

Entrantes	<hr/>	
	1/2	
Paletilla de Quijuelo con pan tostado con tomate	14,20	23,20
Mi-cuít de foie-gras con compota de mango e higo	11,40	18,50
Pulpo a la Gallega con parmentier de patata	10,50	16,50
Carpaccio de atún al Mirín, cebollino y pimienta rosa	10,50	17,40
Croquetas de rape y gambas	10,50	15,50
Buñuelos de bacalao	9,80	14,20
Calamares a la romana con salsa tártara	11,50	16,80
Chípirones a la andaluza	12,50	18,50
Ensalada de bogavante		29,50
Ensalada de queso de cabra con pesto		15,50
Gazpacho		11,90

Arroces

Arroz seco de parmesano y ceps con hígado fresco de pato	24,50
Paella de pescado y marisco	24,50
Arroz de bacalao, ceps y verduras	23,80
Arroz de cohombros	33,40
Fideuá con sepia y gambas	22,80

Pescado

Bacalao asado con patatas y tomate	21,80
Dorada a la sal con verduras grillé	25,80
Gambas de la Costa Brava a la plancha	38,80
Pescado de mercado al horno con patata y cebolla de Figueres	26,80
Rape, vieira y langostinos a la crema de ceps	28,80
Vieiras con hígado de pato, trompetas de la muerte y Oporto	26,80

Carne

Magret de pato con salsa de Módena y confitura de naranja	17,40
Escalopines de hígado de pato a la reducción de garnacha, con manzana	22,80
Entrecot de ternera de Girona con verdura grillé	24,80
Solomillo de ternera con hígado de pato y salsa a la mistela	29,50
Terrina de cochínillo con manzana confitada	21,60
Solomillo de cerdo ibérico a las cinco pimientas	25,20
Cabríto de lenta cocción, deshuesado con puré de zanahoria al romero	26,60
Steak tartar de buey	26,50

Plato de quesos KM 0. De la comarca	16,80
-------------------------------------	-------