

## Menú Tradicional

### **Amanida d'estiu**

gambetes i vinagreta de tomàquet

\*\*

### **El caneló d'en Gaig**

amb crema de tòfona

\*\*

### **Arròs melós de bacallà**

carxofes i piquillo

\*\*

### **Tonyina bluefin**

tomàquets confitats i alfàbrega

\*\*

### **Petita poularda**

rostida i tatin de pera

\*\*

### **La nostra versió de la crema catalana**

escuma, toffee i llimona

\*\*

### **Xocolata, espècies**

fruita de la passió

**68 €**

## Menú 25è Aniversari d'Estrella Michelin

### **Ostres**

poma verda, ponzu i llima

\*\*

### **Tàrtar de llobarro**

amb caviar imperial beluga i pa d'algues

\*\*

### **Gamba de Palamós**

espàrrecs verds i infusió de lemongrass

\*\*

### **El caneló d'en Gaig**

amb crema de tòfona

\*\*

### **Rap**

crema de shiitake i encurtits

\*\*

### **Foie-gras**

a la brasa i cireres

\*\*

### **Pit de colomí d'Araiz**

rostit amb el seu perfecte

\*\*

### **Cítrics**

gerd, coco, llima i alfàbrega

\*\*

### **Textures de xocolata**

Cacau 70% i xocolata amb llet

**130 €**

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

Pa i entreteniments 4.70 € (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, poma verda, ponzu i llima 29.70 €
- Sopa de cireres i llamàntol blau 28.70 €
- Amanida d'estiu amb gambetes i vinagreta de tomàquet 25.70 €
- Trio de tàrtars (gamba de Palamós, llobarro i tonyina *bluefin*) 29.90 €
- Arròs melós de bacallà, carxofes i piquillo 25.90 €
- Cervellets a la planxa i els seus bunyols amb vinagreta de mostassa 18.70 €
- Canelons d'en Gaig amb crema de tòfona 22.70 €

## Peixos

- Morro de bacallà amb samfaina 25.70 €
- Llom de tonyina *bluefin* amb un toc de brasa, tomàquets confitats i alfàbrega 28.40 €
- Rap a la planxa amb crema de shiitake i encurtits 33.90 €
- Llobarro, nyàmeres, all negre i quinoa 38.90 €
- 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 cireres 28.70 €
- Filet de bou i patata soufflé 28.90 €
- Petita poularda rostida amb tatin de pera 29.70 €
- Garrí cruixent i desossat amb amanida de maduixots i ceba 27.80 €
- Espatlla de xai lletó rostida 34.90 €
- Pit de colomí d'Araiz rostit amb el seu perfecte 35.80 €
- Arròs de colomí i ceps (20 min) 26.70 €

Pa i entreteniments 4.70 € (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