

PARA TAPEAR

- o La ensalada de escarola, cremoso de calabaza, anchoas *El Xillu*, queso de cabra *Bauma* y vinagreta de granada 9,80€
- o La berenjena escalibada con romesco verde y sardina ahumada caramelizada 9,80€
- o Nuestra croqueta de carne asada 1,70€
- o La parmentier de boletus, huevo a baja temperatura y confit de pato deshuesado 10,80€
- o El biquini de trufa con queso de pasta blanda *Manyac de La Xiquella* 5,50€
- o Los raviolis de gamba roja con boletus confitados y vinagreta de piñones y pistachos 12,40€
- o El pulpo con cremoso de patata, panceta crujiente y pimentón rojo dulce 12,90€
- o Las tostaditas de steak tartar de ternera (2 unidades) 8,90€
- o La tabla de jamón ibérico 10,50€

LOS GUISADITOS

- o El lomo de bacalao confitado con romesco y rebozuelos salteados 14,90€
- o Los chipirones rellenos a la catalana con gambas 15,60€
- o El canelón de confit de pato y setas con salsa de foie 12,90€
- o El costillar de cerdo Duroc en dos cocciones con salsa de soja y miel y berenjena 13,20€
- o El fricandó de llata de ternera con senderuelas de La Cerdanya 11,50€
- o El rabo de vaca vieja deshuesada con trompetas de la muerte y parmentier 17,80€

EL PAN

- o Pan de coca 2,30€
- o Pan de coca con tomate 2,80€

Consultar a nuestros cocineros en el caso de tener alguna alergia alimentaria

LOS POSTRES

- o Chocolate, aceite y sal 5,50€
- o La tarta de queso al horno con confit de frutos del bosque 6,00€
- o La torrija de Santa Teresa con toffee y con helado de mascarpone e higos 7,00€
- o El queso azul ceretano “Molí de Ger” con garnacha dulce DO Empordà 7,60€
- o El sorbete del día 4,00€

LOS VINOS DULCES Y LICORES

- o Torre de Capmany Garnatxa de L’Empordà /Pere Guardiola 3,50€
- o Ratafia Russet 3,00€

Consultar a nuestros cocineros en el caso de tener alguna alergia alimentaria