

## MENÚ DEGUSTACIÓ 54€

Irlandès de carbassa, calçots i tòfona

Garota farcida i gratinada

Brunyols de congre amb all i oli lleuger

Amanida de carn del perol, codony i romesco

Salsafins amb salsa verda i calamar

Arròs de gamba de Palamós i alls tendres

Ventresca de bonítol amb calçots ofegats

Llonça de senglar marinada amb patates emmascarades










Pastís d'avellanes amb poma eco de Girona

Xocolata amb plàtan i toffe

El menú degustació només es servirà per taula complerta  
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	
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.

Crema de carbassa amb ou escalfat i tòfona			14,5	
Quatre garotes farcides i gratinades			15,3	
Esqueixada de castanyola		(*)	15,5	
Fideua de Gambes de Palamós			19,4	
Trinxat de col i patata amb cansalada confitada i tòfona			17,5	
Tàrtar de bonítol		(*)	16,2	
Carpaccio de senglar de Girona amb recuit, tòfona i pinyons			14,2	
Amanida de carn del perol, codonyat i romesco			13,2	
<b>Aperitiu, pa i bogeries amb el cafè</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.)	S.M. 		
Hamburguesa de peix blau amb cabell d'àngel de ceba i tàrtar d'algues		21,5	
Mandonguilles de castanyola amb suquet		19,6	
Peix d'escata filetejat amb tablero de patata, tomata i ceba		24,3	
Ventresca de bonítol amb calçots ofegats		26,7	


## CARNES

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 espadenyes i escamarlans		25,9	
Dues llonces de senglar marinades amb patates emmascarades		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