

Menú

Entrants

"Gaspaxo"

Amanida de llagostins amb guacamole

Amanida de burrata amb espinacs baby i pesto

Amanida del nostre salmó fumat amb coulis de pebrot vermell

Carpaccio de corball a les fines herbes

Escalivada amb formatge de cabra i olivada

Tàrtar d'orada amb mango i oli de vainilla

Els nostres macarrons de sempre

Graellada de verdures amb salsa romesco

Croquetes de pernil

Esqueixada de bacallà

Pastís fred de peix i verdura amb salsa tàrtara

Principals

Calamarcets saltats amb all i julivert

Tonyina al mirin, pebre rosa i soja

Lluç a la Donosti

Orada al forn amb patata i ceba

Filet de salmó a la planxa amb micro-samfaina

Rap al cava amb llagostins

Fideuada amb sípia i llagostins (mínim 2 pax)

Arròs de galeres(mínim 2 pax)

Hamburguesa de vedella al vi negre amb ceba caramel·litzada i formatge brie

Rodó de vedella amb bolets

Espatlla de xai al forn

Filet de porc als cinc pebres

Platillo de pollastre de pagès

Postres

Crema catalana

Gelat besquit amb xocolata calenta

Gelats i sorbets de la casa

Cheese cake a la vainilla

El nostre tiramisú

Borratxo de rom amb gelat de coco i reducció de Malibú amb pinya

Gofre de poma amb gelat de crema catalana i crumble d'avellanes

Flam de Baileys

Milfulles de crema de llimona amb coulis de fruits vermells

Taronja amb la seva pela confitada i sorbet de Cointreau

La nostra versió de la Tarta gelada al Whisky

Tarta Sacher amb confitura de préssec

Menú amb postres o cafè (begudes a part)

Migdia
Menú: 35,80€

Nits, caps de setmana i festius
Menú: 37,80