

LA CARTA

EN LA MESA vienen la compañía,
la familia, la diversión y la gastronomía

PARA EMPEZAR, SABOR Y COLOR

OSTRAS Gold Beach de la Belle Huître vivas (6 u.) 24,00 €

TEMPORAL
de gambas y garbanzos 36,00 €

CALAMARES
rellenos con setas del Macizo 28,00 €

COCOCHAS DE MERLUZA AL PIL-PIL
con judías de Santa Pau 30,00 €

ARROZ MELOSO
con erizos de mar de cala Codolar 28,00 €

ALCACHOFAS CON BERBERECHOS
escaldadas con jamón de bellota 24,00 €

ESCUDELLA I CARN D'OLLA
servida al vapor 26,00 €

EL MAR EN EL PALADAR

MAR Y TIERRA DE MERO
a modo de evocación de un fricandó 38,00 €

PESCADO AL HORNO
dorada con Bloody Mary 36,00 €

LENGUADO CON COHOMBROS,
à la meunière y aderezados con verduritas 40,00 €

CIM I TOMBA
de bacalao 32,00 €

SUQUET DE BOGAVANTE sin trabajo 38,00 €

ARROZ CALDOSO (EL MEJOR DE PALS)
de cigalas (mínimo 2 personas) p. p. 28,00 €

LOS PLATOS DE ESTA CARTA SE PUEDEN ADAPTAR PARA PERSONAS
VEGETARIANAS.

EN SUS MANOS, LA MONTAÑA

TERNERA DE GIRONA (ANGUS)
solomillo con salsa de cabrales 32,00 €

CORDERO DE LOS REBAÑOS DE LLAGOSTERA
hecho como una royale 28,00 €

PATO DEL EMPORDÀ
carpaccio de magret, confit y «fuet» semicuit 30,00 €

MOMENTOS DULCES

FRUTA, un postre de ensueño 10,00 €

PIJAMA, un postre con todo y más 14,00 €

EL DESAYUNO, hecho con galletas María 10,00 €

SEMIFREDDO DE CHOCOLATE E HIGOS, a modo de crocante 14,00 €

FLAN con helado y espuma de nata 8,00 €

SURTIDO de quesos 12,00 €

MENÚ DEGUSTACION 98,00 €

TEMPORAL DE GAMBAS Y GARBANZOS

CALAMARES RELLENOS CON SETAS DEL MACIZO

MAR Y TIERRA DE MERO A MODO DE EVOCACIÓN DE UN FRICANDÓ

CIM I TOMBA DE BACALAO

TERNERA DE GIRONA SOLOMILLO CON SALSA DE CABRALES

SURTIDO de quesos

SEMIFREDDO DE CHOCOLATE E HIGOS, A MODO DE CROCANTE

Pan, mantequilla, aperitivos, entretenimientos y

petit-fours 6,00 € IVA incluido

EN CASO DE ALERGIAS O INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS,
CONSÚLTENOS ANTES DE LA COMIDA.