



## MENÚ DEGUSTACIÓ

2€ d'aquest menú aniran destinats a l'associació *Acción contra el hambre* dins la campanya *restaurantescontraelhambre.org*

Croquetes de bolets  
Xupito de crema de carbassa  
Falsa tòfona de les Gavarres

Coca de forner amb escarola, magrana i codonyat  
Carpaccio de senglar amb vinagreta de surenys  
Arròs de l'estany de Pals de muntanya

Calamar de potera amb bolets  
Rodó de xai de Cal Pauet amb bolets

Got de pastís de formatge St.Galderic de Mas Borni i melmelada de mores  
Pastisset de xocolata amb sabors de tardor

54,0€

El menú degustació només es servirà per taula complerta  
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	
Coca de forner amb escarola, magrana, codonyat i algun bolet		15,3	
Esqueixada de castanyola	(*)	15,5	
Fideua de Gambes de Palamós		19,4	
Tataki de bonítol amb albergínia i sésam		17,2	
Carpaccio de senglar de Girona amb recuit, tòfona i pinyons		14,2	
Amanida de formatge St.Galderic de Mas Borni, poma i pipes		13,2	
<b>Aperitiu, pa i bogeries amb el cafè</b>		<b>2,5</b>	



: 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 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 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 i bledes



19,6



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



24,3



Calamar de potera amb bolets i ceba



25,7



## 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 espardenyes i escamarlans



25,9

Rodó de xai de Cal Pauet amb bolets

21,3



: 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 altra opció vegetariana, consulteu amb la Maria