

PARA TAPEAR

- o Nuestra croqueta de carne asada 1,70€
- o El biquini de trufa con queso de pasta blanda *Manyac de La Xiquella* 5,50€
- o El tartar de berenjena escalibada con romesco verde y sardina ahumada caramelizada .. 9,80€
- El trinxat de patata, col y panceta con butifarra de perol 8,50€
- Las alcachofas confitadas y asadas con huevo a baja temperatura y jamón ibérico 10,80€
- o Los raviolis de gamba roja con boletus confitados, vinagreta de piñones y pistachos ... 12,40€
- o Los calçots y langostinos en tempura con salsas de romesco y soja 12,40€
- El pulpo con cremoso de patata, panceta crujiente y pimentón rojo dulce..... 12,90€
- Las tostaditas de steak tartar (2 unidades) 9,20€

LOS GUISADITOS

- o El lomo de bacalao confitado con salsa de boletus y alcachofas 14,90€
- o Los chipirones rellenos a la catalana con gambas..... 15,60€
- Las alcachofas rellenas de rabo de vaca vieja con salsa de asado (2 unidades) 12,00€
- 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 13,40€
- o El pollo asado deshuesado al cava con trompetas de la muerte y cremoso de patata ... 11,50€
- **Platos con suplemento de trufa melanosporum +3€**

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