

PER COMPARTIR · PARA COMPARTIR

Anxoves d'en "Xilu" D.O. L'Escala
Anchoas de "Xilu" D.O. L'Escala _____ 16.50

Sánchez Romero Carvajal tallat a mà (pa de pagès torrat amb tomàquet)
Sánchez Romero Carvajal cortado a mano (Pan tostado con tomate) _____ 31.00

"Caramels" de llonganissa amb pa de pagès torrat amb tomàquet
"Caramelos" de longaniza con pan de payés tostado con tomate _____ 13.50

Mi cuit de fetge d'ànec amb pa de blat de moro i mermelada de figues
Mi-cuit de hígado de pato con pan de maíz y mermelada de higos _____ 18.50

Croquetes de llamàntol
Croquetas de bogavante _____ 18.00

Sipiones saltejades amb all i julivert
Sepionas salteadas con ajo y perejil _____ 25.00

ELABORACIONES 2019 · ELABORACIONES 2019

Timbal de carxofes amb ou ecològic a baixa temperatura i mi cuit de fetge d'ànec
Timbal de alcachofas con huevo ecológico a baja temperatura y mi cuit de hígado de pato _____ 19.50

Cocktail de marisc i crustacis
Cocktail de marisco y crustaceos _____ 25.00

Gambes de Palamós amb tempura i maionesa de nyores picant
Gambas de Palamós con tempura y mayonesa de ñora picante _____ 26.00

Vieires amb parmentier de patata
Vieiras con parmentier de patata _____ 28.00

Tàrtar de gamba de Palamós
Tartar de gamba de Palamós _____ 28.00

Raviolis farcits d'escamarlans amb salsa del seu corall
Raviolis rellenos de cigalas con salsa de su coral _____ 25.00

Pèsols ofegats amb espardenyas
Guisantes rehogados con cohombros de mar _____ 28.00

CLÀSSICS · CLÁSICOS

"Mini" Bullabessa a l'estil d'Aiguablava
"Mini" Bullabesa al estilo de Aiguablava _____ 19.00

Els peixos de la nostra costa al forn, sal... (peces senceres, preu per persona)
Los pescados de la costa al horno, sal... (piezas enteras, precio por persona) _____ 39.00

Filet de vedella Wellington (mín. 2 pax - 40 min., preu per persona)
Solomillo de ternera Wellington (mín. 2 pax - 40 min., precio por persona) _____ 30.00

Steak Tàrtar (preparat a taula)
Steak Tartar (preparado en mesa) _____ 27.00

Steak Diane (preparat a taula)
Steak Diane (preparado en mesa) _____ 27.00

"Mar i muntanya" de pollastre de pagès i llobregant blau
Mar y montaña de pollo de corral y bogavante azul _____ 28.50

ARROSSOS · ARROCES (D.O. Estany de Pals)

Paella
Paella _____ 26.00

Arròs "de barraca" amb llobregant blau
Arroz "de barraca" con bogavante azul _____ 30.00

Arròs sec d'espardenyas
Arroz seco de cohombros de mar _____ 30.00

Risotto de cloïsses i carxofes
Risotto de almejas y alcachofas _____ 25.00

DE LA MAR · DEL MAR

Tàrtar de tonyina vermella "Balfegó"
Tartar de atún rojo "Balfegó" _____ 27.00

Gambes de Palamós a la sal
Gambas de Palamós a la sal _____ 38.00

Saltejat de calamarsets amb favetes i pernil ibèric de gla
Salteado de calamaritos con habitas y jamón ibérico de bellota _____ 25.00

Suprema de llobarro salvatge amb patates al forn a la catalana
Suprema de lubina salvaje con patatas al horno a la catalana _____ 30.00

Suprema de nero de la costa amb tatin de porros
Suprema de mero de la costa con tatin de puerros _____ 29.00

Tronc de turbot salvatge amb tempura d'albergínia i carbassó amb romesco
Tronco de rodaballo salvaje con tempura de berenjena y calabacín con romesco _____ 29.00

Llenguado a la graella amb parrillada de verdures
Lenguado a la parrilla con parrillada de verduras _____ 32.00

Rap ros rostit amb trinxat de mongetes tendres i tomàquet
Rape de costa asado con "trinxat" de judías verdes y tomate _____ 27.00

DE LA TERRA · DE LA TIERRA

Filet de vedella de Girona amb salsa de fetge d'ànec i tòfona
Solomillo de ternera de Girona con salsa de hígado de pato y trufas _____ 26.00

"Tataki" de bou Angus amb salsa al pebre de Sichuan
"Tataki" de buey Angus con salsa a la pimienta de Sichuan _____ 27.00

Carré de xai al forn amb patates a la crema i crosta de pistatxos
Carré de cordero al horno con patatas a la crema i crujiente de pistachos _____ 27.00

"Chuleton" de vaca rubia gallega (mín. 2 pax -1.200 gr - preu per persona)
Chuletón de vaca rubia gallega (min 2 pax -1.200 gr. -precio por persona) _____ 35.00

Caneló de pollastre de pagès rostit amb salsa de fetge d'ànec i tòfona
Canelón de pollo de corral asado con salsa de hígado de pato y trufa _____ 19.50

Si teniu alguna al·lèrgia o intolerància, feu-nos-ho saber i podrem personalitzar el plat sense cap inconvenient

Si Vd. Tiene alguna alergia o intolerancia, háganoslo saber y podremos personalizar el plato sin ningún inconveniente