

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

65,00€ pp

Amb maridatge

Con maridaje

+25,00€ pp

Amb maridatge sel·lecció

Con maridaje selección

+37,00€ pp

A COMPARTIR

Croquetes casolanes (5 unit.) Croquetas caseras (5 unid.)	12,00€
Hummus de remolatxa amb vegetals Hummus de remolacha con vegetales	14,00€
Patates braves mG. Cilindres farcits de salsa brava i allioli, amb fils de bitxo(8 unit.) Patatas bravas mG. Cilindros rellenos de salsa brava y <i>allioli</i> , con hilos de guindilla (8 unid.)	9,75€
Twister de gambes amb maionesa de wasabi (6 unit.) Twister de gambas con mayonesa de wasabi (6 unid.)	14,00€
Calamars a la romana amb allioli de llima Calamares a la romana con <i>allioli</i> de lima	18,50€
Gambes al ajillo Gambas al ajillo	19,00€
Anxoves de l'Escala 00 amb pa de coca, tomàquet i oli mG Anchoas de l'Escala 00 con pan de coca, tomate y aceite mG	19,50€
Pernil ibèric 100gr, tallat a mà, pa de coca amb tomàquet i oli mG Jamón ibérico 100gr, cortado a mano, pan de coca con tomate y aceite mG	26,00€
Olives mG · Aceitunas mG	4,00€

ENTRANTS · ENTRANTES

Amanida de l'hort Ensalada del huerto	10,50€
Amanida de pop amb maduixes i reducció de vinagre de Mòdena Ensalada de pulpo con fresas y reducción de vinagre de Módena	17,00€
Amanida de pernil d'ànec, ravenets i olives Kalamata Ensalada de jamón de pato, rábanos y aceitunas Kalamata	15,00€
Amanida de llagostins amb guacamole, festucs i emulsió de gamba Ensalada de langostinos con guacamole, pistachos y emulsión de gamba	18,50€
Salmó marinat amb cítrics, i amanida Salmón marinado con cítricos, y ensalada	17,50€
Cors de carxofa amb pernil ibèric i parmesà, parmesà i tòfona Corazones de alcachofa con jamón ibérico, parmesano y trufa	19,00€
Trencadissa d'ous amb foie o pernil ibèric, i oli de tòfona Trencadissa de huevos con foie o jamón ibérico, y aceite de trufa	19,00€
Carpaccio de vedella de Girona amb brots de ruca i parmesà Carpaccio de ternera de Girona con brotes de rúcula y parmesano	19,00€
Steak tàrtar de filet de vedella de Girona Steak tartar de solomillo de ternera de Girona	24,50€
Vieires amb crema de bròquil i cansalada a la flama Vieiras con crema de brócoli y panceta a la llama	22,00€
Pasta artesanal amb cloïsses i gambes Pasta artesanal con almejas y gambas	18,00€
Canelons de confit d'ànec amb poma caramelitzada i crema de foie gras Canelones de confit de pato con manzana caramelizada y crema de foie gras	18,50€

ARROSSOS · ARROCES

min. 2pax

Arròs de Pals (caldós amb marisc) Arroz de Pals (caldoso con marisco)	25,50€ pp
Arròs mar i muntanya (sec, amb costella de porc, salsitxes i marisc) Arroz mar y montaña (seco, con costilla de cerdo, salchichas y marisco)	24,50€ pp
Arròs Parellada (sec, sense feina, amb salsitxes, calamars i gambes pelades) Arroz Parellada (seco, con salchichas, calamares y gambas peladas)	23,50€ pp
Arròs de pop de roca a la flama (sec) Arroz de pulpo de roca a la flama (seco)	25,50€ pp
Arròs de vieiras i carxofes Arroz con vieiras y alcachofas	26,00€ pp
Arròs de bacallà i llagostins (sec, amb allioli de tinta de calamar) Arroz de bacalao y langostinos (seco, con <i>allioli</i> de tinta de calamar)	25,50€ pp
Arròs melós de ceps i gambes Arroz meloso de boletus y gambas	26,00€ pp
Arròs de txuleton (sec, 500gr sense os) Arroz de chuletón (seco, 500gr sin hueso)	25,50€ pp
Arròs de verdures (sec, amb verduretes de temporada) Arroz de verduras (seco, con verduritas de temporada)	21,00€ pp
Fideuà de llamàntol Fideuá de bogavante	28,50€ pp
Fideuà de marisc Fideuá de marisco	21,50€ pp

MÉS CUINA · MÁS COCINA

Corball <i>al beurre blanc</i>, tàrtar de tomàquet, tàperes, olives i alfàbrega <i>Corvina a la beurre blanc</i> , tartar de tomate, alcaparras, aceitunas y albahaca	29,50€
Bacallà a baixa temperatura al pil pil amb mongetes de Santa Pau Bacalao a baja temperatura al pil pil con judías de Santa Pau	27,00€
Rotllets de llenguado al cava i caviar Rollitos de lenguado al cava y caviar	33,50€
Melós de vedella al vi de l'Empordà, amb espuma de patata i xampinyons Meloso de ternera al vino del Empordà, con espuma de patata y champiñones	24,00€
Calamar farcit de botifarra de perol, amb guisat de llentilles beluga i crostons Calamar relleno de butifarra de perol, con guiso de lentejas beluga y crostones	24,00€
Magret d'ànec cuit a baixa temperatura amb salsas de poma i fruits vermells Magret de pato cocido a baja temperatura con salsas de manzana y frutos rojos	23,00€

LA BRASA

Llenguado peça 500 gr. Lenguado pieza 500 gr.	33,00€
Salmó salvatge Salmón salvaje	24,00€
Peix de llotja, segons mercat Pescado de lonja, según mercado	(s/m)
Entrecot de vedella de Girona (450gr sense os) Entrecot de ternera de Girona (450gr sin hueso)	28,00€
Filet de vedella de Girona Solomillo de ternera de Girona	30,00€
Secret ibèric de bellota Secreto ibérico de bellota	27,00€
Espatlla de xai doble cocció Paletilla de cordero doble cocción	27,00€

ACOMPANYAMENTS · ACOMPAÑAMIENTOS

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

SALSES · SALSAS

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

CUINA VEGETARIANA · COCINA VEGETARIANA

Hummus de remolatxa amb vegetals Hummus de remolacha con vegetales	14,00€
Patates braves mG. Cilindres farcits de salsa brava i allioli, amb fils de bitxo (8 unit.) Patatas bravas mG. Cilindros rellenos de salsa brava y allioli, con hilos de guindilla (8 unid.)	9,75€
Amanida de l'hort Ensalada del huerto	10,50€
Cors de carxofa amb pamesà Corazones de alcachofa con parmesano	17,00€
Arròs de verdures (sec, amb verduretes de temporada) Arroz de verduras (seco, con verduritas de temporada)	21,00€ pp
Pasta artesanal amb salsa de bolets Pasta artesanal con salsa de setas	16,50€

PER A NENS · PARA NIÑOS

Fins 14 anys · Hasta 14 años	18,00€
------------------------------	--------

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