

els nostres xefs Carlos Alconchel i David Rodríguez, juntament amb el seu equip, els proposen dues opcions de menú per gaudir de la seva cuina **a taula complerta**

### EL PETIT ÀPAT GASTRONÒMIC

**una tapeta, tres mitjos plats i les postres  
(menú sorpresa)**

sense vi 52.50 € / amb vi 74.50 € / amb vi Premium 95.00 €

### MENÚ "LES NOSTRES MILLORS CREACIONS"

**dues tapetes, quatre mitjos plats i dues postres**

la tapeta dia del nostre xef

dau de tonyina vermella, puré de pastanaga i escabetx

làmines de carxofes, pinyons, tòfona i parmesà 🍷

hamburguesa de vieires, dues mostasses i alga wakame

rap, salsa de garotes i carbassó baby 🍷

sobre costella de Black Angus 70°C, 22 hores 🍷

digestiu de mango especiat amb gelat de Maria-Lluïsa 🍷

coulant d'avellana amb gelat de cafè i Baileys

sense vi 77.50 € / amb vi 105.00 € / amb vi Premium 150.00 €

---

### PER PICAR

---

caviar Volzhenka Volga River servit a la llauna 10 grs / 30 grs 🍷	35.00 € / 95.00 €
ostres Gouthier nº 3 (Normandia) (1 unitat) 🍷	3.95 €
dau de tonyina vermella macerat amb gingebre, soja i all (1 unitat)	5.70 €
vieira amb chutney de cítrics i farigola llimonera (1 unitat) 🍷	5.70 €
garotes farcides de la seva crema amb algues cruixents i sèsam (1 unitat) 🍷	6.90 €
pernil de gla d.o. Guijuelo amb pa amb tomàquet	16.50 € / 23.60 €
anxoves de l'Escala "El Xillu" amb oli verge (1 filet) 🍷	2.75 €
tapa de tomàquet de temporada, maduixots i ventresca de bonítol 🍷	14.25 €
croquetes de carn d'olla i pernil (4 unitats)	9.60 €
fetge d'ànec planxa amb fruits de bosc, vi de Porto i avellanes 🍷	17.60 €

*servei de pa artesà de la Fleca Balmes; massa mare, cuit amb llenya + complements Windsor 4.25 €  
servim aquests complements per defecte, si no desitja aquest servei, faci-ho saber al maitre al fer la comanda*

*--- IVA inclòs en els preus ---*

---

**ENTRANTS**

---

MITJA / SENCERA

amanida tèbia de verdures rostides <i>(vegetarià)</i> amb puré de bròquil, vinagreta de miso i sèsam	13.10€ / 17.20 €
fals steak tàrtar; com el de carn però sense carn... 🌱 <i>(ovo-vegetarià)</i> com el clàssic tàrtar però amb la remolatxa com a protagonista	18.90 €
carpaccio de carxofes del Prat 🌱 <i>(làctic-vegetarià)</i> làmines de carxofa amb fondant de parmesà i vinagreta de tòfona i pinyons	17.65 €
delicada hamburguesa de vieires a la planxa, tocs de mostassa i mini amanida d'alga goma wakame	22.90 €
laminat de tonyina vermella amb fetge d'ànec tonyina breument macerada, foie a la graella i crema de blat de moro	23.60 €
rostit de gambes de Palamós amb carxofes la gamba pelada, la carxofa rostida i el tall de carn del coll al buit	19.60 € / 28.00 €
pilota de caldo tradicional amb brou d'escudella, col i cigrons	19.90 €
caneló de cua de bou cua de bou estofada, desossada i embolicada amb pasta, suc reduït	21.80 €

---

**ARROSSOS**

---

arròs fumat de verdures <i>(vegetarià)</i> 🌱 arròs sec amb bròquil, espàrrecs, coliflor, mongeta verda . . . i un toc de fum	22.30 €
arròs de cap de gamba arròs melós fet amb suc de caps de gamba de Palamós, carpaccio de gamba	31.20 €

---

## PEIXOS

---





MITJA / SENCERA

fesolets de l'ull ros saltats amb ceba caramel·litzada i calamarsos 	
varietat recuperada típica del Plà de l'Estany i l'Empordà, pell fina i gust delicat	23.70 €
morro de bacallà a l'allioli negre 	
tomàquet confitat, alls tendres i gratinat d'allioli negre	25.90 €
làmines de rap amb crema de garotes i mini carbassons 	
cuit a la graella i napat amb salsa de garotes	20.40 € / 29.10 €
turbot a la graella sense espines	
albergínia confitada, miso, sèsam i mel	31.10 €
ventresca de tonyina Balfegó a la planxa 	
puré de pastanaga escabetxada i ceba curada amb vinagre	23.70 €/33.80 €

---

## CARNS

---

sobre costella de bou Black Angus cuit 22 hores, 70°C 	
filetejat amb puré de tupinambour, espàrrecs verds i cebes glacejades	28.30 €
el nostre steak tàrtar de filet de bou	
amb el condiment clàssic, torrades de 5 cereals i patates fregides	25.70 €
peus de porc sense feina amb bolets i botifarra del Perol	
farcits de Perol i acompanyats de peres de Puigcerdà al gingebre	22.30 €
llebre a la royale 	
desossada i esmicolada (en terrina), amb grills de moniato fregit	29.90 €
colomí de Bresse en dues coccions rostit al vinagre balsàmic 	
amb ravioli de poma, foie i cansalada	30.85 €
espatlleta de xai de llet a les 12 hores 	
amb salsifís	32.20 €