

MENÚ ENTRE SETMANA... MENÚ ENTRE SEMANA

Primers... Primeros

Fideuà de peix / Fideua de pescado

Pasta fresca amb beixamel de bolets / Pasta fresca con bechamel de setas

Ous al plat amb pernil, bolets i cansalada / Huevos al plato con jamón, setas y cansalada

Brandada de bacallà, alfàbrega i tomata / Brandada de bacalao, albahaca y tomate

Tallarines de carbassó al pesto, burrata, pinyons i tomata sec

Tallarines de calabacín al pesto, burrata, piñones y tomate seco

Porros confitats, formatge feta, piparra, pastanaga escabetxada i all negre

Puerros confitados, queso feta, piparra, zanahoria escabechada y ajo negro

Roast Pork a la sal amb mostasses i maduixes / Roast Pork a la sal con mostazas y fresas

Tartar de salmó amb algues i alvocat / Tartar de salmón con algas y aguacate

Crema de llenties, xistorra, morcilla i moniato / Crema de lentejas, chistorra, morcilla y boniato

Pop a la brasa, col kimchi, parmentier de patates i "migas" amb pebre vermell de la Vera (+2,00€)

Pulpo a la brasa, col kimchi, Parmentier de patatas y "migas" con pimentón de la Vera (+2,00€)

Segons... Segundos

Magret d'ànec amb fruita cuïta i caramelitzada amb mel

Magret de pato con fruta cocinada y caramelizada con miel

Arròs negre amb escopinyes i allioli de julivert / Arroz negro con berberechos y alioli de perejil

Suquet tradicional d'escrita amb patates / Suquet tradicional de raya con patatas

Galta de porc rostida amb parmentier de patata / Carrillera de cerdo con parmentier de patata

Arròs d'orella de porc amb verdures i bolets / Arroz de oreja de cerdo con verduras y setas

Vació d'Angus amb tximitxurri / Vacío de Angus con chimichurri

Costella de porc a baixa a temperatura amb castanyes

Costilla de cerdo a baja temperatura con castañas

Corvina a la planxa amb guarnició / Corvina a la plancha con guarnición

Peus de porc amb tartar de gamba blanca de Palamós / Pies de cerdo con tartar de gamba blanca de Palamós

Braó de xai amb albergínia i iogurt de curry (+3,00€) / Codillo de cordero con berenjena y yogurt de curry (+3,00€)

Lluç de palangre en salsa verda (+4,00€) / Merluza de palangre en salsa verde (+4,00€)

Tall d'Angus amb guarnició (+5,00€) / Corte de Angus con guarnición (+5,00€)

Peix del dia estil Baix Empordà (+7,00€) / Pescado del día estilo Baix Empordà (7,00€)

Postres... Postres

Croissant farcit de poma al forn i gelat de ratafia / Cruasán relleno de manzana al horno con helado de ratafia

Cheesecake amb fruits vermells / Cheesecake con frutos rojos

Pasta de full amb nata i maduixes / Hojaldre con nata y fresas

Gelat de coco, xocolata, vainilla, gerds, mango (a escollir)

Helado de coco, chocolate, vainilla, frambuesa, mango (a escoger)

Crema de moniato escalivat, gelat de nata i taronja / Crema de boniato asado, helado de nata y naranja

Carrot cake / Carrot cake

26,50€

Inclou: Pa, aigua, aperitius i IVA

Begudes i cafè a part

Incluye: Pan, agua, aperitivos e IVA

Bebidas y café a parte