

<b>Entrantes</b>	<b>1/2</b>	
Paletilla de Guijuelo con pan tostado con tomate	16,20	25,20
Mí-cuit de foie-gras con compota de mango e higo	15,40	20,50
Pulpo a la Gallega con parmentier de patata	14,50	21,80
Carpaccio de atún al Mirin, cebollino y pimienta rosa	14,50	19,40
Croquetas de rape y gambas	11,50	17,50
Buñuelos de bacalao	11,80	16,20
Calamares a la romana con salsa tártara	14,50	18,80
Chipirones a la andaluza	16,50	22,50
Sopa de cebolla		12,80
Ensalada de bogavante con su aceite		31,50
Ensalada de invierno (queso de cabra, membrillo y calabaza)		16,50
Macarrones pícanes a la Matriciana		16,80
<b>Arroces</b>		
Arroz seco de parmesano y ceps con hígado fresco de pato		26,50
Paella de pescado y marisco		26,50
Arroz de bacalao, ceps y verduras		25,80
Arroz de cohombros		35,40
Fideuá con sepia y gambas		24,80
<b>Pescado</b>		
Bacalao asado con patatas, tomate y ajo y perejil		25,80
Dorada a la sal con verduras grillé		27,80
Gambas de la Costa Brava a la plancha		39,80
Pescado de mercado al horno con patata y cebolla de Figueres		28,80
Rape, vieira y langostinos a la crema de ceps		30,80
Vieiras con hígado de pato, trompetas de la muerte y reducción de Oporto		29,80
<b>Carne</b>		
Magret de pato con salsa de Módena y confitura de naranja		22,20
Escalopines de hígado de pato a la reducción de garnacha, con manzana		24,80
Entrecot de ternera de Gerona con verduras		30,50
Solomillo de ternera con hígado fresco de pato y salsa a la mísela		31,50
Terrina de cochinillo con manzana confitada		25,60
Solomillo de cerdo ibérico a las cinco pimientas		28,20
Cabrito de lenta cocción, deshuesado con puré de zanahoria al romero		28,60
Steak tartar		28,50
Terrina de liebre a la Royal		24,80
Plato de quesos KM 0. De la comarca		18,80