

Entrants	1/2	
Espatlla de Guíjuelo amb pa torrat amb tomata	16,20	25,20
Mi-cuít de foie gras amb compota de mango i poma	15,40	22,80
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	20,80
Xípirons 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
Macarrons a picants a l'amatriciana		16,50

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		32,00
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 amb verdures grillée		30,50
Filet de vedella amb fetge fresc d'ànec i salsa a la mística		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		18,80
-------------------------	--	-------