

ENTRANTES FRIOS

Ensalada de langostinos y habitas con pasas, piñones y vinagreta de soja 14'00.-

Ensalada de canónigos con mango, mermelada de fresa, frutos secos y parmesano 13'00. -

Carpaccio de bacalao con gelée de tomate y aceite de oliva negra 15'50.-

Carpaccio de atún con rúcula y soja 13'00.-

Carpaccio de gamba de Palamòs con dados de tomate, piñones y albahaca 15'00.-

Anchoas de Santoña con aceite de oliva virgen 17'00.-

Habitas aliñadas a la menta con jamón 11'00.-

Jamón de Jabugo 19'50.-

DISPONEMOS DE HOJA EXPLICATIVA CON LOS PRODUCTOS ALERGICOS DE NUESTROS PLATOS

I.V.A Incluido

ENTRANTES CALIENTES

Entretenimientos de la casa 16'50.-

Arroz con cigalas 22'00.-

Paella de pescado y marisco 16'00.-

Paella de bogavante 22'00.-

Fideuá 12'50.-

Colitas de langostinos con compota de tomate

y aceite de pistacho 16'00. –

Habitas con gambas y “rossinyols” 16'00.-

Judías del “ganxet” salteadas con carne de butifarra
y “rossinyols” 13'00.-

Chipirones con cebolla y tomate 29'00.-

Chipirones fritos 29'00.-

Salteado de calamares y espárragos con tomate, aceite de albahaca
y olivada negra 18'00. –

Verduras de temporada a la brasa con romesco casero 13'00.-

Pulpo con crema de patata y aceite de guindilla 16'50.-

I.V.A Incluido

PESCADOS

Atún rojo salteado con verduras y soja 19'50.-

Suprema de merluza con salsa de puerros 17'00.-

Suprema de lubina al hinojo 26'00.-

Almejas a la marinera 21'50.-

“Suquet” de rape al estilo Roca 24'00.-

Cigalas a la planxa 29'50.-

Lenguado Barreti (frutos secos y naranja) 25'00.-

CARNES

Filete de ternera al estilo Roca (mín 2 pers / precio 1 ración) 25'00.-

Filete de ternera con foie fresco y salsa de Oporto 27'50.-

Filete de ternera con salsa de trufas 25'00.-

Espalda de cabrito asada al horno 23'00.-

Costillas y medianas de cordero a la brasa 16'00.-

Magret de pato con salsa de fresas 15'00.-

Botifarra de La Garriga a la brasa 12'00.-

I.V.A Incluido

Y OTROS PLATOS...

Macarrones gratinados 10'00.-

Canelones de la abuela 12'00.-

Croquetas de jamón o de verduras 10'50.-

Calamares a la Romana. 18'00.-

Canelones de verduras 12'50.-

PLATOS RECOMENDADOS

Crema de calabaza con queso de cabra de la Garrotxa, pipas saladas,
brotes y cebolla crujiente 12'00.-

Carpaccio de pies de cerdo gratinados con parmesano, manzana
confitada y piñones 12'00.-

Falsas trufas de foie con trompetas de la muerte y confitura
de cebolla 15'00.-

Salteado de setas de temporada con butifarra "esparracada"
blanca y negra 17'00.-

Canelón de bogavante y pasta fresca con salsa de
gamba de Palamós 20'00.-

Parmentier de patata con chips de alcachofa y aceite de jamón 14'00.-

I.V.A Incluido