

# LA CARTA



## PARA COMPARTIR...

CROQUETA 2.50€

de gamba de Palamós (precio por unidad)

PAN 5.50€

con tomate

OSTRA 6.50€

"Gillardeau" nº3 (precio por unidad)

ANCHOAS 12.00€

"El Xillu" (6 lomos)

BOQUERONES 12.00€

"El Xillu" (6 lomos)

PATATAS 13,00€

Costa Brava

SARDINAS 14.00€

en escabeche ampurdanés

SALMÓN 18.00€

ahumado por nosotros

CALAMAR 18,00€

a la andaluza

JAMÓN IBÉRICO 22.00€

cortado a mano (100gr)

## PARA EMPEZAR...

BURRATA D.O.C. 15.00€

tomate y olivada

ENSALADA VERDE 15.00€

de la huerta

MIX DE TOMATES 15.00€

mediterráneos de temporada (alcaparras, nueces, salsa Perrins, y cebollas aliñadas)

GAZPACHO TRADICIONAL 15.00€

con sorbete de tomate y albahaca

BERENJENA LACADA 15.00€

yogur y cebolla crujiente

ENSALADA DE VENTRESCA 17.00€

de atún confitado

TÁRTAR 18.00€

de pescado del día

FETUCCINI 21.00€

con salsa de trufa y yema de huevo

TATAKI DE ATÚN 28.00€

con crema de almendras

CARPACCIO DE GAMBA 38.00€

con helado de tomate

MEJILLONES 13.00€

con agua de Lourdes

NAVAJAS A LA PLANCHA 17.00€

con lima

GAMBA DE PALAMÓS 35.00€

a la plancha (250 gr.)

\*En caso de intolerancia o alergia a algún ingrediente, comuníquese a nuestro personal

## ARROCES Y FIDEUÀS...

### (MÍNIMO 2 PERSONAS)

Todos nuestros arroces están preparados con variedades ECO de "Arros de l'Estany" de Pals

ARROZ SECO 26.00 €

de gambas (Precio por persona)

ARROZ CALDOSO 38.00 €

de bogavante (Precio por persona)

FIDEUÀ 23.00 €

de mar con allioli de porradel (Por persona)

## DE LA TIERRA...

(Todas las carnes a la plancha van acompañadas de patatas asadas y pimientos del Padrón)

CORDERO 36.00 €

asado a baja temperatura

FILETE DE TERNERA 35.00 €

de Girona

ENTRECOT DE TERNERA 35.00 €

de Girona

FRICANDÓ DE TERNERA 23.00 €

con setas y jugo de picada catalana

POLLO 24.00 €

a la catalana

## DEL MAR...

(Todos los pescados a la plancha van acompañados de cebolla asada y romesco)

SUQUET 35.00 €

de rape al estilo tradicional

PESCADO DE MERCADO 32.00 €

a la plancha

SUPREMA DE SALMÓN 27.00 €

a la meunière

RODABALLO DE COSTA 32.00 €

a la plancha

COLA DE RAPE 26.00 €

con ajo y perejil

COCOCHAS 25.00 €

de bacalao con salsa verde

PARRILLADA DE PESCADO 95.00 €

rodaballo, rape, lubina, gambas, mejillones (2 personas)

\*En caso de intolerancia o alergia a algún ingrediente, comuníquese a nuestro personal

## COCINA DULCE

ESPUMA 6.00 €

de crema catalana

PAN CON CHOCOLATE 8.00 €

aceite y sal

FLAN 8.00 €

cremoso de la casa

MELOCOTÓN DE VIÑA 8.00 €

asado con chantillí de lavanda

MELÓN 6,00€

marinado con menta y lima

TIRAMISÚ 8.00 €

nuestra versión

PAVLOVA DE FRESAS 8.00 €

con yogurt cremoso de La Garrotxa

HELADOS Y SORBETES 8.00 €

artesanales

TABLA DE QUESOS 17.00 €

del Ampurdán