



## ***PER PICAR***

Llagostins cruixents amb romesco	13.00
Pernil ibèric amb pa de coca **	15.50
Salmó curat a casa amb torraderes	10.50
Croquetes meloses de pernil ibèric	11.00
Bunyols de bacallà fets a casa	11.00
Anxoves de l'escala amb pa de coca ( per unitat )	2.50

## ***ELS ENTRANTS***

Amanida Grevol amb Crudites, salmó curat, tonyina i tomàquet sec	12.00
L'esqueixada de bacallà amb escarola, romesco i olives negres	13.00
Tartar de salmó, pit de guatlla confitat i salsa Teriyaki	14.00
Mi-cuit d'ànec amb violetes, confitura de ceba i garapinyats *	15.50
Fals tomàquet de faves i llagostins, oli d'alfàbrega	14.00
Crema de patates, ou escalfat i botifarra del perol	13.00
Pèsols saltats amb cansalada a baixa temperatura i suc de rostit	13.75
Carxofes saltades amb pernil i llagostins	15.00
Nyoquis de patata amb crema de formatges i tòfona	13.50
Tagliatelle al Pesto genovès amb mozzarella i pernil Ibèric	13.50

## ***ELS PEIXOS***

Llobarro de platja amb albergínia a la llenya i crema suau d'anxoves	17.00
Romescada de rap amb cloïsses i llagostins *	18.50
Lluç a la Donostiarra amb cremós de patata i pebre vermell de la Vera	16.50
Calamarsets a la planxa amb cremós de xoriç	15.00
Salmó en escabetx de verdures i parmentier de farigola	16.00

## ***LES CARNES***

Magret d'ànec a la brasa amb maduixes caramel·litzades a la taronja	17.00
Espatlla de xai amb patates meloses i el seu suc	15.00
Cua de bou guisada amb bolets i cremós de trumfa de Molló	17.00
Entrecot de vedella amb cremós de bolets i patata Pont Neuf *	20.00
Filet de vedella a la brasa, mantega de tòfona i foie **	25.00

*Tots els nostres plats estan elaborats al moment amb productes de temporada*



## *ELS ARROSSOS*

<i>Arròs negre amb gambetes i cloïsses</i>	19.00
<i>Arròs de muntanya amb bolets</i>	19.00
<i>Arròs caldós amb cloïsses i llagostins</i>	19.00
<i>Risotto de ceps con foie *</i>	20.00
<i>Rossejat de fideus amb cloïsses i gambes</i>	18.00

### MENU GASTRONÒMIC A LA CARTA I ARROSSOS

CONFECCIONI EL SEU MENÚ  
AMB PLATS DE LA CARTA

\*\*\*

APERITIUS DEL XEF

\*\*\*

ENTRANT O PLAT PER PICAR

\*\*\*

UN PEIX O UNA CARN, O SI HO PREFEREIX UN  
DELS NOSTRES ARROSSOS

\*\*\*

LES POSTRES DE LA NOSTRA CARTA

\*\*\*

ELS PLATS MARCATS AMB UN ASTERISC (\*)  
TENEN 2 € DE SUPLEMENT EN EL MENÚ  
GASTRONÒMIC

ELS PLATS MARCATS AMB DOS ASTERISCS (\*\*)  
TENEN 5 € DE SUPLEMENT EN EL MENÚ  
GASTRONÒMIC

*PVP 37 € Iva inclòs*

### MENU DEGUSTACIÓ

*Mi cuit d'ànec amb violetes  
confitura de ceba i garapinyats*

\*\*\*

*Nyoquis de patata fets a casa  
amb crema de formatges i tófona*

\*\*\*

*Llobarro de platja amb albergínia a la llenya  
i crema suau d'anxoves*

\*\*\*

*Cua de bou guisada amb bolets  
i cremós de trumfa de Molló*

\*\*\*

*Pinya i crema catalana*

\*\*\*

*Ametlles, mascarpone i gerds*

*Aigua mineral, maridatge de vins  
cafès o infusions*

*PVP 60 € Iva inclòs*

*El menú degustació és per tota la taula sencera*

*Tenim a disposició del client informació relacionada amb al·lèrgens i  
intoleràncies alimentàries, si us plau consulteu amb el personal del restaurant.*