



Per compartir

Pa de coca torrat amb tomàquet	7,00€
Musclos al vapor	12,50€
Assortiment de croquetes casolanes	18,00€
Calamars de costa a la romana tradicionals	20,00€
Filets d'Anxova (8 Filets) amb pa de coca amb tomàquet  Xefs amb cor, plats amb causa	25,20€
Tataki de tonyina amb ponzu, sobre llit de ceba de Figueres confitada a la grosella amb sèsam, gíngebre i perles de wasabi	28,00€
Plat de pernil ibèric 100% de glà (100gr) amb coca de pa de vidre i tomàquet	30,00€
Vieires glacejades amb foie i trufa rallada amb aroma de farigola, sobre torrada amb puré de poma	40,00€
Ostras "Guillerdau" N°2 (4 unitats), 30gr de Caviar Ocieta i llimona	165,00€

Entrants

Bomba de tomàquet amb burrata, vinagreta de festuc acabada amb sorbet d'alfàbrega  Xefs amb cor, plats amb causa	20,00€
Amanida de la casa amb crudités, vinagreta de nous torrades, alvocat i salmó	22,00€
Llingot de micuit de la casa amb poma glacejada i assortiment de melmelades de l'hort	22,00€
Parmentier suau de patata trufada amb ceps saltejats i ou poché	27,00€
Sopa de peix a l'estil bouillabaisse	30,00€
Pop a la brasa amb parmentier de patata, escuma suau de pebrot vermell i toc d'emulsió de rovell d'ou	32,00€
Tàrtar de tonyina vermella, brioix torrat i mantega de tòfona negra	33,00€
Carpaccio de gamba amb oli d'oliva i pebre vermell de la vera	39,00€
La nostra delicada amanida de llamàntol, amb puré de fruits vermells, maionesa d'alvocat i coulis de mango ..	69,00€
Classic Steak Tartar de Wayu (150gr)	75,00€

Per cada plat identificat amb aquest logotip, destinem 2€ als serveis gratuïts
que la Fundació Oncolliga Girona ofereix a les persones amb càncer i les seves famílies





Pastes fresques i Arrossos

Arròs melós amb bolets de temporada	18,00€/P.P
Arròs sec a la brasa amb pluma ibèrica i trompetes de la mort	29,00€/P.P
Arròs del “senyoret”	30,00€/P.P
Arròs sec amb espardenyes i allioli	40,00€/P.P
Arròs caldós de llobregant	45,00€/P.P
Tagliatelle sobre crema de múrgoles i foie	18,00€
Rigatoni farcits de cua de bou sota un sostre d’escamarlà	30,00€

Arrossos mínim 2 persones

Peixos / Pescados

Orada amb patates al romaní i beixamel de garroines	30,00€
Bacallà a la mel amb panses i pinyons torrats, perfumat amb fonoll	31,00€
Llobarro amb llit de fonoll i crema de farigola amb escopinyes	35,00€
Suquet de rap i cloïsses a l'estil dels pescadors	40,00€
Llenguado a la nostra graella (450gr aprox)	50,00€
Llobregant blau, saltejat amb patates, ous fregits, ceba confitada i pebrot de padró	69,00€

Carns / Carnes

Cuixa d’ànec confitada a baixa temperatura amb prunes i cremós de moniato	29,00€
Costelles de xai de llet amb verdures de temporada al forn i patates fregides daurades	35,00€
Llom alt (Cube Roll) d’entrecot (300gr)	35,00€
Filet de vedella a la brasa, amb salsa de bolets, foie i pure de poma	40,00€
Chateaubriand de vedella servit amb verdures al forn i salsa bearnesa clàssica (mínim 2 persones)	42,00€/P.P
Llom de Wagyu (100 g) amb pedra de sal	60,00
Xuletó de vaca madurat (1 kg)	120,00€