

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
Escamarlanets saltejats amb ceba		25,50
Amanida de llamàntol amb el seu oli		31,50
Amanida de formatge de cabra amb pesto		16,50
Gaspaxo		13,50

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	20,20
Escalopins de fetge d'ànec a la reducció de garnatxa, amb poma	24,80
Entrecot de vedella de Girona amb verdures grillé	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	28,60
Steak tartar	28,50

Plat de formatges Km. 0 de la comarca	18,80
---------------------------------------	-------