy apple and ham

Seasonal vegetables with romesco sauce

Tomato salad with tuna belly and Figueres onion

Smoked salmon carpaccio with tartar sauce and carasatu bread

French fries with Iberian ham and egg

Courgette carpaccio with pine nut pesto and parmesan

Salmorejo with fresh tuna and a touch of citrus

Quinoa timbale with crunchy vegetables and feta cheese

Rigatoni with courgette and ricotta

Main dishes

Cod with "samfaina" with garlic mousseline gratin

Tempura salmon with lemon and turmeric sauce

Sea bass with green sauce, potatoes and clams

Grilled sea bream with apple chutney, rocket and walnuts

Chicken medallions with citrus sauce

Slow-cooked lamb leg with creamy potato purée and caramelized onions

Chargrilled entrecôte with mustard sauce

Slow-cooked Iberian pork cheeks with potato parmentier

Homemade desserts

Mascarpone crème caramel with whipped cream

Fruit salad with mint

Catalan cream with "carquinyoli"

Strawberries soup with creamy yogurt

Lemon Pie

35€

Drinks not included

