

Entrantes

	1/2	
Paletilla de Guijuelo con pan tostado con tomate	16,20	25,20
Mi-cuit de foie-gras con compota de mango e higo	15,40	22,80
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	20,80
Chipirones a la andaluza	16,50	22,50
Crema de ceps con aceite de trufa y crujiente de bacon		14,80
Ensalada de bogavante con su aceite		31,50
Ensalada de queso de cabra con setas, calabaza y frutos secos		16,50
Salteado de setas de temporada con butifarra de perol		28,80

Arroces

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 setas de temporada	25,80
Arroz de cohombros	35,40
Fideuá con sepia y gambas	24,80

Pescado

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	32,00
Rape, vieira y langostinos a la crema de ceps	30,80
Vieiras con hígado de pato, rebozuelos anaranjados y reducción de Oporto	30,80

Carne

Magret de pato con salsa de Módena y confitura de naranja	20,20
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 setas de temporada	31,50
Terrina de cochinillo con rebozuelos	25,60
Solomillo de cerdo ibérico a las cinco pimientos	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