

L'ESPITX

RESTAURANT - CUINA DE MERCAT

PER ENTRETENIR LA GANA...

- Núvols de Parmesà 6€
- Croquetes de pollastre 4,70€
- Bunyols de bacallà 5,50€
- Pernil Ibèric d'Aglà 15€
- Anxoves de l'Escala
i torrades amb tomàquet 8€

ELS PRIMERS PLATS...

- Amanida d'encenalls de foie,
pernil d'ànec, codonyat
i vinagreta de panses 12€
- Amanida de tardor amb bolets
marinats, pernil ibèric,
xips de moniato i magrana 11€
- Foie Mi Cuit "fet a casa"
i gelea de pètals de violeta 14€
- Musclos de Roca al vapor 9€

PER OFERIR-VOS UN MILLOR
SERVEI, AGRAIRIEM QUE ENS
INFORMÉSSIU

DE QUALESEVOL AL·LÈRGIA
O INTOLERÀNCIA. GRÀCIES.

10% I.V.A. Inclòs

PEIX I CARN...

- Molla de vieira fresca, patata
trufada i encenalls de p. Ibèric 14€
- Pop, careta de porc confitada
cremós de patata fumada 15€
- Bacallà gratinat amb mussolina d'all
tendra sobre llit de verduretes 12€
- Calamars a la planxa amb carxofes
i pernil Ibèric 15€
- Tataky de vedella amb reducció
de Pedro Ximénez 11,75€
- Entrecot de vaca reposat
amb guarnició 16€
- Canelons d'ànec "mut" rostits
amb ceps i gratinats
amb beixamei trufada i Parmesà 10€

ELS ARROSSOS...

- són "fets al moment" i necessiten,
aproximadament, uns 15 minuts de cocció
- Arròs caldós de galeres i sèpia 16€
 - Arròs sec de calamarsets
i escamarlans 16€
 - Arròs de Cabra de Mar 17€
 - Arròs cremós de sèpia amb ceps
molla de vieira fresca 17€
 - Rissoto de ceps, espàrrecs verds,
pasta de trufa i pomesà 12€