

MENÚ DEGUSTACIÓ 55€

Crema de bolets amb oli de tòfona
Salsafins en tempura
Garota farcida i gratinada

Flam de carbassa amb formatge i taronja
Parcellet de col amb carn de perol i suc de rostit
Forment escairat amb costelles i bolets

Peix d'escata amb porrusalda de poma
Civet de senglar amb parmentier de trompetes











Pa de pessic de carbassa amb formatge i taronja
Bracet de gitano de xocolata i avellanes

**El menú degustació només es servirà per taula complerta
de 13:00 fins 15:00 i de 20:30 fins 22:00**

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.










PER PICAR

EUROS


Pemil 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	
Quatre garotes farcides i gratinades		16,0	
Carpaccio de senglar de Girona amb vinagreta de recuit i oli de tòfona		14,2	


ENTRANTS

EUROS






Crema de bolets amb ou escalfat i oli de tòfona			14,5	
Rossejat de fideus (Fideua) amb gambes de Palamós			19,4	
Trinxat de amb cansalada confitada i cruixent			15,2	
Amanida de bolets, codonyat i magrana			13,2	
<i>Aperitiu, pa i bogeries amb el cafè</i>			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 capaços d'informar de qualsevol al·lergen de tots els plats"

EUROS

Hamburguesa vegetal de mill, pastanaga i curri 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 prioritizant les arts de pesca sostenibles.


Gambes de Palamós a la planxa (200 gr.)	S.M.		
Hamburguesa de castanyola amb puré de poma 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 torradetes			(*) 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 
Civet de senglar amb parmentier de trompetes			24,3 

 : 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 torradetes IVA inclòs

Podem fer alguna altre opció vegetariana, consulteu amb la Maria