Menú

Entrantes

Crema de calabaza y jengíbre
Ensalada de habas a la menta
Alcachofas confitadas con vinagreta de foie gras
Escalivada con queso de cabra gratinado
Pastel de verduras y merluza con salsa tártara
Gratinado de espárragos verdes con salmón ahumado
Guisantes estofados con butifarra negra
Revuelto de huevos con erizos de mar
Parrillada de verduras con salsa romesco
Nuestros macarrones de siempre
Canelones de la abuela
Caracoles con salsa Chimichurri
Croquetas de jamón

Principales

Arroz de galeras (mín 2 pax)
Fídená con sepía y langostínos (mín 2 pax)
Merluza con alcachofas y cíntas de mar al aceíte de tínta
Lubína al vinagre de sídra
Dorada al horno con patata y cebolla de Fígueras
Rape al cava con langostínos
Calamares rellenos de carne con salsa americana
Fílete de cerdo a la salsa cínco pímientas
Confít de pato

Hamburguesa de ternera al vino tínto con cebolla caramelizada y queso brie Paletilla de cordero al horno Pies de cerdo tradicionales gratinados

Postres

Crema catalana Helado bíscuít almendrado con chocolate calíente Helados y sorbetes de la casa Nuestro tíramísú

Borracho de ron con helado de coco y reducción de Malibú con piña Cheese cake con mermelada de higo Gofre de manzana caramelizada con helado de crema catalana y streuzel de avellanas Flan de Baileys

> Mílhojas de límón con coulís de frutos rojos Naranja con su píel confitada y sorbete de Coíntreau Nuestra versión de la tarta helada al Whísky

> > Menú con postres o café

Medíodía 34,80€ Noches, fines de semana y festívos 36,80€

(Bebidas aparte)