

Entrants		1/2	
Espatlla de Guíjuelo amb pa torrat amb tomata	16,20		25,20
Mí-cuít de foie gras amb compota de mango i pruna	15,40		20,50
Pop a la Gallega amb parmentier de patata	14,50		21,80
Carpaccio de tonyina al mirin, cibulet i pebre rosa	14,50		19,40
Croquetes de rap i gambes	11,50		17,50
Bunyols de bacallà	11,80		16,20
Calamars a la romana amb salsa tàrtara	14,50		18,80
Escamarlanets saltejats amb ceba			25,50
Sopa de ceba gratinada			12,80
Amanida de llamàntol amb el seu oli			31,50
Amanida de formatge de cabra, codony i carbassa			16,50
Múrgoles a la crema			20,80

Arrossos

Arròs sec de parmesà i ceps amb fetge fresc d'ànec			26,50
Paella de peix i marisc			26,50
Arròs de bacallà, ceps i verdures			25,80
Arròs d'espardenyes			35,40
Fideuada amb sèpia i gambes			24,80

Peixos

Bacallà rostit amb patates, salsa de tomata i all i julivert			25,80
Orada a la sal amb verdures grillée			27,80
Gambes de la Costa Brava a la planxa			39,80
Peix de mercat al forn amb patata i ceba de Figueres			28,80
Rap, vieira i llagostins a la crema de ceps			30,80
Vieires amb fetge d'ànec, trompetes de la mort i reducció de Porto			30,80

Carns

Magret d'ànec amb salsa de Mòdena i confitura de taronja			22,20
Escalopins de fetge d'ànec a la reducció de garnatxa, amb poma			24,80
Entrecot de vedella de Girona			30,50
Filet de vedella a la crema de múrgoles			31,50
Terrina de "coxinillo" amb poma confitada			25,60
Filet de porc ibèric als cinc pebres			28,20
Cabrít cuít lentament i desossat amb puré de carrota al romaní			28,60
Steak tartar			28,50
Terrina de llebre a la Royal			24,80
Plat de formatges Km. 0 de la comarca			18,80