

## MENÚ DEL XEF · MENÚ DEL CHEF

Horari / Horario 12.30 - 15.00h / 18.30 - 22.00h

Menú degustació dissenyat amb tota la creativitat del nostre xef,  
expressada a través dels millors productes.  
Per respecte a la proposta culinària, no es fan modificacions.

Menu de degustación diseñado con toda la creatividad de nuestro chef,  
expresada por los mejores productos.  
Por respeto a la propuesta culinaria, no se realizan modificaciones.

**Aperitiu**  
Aperitivos

**Entrant fred**  
Entrante frío

**Entrant calent**  
Entrante caliente

**Peix**  
Pescado

**Carn**  
Carne

**Pre Postre**  
Pre Postre

**Postre**  
Postre

**Menú per a taula completa**  
Menú para mesa completa  
68,00€ pp

**Amb maridatge**  
Con maridaje  
+27,00€ pp

**Amb maridatge sel·lecció**  
Con maridaje selección  
+39,00€ pp

**A COMPARTIR**

<b>Croquetes casolanes (6 unit.)</b> Croquetas caseras (6 unid.)	12,50€	<input type="radio"/>
<b>Hummus de remolatxa amb vegetals</b> Hummus de remolacha con vegetales	14,00€	
<b>Patates braves mG. Cilindres farcits de salsa brava i allioli, amb fils de bitxo(8 unit.)</b> Patatas bravas mG. Cilindros rellenos de salsa brava y <i>allioli</i> , con hilos de guindilla (8 unid.)	9,75€	
<b>Twister de gambes amb maionesa de wasabi (6 unit.)</b> Twister de gambas con mayonesa de wasabi (6 unid.)	14,50€	
<b>Calamars a la romana amb allioli de llima</b> Calamares a la romana con <i>allioli</i> de lima	19,00€	
<b>Gambes al ajillo</b> Gambas al ajillo	19,00€	
<b>Anxoves de l'Escala 00 amb pa de coca, tomàquet i oli mG</b> Anchoas de l'Escala 00 con pan de coca, tomate y aceite mG	19,50€	
<b>Pernil ibèric 100gr, tallat a mà, pa de coca amb tomàquet i oli mG</b> Jamón ibérico 100gr, cortado a mano, pan de coca con tomate y aceite mG	27,00€	
<b>Olives mG · Aceitunas mG</b>	4,00€	

**ENTRANTS · ENTRANTES**

<b>Amanida de l'hort</b> Ensalada del huerto	12,50€	
<b>Amanida de pop amb maduixes i reducció de vinagre de Mòdena</b> Ensalada de pulpo con fresas y reducción de vinagre de Módena	17,50€	
<b>Amanida de llagostins amb guacamole, festucs i emulsió de gamba</b> Ensalada de langostinos con guacamole, pistachos y emulsión de gamba	19,00€	
<b>Coca amb salmó marinat, maionesa de cítrics i brots</b> Coca con salmón marinado, mayonesa de cítricos y brotes	19,00€	
<b>Flor de carxofa amb pernil ibèric o foie micuit</b> Flor de alcachofa con jamón ibérico o foie micuit	19,00€	
<b>Trencadissa d'ous amb foie o pernil ibèric, i oli de tòfona</b> Trencadissa de huevos con foie o jamón ibérico, y aceite de trufa	19,50€	
<b>Carpaccio de vedella de Girona amb brots de ruca i parmesà</b> Carpaccio de ternera de Girona con brotes de rúcula y parmesano	19,75€	
<b>Steak tàrtar de filet de vedella de Girona</b> Steak tartar de solomillo de ternera de Girona	24,50€	
<b>Vieires amb crema de bròquil i cansalada a la flama</b> Vieiras con crema de brócoli y panceta a la llama	23,00€	
<b>Pasta artesanal amb cloïsses i gambes</b> Pasta artesanal con almejas y gambas	19,00€	<input type="radio"/>
<b>Canelons de confit d'ànec amb poma caramelitzada i crema de foie gras</b> Canelones de confit de pato con manzana caramelizada y crema de foie gras	19,00€	


**ARROSSOS · ARROCES** min. 2pax

<b>Arròs de Pals (caldós amb marisc)</b> Arroz de Pals (caldoso con marico)	25,50€ pp
<b>Arròs mar i muntanya (sec, amb costella de porc, salsitxes i marisc)</b> Arroz mar y montaña (seco, con costilla de cerdo, salchichas y marisco)	24,50€ pp
<b>Arròs Parellada (sec, sense feina, amb salsitxes, calamars i gambes pelades)</b> Arroz Parellada (seco, con salchichas, calamares y gambas peladas)	23,50€ pp
<b>Arròs de pop de roca a la flama (sec)</b> Arroz de pulpo de roca a la flama (seco)	25,50€ pp
<b>Arròs de vieiras i carxofes</b> · Arroz con vieiras y alcachofas	26,00€ pp
<b>Arròs de bacallà i llagostins (sec, amb allioli de tinta de calamar)</b> Arroz de bacalao y langostinos (seco, con <i>allioli</i> de tinta de calamar)	25,50€ pp
<b>Arròs melós de ceps i gambes</b> Arroz meloso de boletus y gambas	26,00€ pp
<b>Arròs de txuleton (sec)</b> Arroz de chuletón (seco)	25,50€ pp
<b>Arròs de verdures (sec, amb verduretes de temporada)</b> Arroz de verduras (seco, con verduritas de temporada)	21,00€ pp
<b>Arròs de confit, foie i pernil d'ànec</b> Arroz de confit, foie y jamón de pato	23,50€ pp
<b>Arròs de pluma ibèrica i ceps</b> Arroz de pluma ibérica y ceps	24,50€ pp
<b>Fideuà de llamàntol</b> · Fideuá de bogavante	28,50€ pp
<b>Fideuà de marisc</b> · Fideuá de marisco	21,50€ pp

