

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 figa	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
Xípiroons a l'andalusa	16,50	22,50
Sopa de ceba		12,80
Amanida de llamàntol amb el seu oli		31,50
Amanida d'hivern (formatge de cabra, codony i carbassa)		16,50
Macarrons picants a la Matricciana		16,80

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 rostít 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	29,80

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 amb verdures	30,50
Filet de vedella amb fetge fresc d'ànec i salsa a la mistela	31,50
Terrina de "coxinillo" amb poma confitada	25,60
Filet de porc ibèric als cinc pebres	28,20
Cabrit 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