

ENTRANTES

Cangrejo de las nieves aliñado con untuoso de tomate	27
Anchoas de la Escala, tomate confitado, espárragos y aceitunas negras	16
Salmón marinado, pino, piñones, miel y mostaza	20
Jamón ibérico de bellota con pan de coca y tomate	28
Media ración de jamón ibérico de bellota con pan de coca y tomate	14
Croquetas de bacalao al pil pil	13
Croquetas de jamón ibérico de bellota	15
Nuestro tartar de solomillo de ternera, mascarpone, encurtidos i foie gras	21
Arroz “fosc de Palafrugell” con gamba roja, calamar y butifarra ecológica	26
Tagliatelle con cigalas, albahaca, piñones y limón	20

PESCADOS

Rape con almendra, coliflor, uvas y cítricos	27
Corvina con texturas de alcachofa y jamón de bellota	22
Gambas de Blanes con aceite ahumado	45
Vieiras, zanahorias, papada y jengibre	32
Pulpo en dos cociones con patata negra, rebozuelos y aji	28

CARNES

Solomillo de ternera de Gerona, fresas, pimiento del padrón y payoyo	28
Pichón de bresse con su jugo especiado	30
Terrina de carrillera de cerdo con escabeche de manzana, cebolla y ciruelas	21
Alitas de pollo de payés en dos cocciones, gnocchis de Idiazábal, chutney de pimiento del piquillo y albahaca	18
Ternera a 65º 24 horas, foie gras, remolacha, yogur y kumquat	21

TENTACIONES DULCES

Crema helada de requesón, fresas, miel y nueces caramelizadas	11
Mil hojas de chocolate, mandarina y frambuesa	12
Mango cheesecake, coco, lichis y flores	10
Texturas cítricas	9
Tatin de manzana, naranja sanguina y almendras	11
Selección de quesos con sus guarniciones	15

Servicio de pan 1,5 euros por persona. Precios en €. I.V.A. incluido. Consulte a nuestro personal sobre cualquier tipo de alergia, estaremos encantados de asesorarle en su elección más adecuada.