

ENTRANTS I MARISCS - ENTRANTES Y MARISCOS

Pernil de gla ibèric DO Guijuelo <i>Jamón de bellota ibérico DO Guijuelo</i>	28	Vieires fumades gratinades amb pernil (2 u.) <i>Vieiras abumadas gratinadas con jamón (2 u.)</i>	25
Còctel de llagostins   SO ₂ <i>Cóctel de langostinos</i>	27	Carrabiners amb patates i ou ferrat      <i>Carabineros con patatas y buevo frito</i>	30
Carpaccio de carrabiners amb vinagreta de tòfona <i>Carpaccio de carabineros con vinagreta de trufa</i>	27	Tàrtar de dues gambes amb caviar de beluga  <i>Tartar de dos gambas con caviar de beluga</i>	35
Bombó de gambes de Palamós    <i>Bombón de gambas de Palamós</i>	24	Escopinyes / Berberechos 	35
Escabetx de taronja amb gamba blanca   <i>Escabeche de naranja con gamba blanca</i>	28	Pop a feira / Pulpo a feira    <i>Calamars a la romana</i>	23
Anxoves del Cantàbric i pa de vidre amb tomàquet  <i>Anchoas del Cantábrico y pan de cristal con tomate</i>	18	Calamars a la romana    <i>Calamares a la romana</i>	24
Carpaccio de wagyu    <i>Carpaccio de wagyu</i>	27	Llagostins de Sant Carles cuits o a la planxa (100 g)  <i>Langostinos de Sant Carles cocidos o a la plancha</i>	12
Crema de llamàntol    <i>Crema de bogavante</i>	22	Navalles a la planxa (250 g)  <i>Navajas a la plancha</i>	25
Raviolis farcits de txangurro amb salsa nècora (2 u.) <i>Raviolis rellenos de txangurro (centollo) con salsa nécora</i>	18	Gamba vermella de la Mediterrània (100 g)  <i>Gambas roja del Mediterráneo</i>	21
Salmó salvatge fumat i marinat amb flor de mantega de la Bretanya   <i>Salmon salvaje abumado y marinado con flor de mantequilla de la Breña</i>	25	Escamarlans de l'Atlàntic (100 g)  <i>Cigalas del Atlántico</i>	21
Calamar a la planxa  <i>Calamar a la plancha</i>	24	Llamàntol blau fregit (100 g)  <i>Bogavante azul frito</i>	10
		Caviar imperial de beluga (30 g)  <i>Caviar imperial de beluga</i>	65
		Graellada de marisc / Parrillada de marisco  <i>Mariscada / Mariscada (pax)</i>	80
			90

PEIXOS - PESCADOS

Kokotxas de lluç (planxa, romana o pil pil)  <i>Kokotxas de merluza (plancha, romana o pil pil)</i>	46	Llobarro (per peça el Kg)  <i>Lubina (por pieza el Kg)</i>	70
Caldereta de 2 gambes amb cigrons pedrosillanos    <i>Caldereta de 2 gambas con garbanzos pedrosillanos</i>	36	Turbot amb morro i orella de porc ibèric  <i>Rodaballo con morro y oreja de cerdo ibérico</i>	40
Rap amb patata al forn i refregit d'all's     <i>Rape con patata al horno y refrito de ajos</i>	35	Turbot a la brasa amb refregit d'all's i patata panadera  <i>Rodaballo a la brasa con refrito de ajos y patata panadera</i>	39
Llenguado a l'estil monaguesca    <i>Lenguado al estilo monaguesca</i>	36	Turbot (per peça el Kg)  <i>Rodaballo (por pieza el Kg)</i>	85
Llobarro amb pil pil de ceps i puré fumat <i>Lubina con pil pil de ceps y puré abumado</i>	38	Graellada de peix i marisc (pax)    <i>Parrillada de pescado y marisco</i>	80
Llobarro a la sal o a l'orio  <i>Lubina a la sal o al orio</i>	37		

ARROSOS - ARROCES

Arròs caldós amb llamàntol     Mín. 2 pers. Temps 25 min. (pax) <i>Arroz caldoso con bogavante</i>	35	COMPLEMENTS - COMPLEMENTOS	
Arròs sec de mariscos pelats      Mín. 2 pers. Temps 25 min. (pax) <i>Arroz seco de mariscos pelados</i>	33	Aperitiu, pa i petit four / Aperitivo, pan y petit four 	3
Arròs d'espardenyes i kokotxes      Mín. 2 pers. Temps 25 min. (pax) <i>Arroz de espardeñas y kokotxas</i>	35	Pa de vidre / Pan de cristal 	3,5
		Salses / Salsas   SO ₂	1,8

Tots els peixos es poden fer a la brasa, a la planxa o acompanyats de la salsa a escollir
Todos los pescados se pueden hacer a la brasa, a la plancha o acompañados de la salsa a escoger

CARNS - CARNES

Filet de vaca madurada amb verduretes  <i>Solomillo de vaca madurada con verduritas</i>	33	Espatlla de cabrit al forn   SO ₂	32
Steak tàrtar de filet de vaca madurada  SO ₂  <i>Steak tártar de solomillo de vaca madurada</i>	33	Filet amb salsa de foie i bolets <i>Solomillo con salsa de foie y setas</i>	36
Lingots de peus de porc amb gamba vermella i salsa de fricandó de bolets   SO ₂ <i>Lingotes de pies de cerdo con gamba roja y salsa de fricandó de setas</i>	24	Garrí ibèric a baixa temperatura   SO ₂	24
Canelons d'ànec i foie amb beluté de tòfona i pecorino (2 u.)   SO ₂ <i>Canelones de pato y foie con beluté de trufa y pecorino</i>	20	Wagyu japonès k5 amb milfulls de patata (100 g)   <i>Wagyu japonés k5 con milbojas de patata</i>	28

MENÚ DEL XEF - MENÚ DEL CHEF

95 €

   SO₂                    