

## MENÚ DEGUSTACIÓ 54€










Garota farcida i gratinada  
Calçot en tempura amb romesco lleuger  
Petita escudella de pilota de castanyola i porros

Amanida de carn del perol, codony i romesco  
Pèsols floreta d'Arenys amb salsa verda i calamar  
Arròs de gamba de Palamós i alls tendres

Ventresca de bonítol amb calçots ofegats  
Estofat de senglar amb cuscús










Mouse de crema de St. Josep i salsa de maduixa  
Garrofa amb iogurt i avellanes

El menú degustació només es servirà per taula completa  
de 13:00 fins 15:00 i de 20:30 fins 22:00


<u>PER PICAR</u>		<u>EUROS</u>	
Pernil ibèric de gla tallat a mà 90 gr		21,9	
Anxoves de l'Escala 10 filets/5 peixos		12,7	
Coca de pa de forner torrat i sucats amb tomata		4,5	
Croquetes de bolets fregides amb oli verge extra amb enciams amanits		10,8	
Calçots en tempura amb romesco lleuger		13,6	

### ENTRANTS EUROS


Les verdures són del nostre hort ecològic o comprades al mercat directament als productors i la fruita és sempre de temporada. Prioritzant sempre les de cultiu ecològic.

Quatre garotes farcides i gratinades		15,3	
Pèsols floreta d'Arenys amb salsa verda i calamar		16,5	
Fideua de Gambes de Palamós		19,4	
Tàrtar de bonítol	 (*)	16,2	
Carpaccio de senglar de Girona amb recuit, oli de tòfona i pinyons		14,2	
Amanida de carn del perol, codonyat i romesco		13,2	
<b><i>Aperitiu, pa i bogeries amb el cafè</i></b>		<b>2,5</b>	

 : plat km0 amb producte directament del productor, ecològic i pesca sostenible

 : apte per celíacs    (\*) : canviant les torradetes

IVA inclòs

 : apte per vegetarians ( pot contenir ou i derivats làctics)

"Som capaços d'informar de qualsevol al·lergen de tots els plats"

## EUROS

Hamburguesa vegetal de mill, pastanaga i curri amb ceba i vinagreta de pebrot



18,0

Arròs de l'Estany de Pals amb gambes de Palamós i alls tendres



25,5

## PEIX

Tot el peix i marisc és de les llotges catalanes, gairebé sempre de Sant Feliu de Guíxols, Blanes, Palamós o Port de la Selva i priorititzant les arts de pesca sostenibles.

Gambes de Palamós a la planxa (200 gr.)



Hamburguesa de peix blau amb cabell d'àngel de ceba i tàrtar d'algues

21,5



Mandonguilles de castanyola en escudella de porros i carbassa



19,6



Peix d'escata filetejat amb tablero de patata, tomata i ceba



24,3



Ventresca de bonítol amb calçots ofegats



26,7



## CARNS

Les carns són triades a petits productors amb bones pràctiques i sense haver estat alimentades amb organismes modificats genèticament OMG (transgènics).

Entrecot de vedella ecològica d'en Pep Altarriba de l'Espunyola amb pastís de patata i salsa de rostit



29,7



Tàrtar de vaca de l'Albera (vedella) amb torraderes



(\*)

28,3



Costelles i mitjanes de xai biodinàmic de Cal Pauet de l'Espunyola (arca del gust slow food) amb el seu suc



24,5



Peus de porc ecològics sense os amb esparidenyes i escamarlans



25,9



Estofat de senglar amb cuscús i verduretes



20,3



Civet de senglar amb espuma de patata i tòfona



22,3



: plat km0 amb producte directament del productor, ecològic i pesca sostenible



: apte per celíacs, tenim pa sense gluten demaneu al començar l'àpat



: apte per celíacs (\*) : canviant les torraderes

IVA inclòs

Podem fer alguna altre opció vegetariana, consulteu amb la Maria