

## MENÚ DEGUSTACIÓ



Sopeta de peix amb gambeta blanca  
Garota farcida i gratinada  
Fesolets tendres amb peu, all i julivert

Tàrtar de bonítol  
Trinxat de col i patata amb pop a la brasa  
Copeta de civet de senglar amb patata i oli de tòfona

Mandonguilles de castanyola i suquet  
Costella de xai amb cuscús de bròquil

Pastís de poma amb gelat de crema catalana  
Xocolata amb sabors de tardor

54,0€

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 bolets fregides amb oli verge extra amb enciams amanits		10,8	
Crema de carbassa amb ou escalfat i oli de tòfona		14,5	
Quatre garotes farcides i gratinades		15,3	
Esqueixada de castanyola	(*)	15,5	
Fideua de Gambes de Palamós		19,4	
Tàrtar de bonítol	(*)	16,2	
Carpaccio de senglar de Girona amb recuit, tòfona i pinyons		14,2	
Amanida de formatge St.Galderic de Mas Borni, codanyat i pipes		13,2	
<b>Aperitiu, pa i bogeries amb el cafè</b>		<b>2,5</b>	

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

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

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

IVA inclòs

## EUROS

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



18,0



Arròs de l'Estany de Pals amb costelles, salsitxes i bolets



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 prioritizant 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 i bledes



19,6



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



24,3



Calamar de potera amb trinxat de col i patata



25,7



## 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 espardenyes i escamarlans



25,9

Civet de senglar amb espuma de patata i oli de tòfona



22,3



: 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