



Para compartir

Pan de coca tostado con tomate	7,00€
Mejillones al vapor	12,50€
Surtido de croquetas caseras	18,00€
Calamares de costa a la romana tradicionales	20,00€
Filetes de Anchoa (8Filetes) y pan de coca con tomate  Xefs amb cor, plats amb causa	25,20€
Tataki de atún con ponzu, sobre lecho de cebolla de Figueres confitada a la grosella con sésamo, jengibre y perlas de wasabi	28,00€
Plato de jamón ibérico 100% de bellota (100gr) con coca de pan de cristal y tomate	30,00€
Vieiras glaseadas con foie y trufa rallada, con aroma de tomillo, sobre tostada y puré de manzana	40,00€
Ostras "Guillerdau" N°2(4 unidades), 30gr de Caviar Ocietra y limón	165,00€

Entrante

Bomba de tomate con burrata, vinagreta de pistacho, acabada con sorbete de albahaca  Xefs amb cor, plats amb causa	20,00€
Ensalada de la casa con crudités, vinagreta de nueces tostadas, aguacate y salmón	22,00€
Lingote de micuit de la casa con manzana glaseada y surtido de mermeladas del huerto	22,00€
Parmentier suave de patata trufada con ceps salteados y huevo poché	27,00€
Sopa de pescado al estilo bouillabaisse	30,00€
Pulpo a la brasa con parmentier de patata, suave espuma de pimiento rojo y toque de emulsión de yema de huevo	32,00€
Tartar de atún rojo, brioche tostado u mantequilla de trufa negra	33,00€
Carpaccio de gamba con aceite de oliva y pimentón de la vera	39,00€
Nuestra delicada ensalada de bogavante, con puré de frutos rojos, mayonesa de aguacate y coulis de mango	69,00€
Clásico steak tartar de Wagyu (150gr)	75,00€

Por cada plato identificado con este logotipo, destinamos 2 € a los servicios gratuitos que la Fundación Oncolliga Girona ofrece a las personas con cáncer y a sus familias.





Pastas frescas y Arroces

Arroz meloso con setas de temporada	18,00€/P.P
Arroz seco a la brasa con pluma ibérica y trompetas de la muerte	29,00€/P.P
Arroz del "señorito"	30,00€/P.P
Arroz seco con espardeñas y alioli	40,00€/P.P
Arroz caldoso de bogavante	45,00€/P.P
Tagliatelle sobre crema de colmenillas y foie	18,00€
Rigatoni rellenos de rabo de toro bajo un techo de cigala	30,00€

Arrozes mínimo 2 personas

Pescados

Dorada con patatas al romero y bechamel de erizos de mar	30,00€
Bacalao a la miel con pasas y piñones tostados, perfumado con hinojo	31,00€
Lubina sobre cama de hinojo y crema de tomillo con berberechos	35,00€
Suquet de rape y almejas al estilo de los pescadores	40,00€
Lenguado a nuestra parrilla (450gr aprox)	50,00€
Bogavante azul salteado con patatas, huevos fritos, cebolla confitada y pimiento de Padrón	69,00€

Carnes

Muslo de pato confitado a baja temperatura con ciruelas y cremoso de boniato	29,00€
Costillas de cordero lechal con verduras de temporada al horno y patatas fritas doradas	35,00€
Lomo alto (Cube Roll) de entrecot (300gr)	35,00€
Solomillo de ternera a la brasa, con salsa de setas, foie y puré de manzana	40,00€
Chateaubriand de ternero servido con verduras al horno y salsa bearnesa clásica (mínimo 2 personas)	42,00€/P.P
Lomo de Wagyu (100 g) con piedra de sal	60,00€
Chuletón de vaca madurada (1 kg)	120,00€