

## MENÚ DEGUSTACIÓ 54€

Gazpatxo de cireres  
Bola d'arròs i moixernons en tempura, Yakionigiri  
Sardines de St Feliu amb vinagre de maduixes

Amanida amb albercoc i formatge de Mas Borni  
Estofat fred  
Fideus rossejats amb calamars

Ventresca de bonítol amb cireres  
Peu de porc amb moixernons

Cireres, xocolata blanca i curri  
El nostre Sacher

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.

Faves i pèsols floreta d'Arenys ofegats al moment amb botifarra negra



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 recuit, oli de tòfona i pinyons



14,2



Amanida amb albercocs i formatge Sant Galderic de Mas Borni Llagostera



13,2



**Aperitiu, pa i bogeries amb el cafè**

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"

## EUROS

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



Arròs de l'Estany de Pals amb moixernons



## 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

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



24,3

Ventresca de bonítol amb cireres



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 moixernons del Ripollès



23,2



: 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