

## PER COMPARTIR · PARA COMPARTIR

Anxoves d'en "XilU" D.O. L'Escala <i>Anchoas de "XilU" D.O. L'Escala</i>	16.00
Sánchez Romero Carvajal tallat a mà (Coca de forner amb tomàquet) <i>Sánchez Romero Carvajal cortado a mano (Pan de coca con tomate)</i>	28.00
"Caramels" de llonganissa amb pa torrat i tomàquet <i>"Caramelos" de longaniza con pan tostadao y tomate</i>	13.00
"Pirulettes" farcides de mi cuit de fetge d'ànec amb figues <i>"Piruletas" rellenas de mi cuit de hígado de pato con higos</i>	16.50

## EL·LABORACIONS 2016 · ELABORACIONES 2016

Sopa freda de tomàquet amb tartar de bou de mar i alvocat <i>Sopa fría de tomate con tartar de buey de mar y aguacate</i>	14.00
Amanida de llamàntol amb tomàquet ecològic i maonesa del seu corall <i>Ensalada de bogavante con tomate ecológico y mayonesa de su coral</i>	25.50
Picatta de bou angus amb mi cuit de fetge d'ànec i ruca <i>Picatta de buey angus con micuit de hígado de pato y rúcula</i>	16.50
Trencadissa d'ous ecològics de Palau Sator amb fetge d'ànec i tòfona fresca <i>Roto de huevos ecológicos de Palau Sator hígado de pato y trufa natural</i>	16.00
Vieires amb parmentier d'api i tomàquet confitat <i>Vieiras con parmentier de apio y tomate confitado</i>	24.00
Cocktail de marisc i crustacis <i>Cocktail de marisco y crustáceos</i>	21.00
Lloms de verat en escabetx amb popets saltejats i pa d'algues <i>Lomos de caballa en escabeche con pulpitos salteados y pan de algas</i>	15.00
Lloms de rap rostit amb suquet de gambes de Palamós <i>Lomos de rape asados con suquet de gambas de Palamós</i>	26.00

## CLÀSSICS · CLÁSICOS

"Mini" Bullabessa a l'estil d'Aiguablava <i>"Mini" Bullabesa al estilo de Aiguablava</i>	18.00
Suquet de rap a l'estil de l'àvia Claretà <i>"Suquet" de rape al estilo de "l'àvia Claretà"</i>	24.00
Els peixos de la nostra costa al forn, sal... (peces senceres) <i>Los pescados de la costa al horno, sal... (piezas enteras)</i>	36.00
Filet de vedella Wellington (mín. 2 pax - 40 min.) <i>Solomillo de ternera Wellington (mín. 2 pax - 40 min.)</i>	27.00
Steak Tartare (preparat a taula) <i>Steak Tartar (preparado en mesa)</i>	25.00
Steak Diane (preparat a taula) <i>Steak Diane (preparado en mesa)</i>	25.00

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

Paella <i>Paella</i>	24.00
Arròs "de barraca" amb llobregant blau <i>Arroz "de barraca" con bogavante azul</i>	28.00
Arròs sec d'espardenyes <i>Arroz seco de cohombros de mar</i>	28.00
Arròs melós de bolets d'estiu i cloïsses <i>Arroz meloso de setas de verano y almejas</i>	24.00

## DE LA MAR · DEL MAR

Tàrtar de tonyina vermella <i>Tartar de atún rojo</i>	25.00
Gambes de Palamós a la sal <i>Gambas de Palamós a la sal</i>	36.00
Saltejat de calamarsets amb espàrrecs i pernil ibèric de gla <i>Salteado de calamarcitos con espárragos y jamón ibérico de bellota</i>	23.00
Suprema de llobarro salvatge amb patates al forn a la catalana <i>Suprema de lubina salvaje con patatas al horno a la catalana</i>	29.50
Suprema de nero de la nostra costa amb amanida d'algues <i>Suprema de mero de nuestra costa con ensalada de algas</i>	28.00
Tronc de turbot salvatge amb tempura d'albergínia i carbassó <i>Tronco de rodaballo salvaje con tempura de berenjena y calabacín</i>	28.00
Llenguado a la graella amb parrillada de verdures <i>Lenguado a la parrilla con parrillada de verduras</i>	26.00

## DE LA TERRA · DE LA TIERRA

Filet de vedella de Girona amb salsa de foie i trufes <i>Solomillo de ternera de Girona con salsa de foie y trufas</i>	24.00
"Tataki" de bou Angus amb salsa de pebre de Sichuan <i>"Tataki" de buey Angus con salsa de pimienta de Sichuan</i>	25.00
Carré de xai al forn amb patates a la crema i crosta de pistatxos <i>Carré de cordero al horno con patatas a la crema i crujiente de pistachos</i>	23.00
Magret d'ànec amb fetge d'ànec i figues <i>Magret de pato con hígado de pato y con higos</i>	18.00
"Mar i muntanya" de pollastre de pagès i llobregant blau <i>Mar y montaña de pollo de corral y bogavante azul</i>	24.00

**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*

IVA inclòs – IVA incluido