

Menú Tradicional

Ensalada y verduritas
con langostinos de *Sant Carles*
**

Canelón Gaig
con crema de trufa
**

Vieira
y alcachofas del Prat asadas
**

Rape
con guisantes del Maresme a la marinera
**

Pequeña poularda a la sal
con calabaza a la brasa y jugo del asado
**

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

Chocolate 70%
mango y fruta de la pasión

68 €

Menú 25 Aniversario de Estrella Michelin

Ostras de Marennes
manzana verde, ponzu y lima
**

Ensalada de bogavante i camarón del Cantábrico
con habitas y escarola
**

Caldo perlado de pescados de roca
guisantes y espardeñas
**

Canelón Gaig
con crema de trufa
**

Lubina al hinojo ecológico
y crujiente de patata
**

Foie-gras
a la brasa y piña caramelizada
**

Pechuga de pichón de Araiz
asada con su perfecto
**

Coco
piña y té matcha
**

Chocolate Guanaja
y frambuesa

130 €

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

Pan y entretenimientos 4.90 € (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 de Marennes, manzana verde, ponzu i lima 29.70 €
- Ensalada y verduritas con langostinos de *Sant Carles* 25.90 €
- Ensalada de bogavante y camarón del Cantábrico con habitas y escarola 35.70 €
- Trío de tártars (gamba de Palamós, lubina y atún *bluefin*) 29.90 €
- Terrina de foie-gras de pato trufada y brioche 26.70 €
- Sesos a la plancha y sus buñuelos con vinagreta de mostaza 19.50 €
- Caldo perlado de pescados de roca, guisantes y espardeñas 31.20 €
- Canelones Gaig con crema de trufa 22.70 €

Pescados

- Vieiras y alcachofas del Prat asadas 31.60 €
- Lomo de atún *bluefin* y sanfaina 28.70 €
- Rape con guisantes del Maresme a la marinera 33.90 €
- Lubina al hinojo ecológico y crujiente de patata 38.90 €
- Rodaballo con un toque de brasa y berenjena 39.70 €
- 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 piña caramelizada 28.70 €
- Solomillo de buey y patata soufflé 28.90 €
- Pequeña poularda a la sal con calabaza a la brasa y jugo del asado 29.70 €
- Cochinillo crujiente y deshuesado con ensalada de fresones y cebolla 27.80 €
- Mollejas lacadas al oloroso 31.70 €
- Pechuga de pichón de Araiz asado con su perfecto 35.80 €
- Arroz de pichón y setas de burdeos (20 min) 27.50 €

Pan y entretenimientos 4.90 € (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