

Menú Tradicional

Gambitas de Palamós

y ensalada de invierno con espinacas

**

Canelón Gaig

con crema de trufa

**

Judías frescas del ganxet

vieira y setas de burdeos

**

Merluza con suquet

de pescados de roca

**

Pequeña poularda

asada a la catalana

**

Nuestra versión de la crema catalana

Espuma, toffee y limón

**

Pan, chocolate

Aceite y sal

68 €

Menú Gran Àpat

Ostra y vieira

a la brasa

**

Atún bluefin

marinado y sandía

**

Guisantes rehogados de Llavaneres

y gamba de Palamós

**

Canelón Gaig

con crema de trufa

**

Lubina, erizo de mar

y suave de coliflor

**

Foie-gras a la brasa

sobre *brioche*

**

Lomo de ciervo

con salsa a la pimienta

**

Cítricos

Fruta de la pasión, coco y mango

**

Texturas de chocolate

Cacao 70% y chocolate con leche

120€

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

Entrantes

Ostras marinadas al cava y verduritas de temporada (4 piezas) 24.50 €

Trío de tártars (gamba de Palamós, lubina y atún *bluefin*) 29.90 €

Atún *bluefin* marinado y sandía 25.70 €

Ensalada de invierno con espinacas y gambita de Palamós 25.70€

Sesos a la plancha y sus buñuelos con vinagreta de mostaza 18.70 €

Terrina de foie-gras de pato hecha en casa y cremoso de manzana 26.80 €

Guisantes rehogados de Lllaneres con butifarra negra 27.50€

Canelones Gaig con crema de trufa 22.70 €

Pescados

Vieiras lacadas y alcachofas en tres texturas 26.90 €

Merluza en *suquet* perlado de pescados de roca 29.90 €

Lomo de atún *bluefin*, con toque de brasa, cogollos, endivia y tomate de rama 27.40 €

Lubina, erizo de mar y suave de coliflor 38.90 €

Arroz seco de gamba y calamar (20 min) 33.80 €

Carnes y Aves

Steak tártar de buey, patatas y cremoso de mostaza 26.90 €

Pequeña poularda asada a la catalana 31.90 €

Foie-gras a la brasa sobre *brioche* 27.60 €

Cochinillo crujiente y deshuesado con ensalada de fresas y cebolla 26.80 €

Solomillo de buey y texturas de patata 27.90 €

Lomo de ciervo con salsa a la pimienta 34.70€

½ Perdiz roja a la Alcántara 32.80€

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