

La nostra carta de la primavera

Nuestra carta de primavera

Per començar | Para empezar

Vichyssoise tèbia amb porro confitat, vieira i encenalls de pernil ibèric 18€

Vichyssoise templada con puerro confitado, vieira y virutas de jamón ibérico

Ou poché amb crema suau de carxofa i tàrtar d'albergínia escalivada 18€

Huevo poché con crema de alcachofa y tartar de berenjena escalivada

Caneló de papada de porc marcada a la brasa amb favetes, demiglace de ceps i brots de pèsol 20€

*Canelón de papada de cerdo marcada a la brasa con habitas, demi-glance de ceps y brotes
de guisante*

Foie gras poêlé, juliana de mongeta verda i essència gazpatxo verd 22€

Foie gras poêlé con juliana de judía verde y esencia gazpacho verde

Gamba de Roses XL marcada a la brasa amb OOVE Argudell 15€/u

Gamba de Roses XL marcada a la brasa con AOVE Argudell

Per continuar | Para continuar

Cocotxes de bacallà al seu pil pil amb pèsols saltejats i piemoc 22€

*Cocochas de bacalao al pil-pil con guisantes salteados y embutido artesano de la
Garrotxa*

Cabra de mar farcida de rap i el seu cap amb espuma de marisc 24€

Cabra de mar rellena de rape con espuma de crustáceos

Peix fresc de llotja del dia, marcat a la brasa i guarnició de temporada s/m

Pescado de lonja del día, marcado a la brasa con guarnición de temporada

Pollastre amb escamarlans, demiglace i tàrtar d'escamarlans 22€

Pollo con cigalas, demi-glace y tartar de cigalas

Filet de vedella Wagyu de l'Empordà amb verdures de temporada 32€

Solomillo de Wagyu del Empordà con verduras de temporada

Arròs a la llauna de galeres amb emulsió suau de safrà 26€

Arroz a la llauna de galeras con emulsión suave de azafrán

*Si tens alguna al·lèrgia o intolerància, pregunta'ns per a oferir-te opcions
Si tienes alguna alergia o intolerancias, pregúntanos para ofrecerte opciones*

Pa i servei | Pan y servicio 3€

Moment dolç, les postres

Momento dulce, los postres

Torradeta de Sta Teresa de brioix caramelitzada amb gelat artesanal de canyella 9€

Torrija de brioche caramelizada con helado artesanal de canela

Pastís gelat de dolç de llet amb plàtan rostit i notes torrades 8€

Pastel helado de dulce de leche con plátano asado y notas tostadas

Ou dalinià de compota de mango i mousse lleugera de iogurt 9€

Huevo daliniano de compota de mango y mousse ligera de yogur

Sorbets artesanals del dia amb fruita de temporada i herbes aromàtiques 7€

Sorbetes artesanales del día con fruta de temporada y hierbas aromáticas

Si tens alguna al·lèrgia o intolerància, pregunta'ns per a oferir-te opcions

Si tienes alguna alergia o intolerancias, pregúntanos para ofrecerte opciones