

Menú Tradicional

Ensalada de otoño
y gambitas de Palamós
**

Canelón Gaig
con crema de trufa
**

Arroz meloso de bacalao
alcachofas y piquillo
**

Atún bluefin
tomates confitados y albahaca
**

Pequeña poularda a la sal
con setas de temporada
**

Nuestra versión de la crema catalana
Espuma, toffee y limón
**

Chocolate Guanaja
y fruta de la pasión

68 €

Menú 25 Aniversario de Estrella Michelin

Ostras
manzana verde, ponzu y lima
**

Tártar de lubina
con caviar imperial beluga y pan de algas
**

Bogavante azul
y boletus en *Fricassé*
**

Canelón Gaig
con crema de trufa
**

Rape
crema de shiitake y encurtidos
**

Foie-gras
a la brasa y cerezas
**

Pechuga de pichón de Araiz
asada con su perfecto
**

Frambuesa
coco, lima y albahaca
**

Chocolate 70%
avellana, caramelo y sal

130 €

En los dos menús ofrecemos la opción de servir una selección de quesos artesanales (+10€)

Pan y entretenimientos 4.70 € (Avisé a su camarero si no quiere que sea servido)
10% IVA incluido

Tenemos a su disposición una carta con los alérgenos que contiene nuestra carta

Entrantes

- Ostras, manzana verde, ponzu i lima 29.70 €
- Ensalada de otoño con gambitas de Palamós 25.70 €
- Trío de tártars (gamba de Palamós, lubina y atún *bluefin*) 29.90 €
- Arroz meloso de bacalao, alcachofas y piquillo (20 min) j25.90 €
- Sesos a la plancha y sus buñuelos con vinagreta de mostaza 18.70 €
- Canelones Gaig con crema de trufa 22.70 €

Pescados

- Morro de bacalao con sanfaina 25.70 €
- Lomo de atún *bluefin* con un toque de brasa, tomates confitados y albahaca 28.40 €
- Rape a la plancha con crema de shiitake y encurtidos 33.90 €
- Lubina, céleri, ajo negro y quinoa 38.90 €
- Arroz seco de gamba y calamar (20 min) 34.80 €

Carnes y Aves

- Steak tártar de buey, patatas y cremoso de mostaza 27.90 €
- Foie-gras a la brasa y cerezas 28.70 €
- Solomillo de buey y patata soufflé 28.90 €
- Pequeña poularda a la sal con setas de temporada 29.70 €
- Cochinillo crujiente y deshuesado con ensalada de fresas y cebolla 27.80 €
- Paletilla de lechazo asada 34.90 €
- Pechuga de pichón de Araiz asado con su perfecto 35.80 €
- Arroz de pichón y setas de burdeos (20 min) 26.70 €

Pan y entretenimientos 4.70 € (Avisé a su camarero si no quiere que sea servido)
10% IVA incluido

Tenemos a su disposición una carta con los alérgenos que contiene nuestra carta