

ENTRANTS FREDS

Amanida de llagostins i favetes amb panses, pinyons
i vinagreta de soja 14'00.-

Amanida de canonges amb mango, melmelada de maduixa,
fruits secs i parmesà 13'00.-

Carpaccio de bacallà amb gelée de tomàquet i
oli d'oliva negra 15'50.-

Carpaccio de tonyina amb rúcula i soja 13'00.-

Carpaccio de gamba de Palamòs amb daus de tomàquet, pinyons
i alfàbrega 15'00.-

Anxoves de Santoña amb oli verge d'oliva 17'00.-

Favetes amanides a la menta amb pernil 11'00.-

Pernil Jabugo 19'50.-

DISPOSSEM DE FULL EXPLICATIU AMB ELS PRODUCTES AL·LERGÒGENS DELS NOSTRES PLATS
--

I.V.A Inclòs

ENTRANTS CALENTS

Entreteniments de la casa 16'50.-

Arrossejat d'escamarlans 22'00.-

Paella de peix i marisc 16'00.-

Paella de llamàntol 22'00.-

Fideuà 12'50.-

Cuetes de llagostins amb compota de tomàquet
i oli de festuc 16'00.-

Favetes amb gambes i rossinyols 16'00.-

Mongetes del ganxet saltejades amb carn de botifarra
i rossinyols 13'00.-

Xipirons amb ceba i tomàquet 29'00.-

Xipirons fregits 29'00.-

Saltejat de calamars i espàrrecs amb tomàquet, oli d'alfàbrega
i olivada negra 18'00.-

Verdures de temporada a la brasa amb romesco casolà 13'00.-

Pop amb crema de patata i oli de guindilla 16'50.-

I.V.A Inclòs

PEIXOS

Tonyina vermella saltejada amb verdures i soja 19'50.-

Suprema de lluç amb salsa de porros 17'00.-

Suprema de llobarro al Fonoll 26'00.-

Cloïsses a la marinera 21'50.-

Suquet de rap a l'estil Roca 24'00.-

Escamarlans a la planxa 29'50.-

Llenguado Barreti (fruits secs i taronja) 25'00.-

CARNS

Filet de vedella a l'estil Roca (mín 2 pers / preu 1 ració) 25'00.-

Filet de vedella amb foie fresc i salsa d'Oporto 27'50.-

Filet de vedella amb salsa de tòfones 25'00.-

Espatlla de cabrit rostida al forn 23'00.-

Costelles i mitjanes de xai a la brasa 16'00.-

Magret d'ànec amb salsa de maduixes 15'00.-

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

I.V.A Inclòs

I ALTRES PLATS...

Macarrons gratinats 10'00.-

Canelons de l'àvia 12'00.-

Croquetes de pernil o de verdures 10'50.-

Calamars a la romana. 18'00.-

Canelons de verdures 12'50.-

PLATS RECOMANATS

Crema de carbassa amb formatge de cabra de la Garrotxa, pipes
salades, brots i ceba cruixent 12'00.-

Carpaccio de peus de porc gratinat amb pamesà,
poma confitada i pinyons 12'00.-

Falses trufes de foie amb trompetes de la mort
i confitura de ceba 15'00.-

Barreja de bolets amb botifarra blanca i negra esparracada 17 '00.-

Caneló de llamàntol amb pasta fresca i salsa de
gamba de Palamós 20'00.-

Parmentier de patata amb xips de carxofa i oli de pernil 14'00.-

I.V.A Inclòs