

## 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
Salpicón de llagostins <i>Salpicón de langostinos</i>	29	Tàrtar de dues gambes amb caviar de beluga <i>Tartar de dos gambas con caviar de beluga</i>	35
Carpaccio de carrabiners amb vinagreta de tòfona <i>Carpaccio de carabineros con vinagreta de trufa</i>	27	Escopinyes / Berberechos	35
Bombó de gambes de Palamós <i>Bombón de gambas de Palamós</i>	24	Pop a feira / Pulpo a feira	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>	30	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>	26	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 nècora</i>	18	Gamba vermella de la Mediterrània (100 g) <i>Gambas roja del Mediterráneo</i>	22
Salmó salvatge fumat i marinat amb flor de mantega de la Bretanya <i>Salmón salvaje ahumado y marinado con flor de mantequilla de la Breña</i>	25	Escamarlans de l'Atlàntic (100 g) <i>Cigalas del Atlántico</i>	22
Calamar a la planxa <i>Calamar a la plancha</i>	24	Llamàntol blau fregit (100 g) <i>Bogavante azul frito</i>	11
		Caviar imperial de beluga (30 g) <i>Caviar imperial de beluga</i>	65
		Graellada de marisc / Parrillada de marisco	80
		Mariscada / Mariscada (pax)	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'alls <i>Rape con patata al horno y refrito de ajos</i>	35	Turbot a la brasa amb refregit d'alls 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)	85
Llobarro amb pil pil de ceps i puré fumat <i>Lubina con pil pil de ceps y puré ahumado</i>	38	Rodaballo (per peça el Kg)	80
Llobarro a la sal o a l'orio <i>Lubina a la sal o al orio</i>	37	Graellada de peix i marisc (pax) <i>Parrillada de pescado y marisco</i>	80

## ARROSOS - ARROCES

Arròs sec de mariscos pelats Mín. 2 pers. Temps 25 min. (pax) <i>Arroz seco de mariscos pelados</i>	34	Arròs caldós amb llamàntol Mín. 2 pers. Temps 25 min. (pax) <i>Arroz caldoso con bogavante</i>	37
---	----	--	----

Arròs de kokotxes de bacallà, sèpia, carxofes i alls tendres Mín. 2 pers. Temps 25 min. (pax) <i>Arroz de kokotxas de bacalao, sepia, alcachofas y ajos tiernos</i>	34
---	----

## COMPLEMENTOS - COMPLEMENTOS

Aperitiu, pa i petit four / Aperitivo, pan y petit four	3
Pa de vidre / Pan de cristal	3,5
Salses / Salsas	1,8

## CARNS - CARNES

Filet de vaca madurada amb verdures <i>Solomillo de vaca madurada con verduras</i>	33	Espatlla de cabrit al forn <i>Espalda de cabrito al horno</i>	32
Steak tàrtar de filet de vaca madurada <i>Steak tàrtar de solomillo de vaca madurada</i>	33	Filet de vaca amb pebre i lingot de patata <i>Solomillo de vaca a la pimienta con lingote de patata</i>	35
Lingots de peus de porc amb gamba vermella i salsa de fricandó de bolets <i>Lingotes de pies de cerdo con gamba roja y salsa de fricandó de setas</i>	24	Garrí ibèric a baixa temperatura <i>Cochinillo ibérico a baja temperatura</i>	24
Canelons d'ànec i foie amb beluté de tòfona i pecorino (2 u.) <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*

Aperitiu del dia

Anxoves amb pa de vidre amb tomàquet - Carpaccio de carrabiners amb vinagreta de tòfona  
Llagostins cuits de Sant Carles amb salsa romesco - Calamar a la planxa o romana  
Gambes a la planxa - Ravioli farcit de txangurro

Aperitivo del día

Anchoas con pan de cristal con tomate - Carpaccio de carabineros con vinagreta de trufa  
Langostinos cocidos de Sant Carles con salsa romesco - Calamar a la plancha o romana  
Gambas a la plancha - Ravioli relleno de txangurro

Segon plat a escollir de la carta de peixos, carns o arrossos  
Segundo plato a elegir de la carta de pescados, carnes o arroces

Postres / Postres

Borratxets de taronja amb gelat de vainilla o El nostre tiramisú o Gelats variats  
Borrachitos de naranja con helado de vainilla o Nuestro tiramisú o Helados variados

Beguda i cafè apart / Bebida y café aparte

## MENÚ DEGUSTACIÓ - MENÚ DEGUSTACIÓN

130 €

*so2*

Aperitiu del dia (Ostra plana gallega)

Anxoves del Cantàbric amb pa de brioix - Llagostins cuits de Sant Carles amb salsa romesco  
Bombó de gamba vermella - Espardenyes a la planxa  
Gambes vermelles de la Mediterrània - Escamarlans de l'Atlàntic  
Kokotxas de lluç al pil pil - Wagyu japonès a la brasa

Aperitivo del día (Ostra plana gallega)

Anchoas del Cantábrico con pan de brioche - Langostinos cocidos de Sant Carles con salsa romesco  
Bombón de gamba roja - Espardenyas a la plancha  
Gambas rojas del Mediterráneo - Cigalas del Atlántico  
Vieira abumada con jamón ibérico - Kokotxas de merluza al pil pil - Wagyu japonés a la brasa

Pre postres: Bombó de fruites de la passió / Pre postre: Bombón de frutas de la pasión  
Postres a escollir de la carta / Postre a escoger de la carta

Beguda i cafè apart / Bebida y café aparte

### Llegenda al·lèrgens / Leyenda alérgenos

 Api / Apio	 Tramussos / Altramuces	 Peixos / Pescados	 Mostassa / Mostaza
 Sèsam / Sésamo	 Soja / Soja	 Mol·luscs / Moluscos	 Sulfits / Sulfitos
 Cacauet / Cacahuete	 Gluten / Gluten	 Crustacis / Crustáceos	
 Amb closca / Con cáscara	 Ou / Huevo	 Llet / Leche	