**MÉS CUINA · MÁS COCINA**

<b>Corball <i>al beurre blanc</i>, tàrtar de tomàquet, tàperes, olives i alfàbrega</b> Corvina <i>a la beurre blanc</i> , tartar de tomate, alcaparras, aceitunas y albahaca	29,50€
<b>Bacallà a baixa temperatura al pil pil amb mongetes de Santa Pau</b> Bacalao a baja temperatura al pil pil con judías de Santa Pau	29,00€
<b>Rotllets de llenguado al cava i caviar</b> Rollitos de lenguado al cava y caviar	35,00€
<b>Melós de vedella al vi de l'Empordà, amb espuma de patata i xampinyons</b> Meloso de ternera al vino del Empordà, con espuma de patata y champiñones	25,50€
<b>Calamar farcit de botifarra de perol, amb guisat de llentilles beluga i crostons</b> Calamar relleno de butifarra de perol, con guiso de lentejas beluga y crostones	24,00€
<b>Magret d'ànec cuit a baixa temperatura amb salsas de poma i fruits vermells</b> Magret de pato cocido a baja temperatura con salsas de manzana y frutos rojos	24,00€
<b>Cassoleta de rap amb gambes i cloïsses</b> Cazuelita de rape con gambas y almejas	32,00€


**LA BRASA**

<b>Llenguado peça 500 gr.</b> Lenguado pieza 500 gr.	34,00€	
<b>Salmó salvatge</b> Salmón salvaje	25,00€	
<b>Peix de llotja, segons mercat</b> Pescado de lonja, según mercado	(s/m)	
<b>Entrecot de vedella de Girona</b> Entrecot de ternera de Girona	28,50€	
<b>Filet de vedella de Girona</b> Solomillo de ternera de Girona	31,00€	
<b>Secret ibèric de bellota</b> Secreto ibérico de bellota	27,00€	
<b>Espatlla de xai doble cocció</b> Paletilla de cordero doble cocción	28,00€	

**ACOMPANYAMENTS · ACOMPAÑAMIENTOS**

<b>Arròs gessamí bullit amb cardamom, fulles de curri i canyella</b> Arroz jazmín hervido con cardamomo, hojas de curry y canela	3,50€	
<b>Patates fregides casolanes</b> Patatas fritas caseras	5,00€	
<b>Verdures de temporada saltejades</b> Verduras de temporada salteadas	4,75€	
<b>Pebrots de Padrón</b> Pimientos de Padrón	6,50€	
<b>Pa de coca torrat amb tomàquet i oli mG</b> Pan de coca tostado con tomate y aceite mG	5,20€	
<b>Pa</b> Pan	2,50€ pp	

**SALSES · SALSAS**

<b>Romesco / Tàrtara · Tártara / Roquefort / Porto / Pebre verd · Pimienta verde</b>	3,00€	
<b>Ceps (boletus) / Tòfona · Trufa</b>	3,60€	

CA | ES

## CUINA VEGETARIANA · COCINA VEGETARIANA

<b>Hummus de remolatxa amb vegetals</b> Hummus de remolacha con vegetales	14,00€
<b>Patates braves mG. Cilindres farcits de salsa brava i allioli, amb fils de bitxo (8 unit.)</b> Patatas bravas mG. Cilindros rellenos de salsa brava y allioli, con hilos de guindilla (8 unid.)	9,75€
<b>Amanida de l'hort</b> Ensalada del huerto	10,50€
<b>Flor de carxofa amb romesco</b> Flor de alcachofa con romesco	18,00€
<b>Arròs de verdures (sec, amb verduretes de temporada)</b> Arroz de verduras (seco, con verduritas de temporada)	21,00€ pp
<b>Pasta artesanal amb salsa de bolets</b> Pasta artesanal con salsa de setas	17,00€

## PER A NENS · PARA NIÑOS

Fins 14 anys · Hasta 14 años	18,50€
------------------------------	--------

## ENTRANTS · ENTRANTES

**Croquetes casolanes de rostít amb patates xips i olives**  
Croquetas caseras de carne asada con patatas chips y aceitunas

## SEGON A ESCOLLIR · SEGUNDO A ESCOGER

**Sticks de pollastre amb patates fregides**  
Sticks de pollo con patatas fritas

**Salsitxa amb patates fregides**  
Salchicha con patatas fritas

**Lluç arrebossat**  
Merluza rebozada

**Espaguetis amb salsa de tomàquet, a la bolonyesa o sense salsa**  
Espaguetis con salsa de tomate, a la boloñesa o sin salsa

## POSTRES

**2 boles de gelat a escollir · 2 bolas de helado a escoger**

**Xocolata · Chocolate**

**Vainilla · Vainilla**

**Maduixa · Fresa**