

## MENÚ DE NIT... MENU DE NOCHE

### 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 lleties, 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**

**38,50€**

*Inclou: Pa, aigua, aperitius i IVA*  
*Begudes i cafè a part*  
*Incluye: Pan, agua, aperitivos e IVA*  
*Bebidas y café a parte*