



MENÚ DEGUSTACIÓ

Vichisoise de carbassó
 Croquetes de musclos de roca
 Tomata de pera amb conserva de bonítol feta a casa

Amanida de mongetes tendres, tomata i alfàbrega
 Carpaccio de senglar amb vinagreta de St Galderic de Mas Borni de Llagostera
 Paella de blat tendre amb gamba de Palamós

Castanyola fregida amb tagliatelles de carbassó al pesto
 Galta de porc eco rostida amb patatones noves i mojo

Préssec al vi
 Orxata, xocolata i cireres

52,0€

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

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.

Croquetes de musclos fregides amb oli verge extra amb enciams amanits		10,8	
Ortiguilles en tempura		14,2	
Tomata de l'hort amb conserva de bonítol fet a casa, ceba i olives negres		15,3	
Caneló fred de carbassó i formatge Sant Galderic del Mas Borni		12,3	
Esqueixada de castanyola	(*)	15,5	
Fideua de Gambes de Palamós		19,4	
Carpaccio de senglar de Girona amb recuit, tòfona i pinyons		14,2	
Amanida de mongeta tendra, tomata, sardines marinades i alfàbrega		11,2	
Aperitiu, pa i bogeries amb el cafè		2,5	

: 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 d'albergínia, forment i olives negres amb ceba i vinagreta de pebrot



18,0



Arròs de l'Estany de Pals amb gambes de Palamós



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.)

S.M.

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

21,5



Castanyola a la romana amb tagliatelles de carbassó freds al pesto



19,6



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



24,3



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 torradetes



(*)

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 espardenyes i escamarlans



25,9



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



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

IVA inclòs

Podem fer alguna altre opció vegetariana, consulteu amb la Maria