



ENTRANTES

ANCHOAS DE L'ESCALA CON PAN DE COCA CON TOMATE	16.40
JAMÓN DE BELLOTA CON PAN DE COCA Y TOMATE	29.90
FOIE MI CUIT, ALMENDRA CARAMELIZADA, MANZANA, ZANAHORIA Y REDUCCIÓN DE VINO DEL EMPORDÀ	19.75
VICHYSSEOISE DE PERA, SOBRASSADA, OLIVA NEGRA Y GRANADA	19.00
TARTAR DE GAMBA DE PALAMÓS CON SETAS Y ACEITE TRUFADO	26.30
BOGAVANTE, PARMENTIER DE ÑAME Y BONIATO Y ESPÁRRAGOS VERDES 	29.50
HUEVO A BAJA TEMPERATURA, CREMOSO DE SETAS Y JUGO DE ASADO 	23.25
CANALONES DE PASTA FRESCA, CARNE DE ASADO, BECHAMEL Y SETAS DE TEMPORADA	22.00
CREMA DE CALABAZA, REMOLACHA, MIEL, SETAS Y CASTAÑAS 	19.50
SETAS DE OTOÑO CON PAPADA Y BUTIFARRA DE PEROL 	20.10
TRINCHADO DE VERDURAS DE OTOÑO, PULPO, TOCINO, SETAS, AJO Y PIMENTÓN DULCE 	24.75

DE LA LONJA DE PALAMÓS

ATÚN, PURÉ DE LIMÓN, WAKAME, VERDURITAS, SETAS Y JUGO DE ASADO CON CITRONELA, JENGIBRE Y SOJA	31.90
BACALAO CON ESPINACAS, FRUTOS SECOS Y SETAS DE TEMPORADA	29.95
SUQUET DE RAPE CON GAMBA DE PALAMÓS, ALUBIAS DE SANTA PAU, CHIPIRONES Y REBOZUELOS	32.50
PESCADO FRESCO DEL DÍA A LA PLANCHA O AL HORNO	32.00

NUESTRAS CARNES

PALETILLA DE CORDERO A BAJA TEMPERATURA CON GRATÉN DE PATATA	24.60
FILETE DE TERNERA CON SALSA DE BOLETUS Y PARMENTIER DE PATATA Y SETAS DE OTOÑO CON AJO	29.75
MAR Y MONTAÑA DE MANITAS DE CERDO, PULPO Y BOLETUS	25.20
COCHINILLO CON HIGOS, CIRUELAS, OREJONES Y SETAS	26.10
POLLO DE CORRAL CON GAMBAS DE PALAMÓS	27.50

NUESTROS ARROCES DE PALS Y PASTA

PAELLA DE RAPE, SEPIA Y GAMBAS 	30.00
ARROZ NEGRO CON SEPIA Y PEPINO DE MAR 	31.70
RISOTTO VEGETARIANO CON ESPÁRRAGOS, CALABAZA, QUESO DE OVEJA, CASTAÑAS Y SETAS 	19.80
TAGLIOLINI CON ALMEJAS, VERDURAS, REBOZUELOS Y CAMAGROC	20.30



IVA INCLUIDO



MENÚ DEGUSTACIÓN

SERVIDO A MESA COMPLETA

DISPONIBLE DE 13:30-15:00H Y DE 20:30-22:00H

VICHYSOISE DE PERA, SOBRASSADA, OLIVA NEGRA Y REMOLACHA

TARTAR DE GAMBA DE PALAMÓS CON SETAS Y ACEITE TRUFADO

HUEVO A BAJA TEMPERATURA, CREMOSO DE SETAS Y JUGO DE ASADO

ATÚN, PURÉ DE LIMÓN, WAKAME, VERDURITAS, SETAS Y JUGO DE ASADO CON CITRONELA, JENGIBRE Y SOJA

COCHINILLO CON HIGOS, CIRUELAS, OREJONES Y SETAS

RECUIT, CALABAZA, OLIVA NEGRA Y LAVANDA

CHOCOLATE, NARANJA, ZANAHORIA Y CÍTRICOS

80.00€ POR PERSONA

BEBIDAS NO INCLUIDAS

POSTRES

ROYALE DE CHOCOLATE	9.25
LIMÓN DE MAS DE TORRENT CON SU CRUMBLE	9.25
BISBALENC CON CREMA INGLESA Y HELADO DE CAFÉ	9.25
RECUIT DE FONTETA CON BIZCOCHO, MIEL Y PIÑONES	9.25
TEXTURAS DE CHOCOLATE, PLÁTANO Y TOFFEE 	9.25
CHOCOLATE, NARANJA, ZANAHORIA Y CÍTRICOS	9.25
SORBETE DE MANZANA DE TORROELLA, LIMÓN TOMILLO Y CRUMBLE	9.75
RECUIT, CALABAZA, OLIVA NEGRA Y CÍTRICOS 	9.75
HELADOS Y SORBETES CASEROS	9.25
SURTIDO DE QUESOS CON SUS CONFITURAS	11.50

 PLATOS SIN GLUTEN

AVISO PARA PERSONAS CON ALÉRGICAS O INTOLERANCIAS. CONSULTE NUESTRO PERSONAL
ESTE ESTABLECIMIENTO TIENE A DISPOSICIÓN DE SUS CLIENTES INFORMACIÓN DE LOS PLATOS QUE OFRECE

IVA INCLUIDO