

MENÚ DEGUSTACIÓ 55€

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






















Crema de bolets amb oli de tòfona
Croquetes de bolets
Rollet de tardor

Amanida amb codonyat, carn del perol i bolets confitats
Timbal de carbassa
Arròs de costelles, salsitxes i bolets


Wok de calamar de potera i bolets
Melós de vedella amb bolets

Sabors de Tardor
Brownie amb melmelada de rossinyols


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	
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.			
Quatre garotes farcides i gratinades		15,3	
Crema de carbassa amb ou escalfat i oli de tòfona	 	14,5	
Rossejat de fideus (Fideua) amb gambes de Palamós		19,4	
Timbal de carbassa	 (*) 	15,2	
Esqueixada de castanyola	 (*)	15,5	
Carpaccio de senglar de Girona amb vinagreta de recuit i oli de tòfona		14,2	
Amanida de codonyat, carn del perol i bolets confitats		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 capacos d'informar de aalsevol al·leraen 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 castanyola amb puré de carbassa i xips de boniato



21,5



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



24,3



Tataki de bonítol amb albergínia, melmelada de tomata i alfàbrega



25,2



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 esparidenyes i escamarlans



25,9



: 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