

## MENÚ DEGUSTACIÓ 54€

Crema de carbassó  
Ortiguilles ( anemones) fregides  
Carpaccio de senglar de Girona amb recuit i oli de tòfona

Esqueixada de castanyola  
Tomata de pera de l'hort amb conserva de bonítol fet a casa i ceba tendra  
Arròs de l'Estany de pals amb tòfona d'estiu









Panegal amb carbassó  
Melós de vedella amb patatona nova i mojo

Préssec al vi  
Sandwich gelat d'avellana i xocolata

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

### PER PICAR












EUROS

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	
Ortiguilles ( anemones) fregides		14,2	


### 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.

Tomata de pera de l'hort amb conserva de bonítol fet a casa i ceba tendra		15,5	
Rossejat de fideus (Fideua) amb gambes de Palamós		19,4	
Tàrtar de bonítol	 (*)	16,2	
Esqueixada de castanyola	 (*)	15,5	
Carpaccio de senglar de Girona amb vinagreta de recuit i oli de tòfona		14,2	
Amanida de formatge Fermiò, anxoves, olives negres i alfàbrega		13,2	
<i>Aperitiu, pa i bogeries amb el cafè</i>		2,5	

 : 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"