

MENÚ DEGUSTACIÓ



Tomàquet verd marinat 2016
Sopa de cogombre, iogurt i menta
Ortiguilles fregides

Esqueixada de castanyola
Caneló fred de carbassó i formatge St Galderic de Mas Borni
Arròs de gamba de Palamós

Suquet de peix d'escata
Tàtar de vaca de l'Albera amb torradetes

Pastís de cireres
Xocolata amb praliné














52,0€


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 surenys fregides amb oli verge extra amb enciams amanits		10,8	
Ortiguilles en tempura		14,2	
Ventresca de bonítol encebada		16,3	
Caneló fred de carbassó i formatge Sant Galderic del Mas Borni	 	12,3	
Esqueixada de castanyola	 (*)	15,5	
Fideua de Gambes de Palamós		19,4	
Carpaccio de senglar de Girona amb recuit, tòfona i pinyons		14,2	
Amanida de sardines marinades i maduixes		11,2	
Aperitiu, pa i bogeries amb el cafè		2,5	

 : 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 gambes de Palamós



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



Castanyola a la romana amb pèsols de l'hort en salsa verda



19,6



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



24,3



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 espardenyas i escamarlans



25,9

Mandonguilles amb cintes de calamar i de carbassó



23,3



: 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