

## Menú Tradicional

**Amanida i verdures**  
amb llagostins de Sant Carles

\*\*

**El caneló d'en Gaig**  
amb crema de tòfona

\*\*

**Vieira**  
i rostit de carxofes del Prat

\*\*

**Rap**  
amb pèsols del Maresme a la marinera

\*\*

**Suprema de poulardeta a la sal**  
amb carbassa a la brasa i suc del rostit

\*\*

**La nostra versió de la crema catalana**  
escuma, toffee i llimona

\*\*

**Xocolata 70%**  
mango i fruita de la passió

**68 €**

## Menú 25è Aniversari d'Estrella Michelin

**Ostres de Marennes**  
poma verda, ponzu i llima

\*\*

**Amanida de llamàntol i camaró del Cantàbric**  
amb favetes i escarola

\*\*

**Caldo perlat de peixos de roca**  
pèsols i esparidenyes

\*\*

**El caneló d'en Gaig**  
amb crema de tòfona

\*\*

**Llobarro al fonoll ecològic**  
i cruixent de patata

\*\*

**Foie-gras**  
a la brasa i pinya caramelitzada

\*\*

**Pit de colomí d'Araiz**  
rostit amb el seu perfecte

\*\*

**Coco**  
pinya i te matcha

\*\*

**Xocolata Guanaja**  
i gerd

**130 €**

En els dos menús oferim l'opció de servir una selecció de formatges artesanals (+10€)

Pa i entreteniments 4.90 € (Avisi al seu cambrer si no vol que sigui servit)

10% IVA inclòs

Tenim a la seva disposició una carta amb els al·lèrgens que conté la nostra carta

## Entrants

- Ostres de Marennes, poma verda, ponzu i llima 29.70 €
- Amanida i verdures amb llagostins de Sant Carles 25.90 €
- Amanida de llamàntol i camaró del Cantàbric amb favetes i escarola 35.70 €
- Trio de tàrtars (gamba de Palamós, llobarro i tonyina *bluefin*) 29.90 €
- Terrina de foie-gras d'ànec tofonada i brioix 26.70 €
- Cervellets a la planxa i els seus bunyols amb vinagreta de mostassa 19.50 €
- Caldo perlat de peixos de roca, pèsols i espadenyes 31.20 €
- Canelons d'en Gaig amb crema de tòfona 22.70 €

## Peixos

- Vieires i rostit de carxofes del Prat 31.60 €
- Llom de tonyina *bluefin* i samfaina 28.70 €
- Rap amb pèsols del Maresme a la marinera 33.90 €
- Llobarro al fonoll ecològic i cruixent de patata 38.90 €
- Turbot amb un toc de brasa i albergínia 39.70 €
- Arròs sec de gamba i calamar de xarxa (20 min) 34.80 €

## Carns i Aus

- Steak tàrtar de bou, patates i cremós de mostassa 27.90 €
- Foie-gras a la brasa i pinya caramel litzada 29.70 €
- Filet de bou i patata soufflé 28.90 €
- Suprema de *poulardeta* a la sal amb carbassa a la brasa i suc del rostit 29.70 €
- Garrí cruixent i desossat amb amanida de maduixots i ceba 27.80 €
- Lletons lacats al *oloroso* 31.70 €
- Pit de colomí d'Araiz rostit amb el seu perfecte 35.80 €
- Arròs de colomí i ceps (20 min) 27.50 €

Pa i entreteniments 4.90 € (Avisi al seu cambrer si no vol que sigui servit)  
10% IVA inclòs

Tenim a la seva disposició una carta amb els al·lèrgens que conté la nostra carta