

PARA TAPEAR

- o Nuestra croqueta de carne asada 1,90€
- o El biquini de trufa con queso de leche cruda *Ermesenda d'Eroles* 5,90€
- o El tartar de berenjena escalibada con romesco verde y sardina ahumada caramelizada ... 9,90€
- o La ensalada de tomate, ventresca de atún y cebolleta 10,50€
- o Las anchoas de L'Escala *El Xillu* con aceite de oliva virgen extra 10,50€
- o La tabla de jamón ibérico 12,50€
- o El canelón de calabacín con brandada de bacalao y vinagreta de cebolleta 12,50€
- o Los raviolis de gamba roja con boletus confitados, vinagreta de piñones y pistachos ... 12,90€
- o El pulpo con cremoso de patata, panceta curada y pimentón dulce 13,80€

LOS GUIRADITOS

- o El mar y montaña de langostinos con panceta y parmentier de setas 13,90€
- o Los chipirones rellenos a la catalana con gambas 17,50€
- o El fricandó de llata de ternera con senderuelas y arroz basmati 13,50€
- o El costillar de cerdo Duroc en dos cocciones con salsa de soja y miel y berenjena 13,90€
- o El canelón de confit de pato y setas con salsa de foie 13,90€

EL PAN

- o Pan de coca 2,40€
- o Pan de coca con tomate 2,90€

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

LOS POSTRES

- o Chocolate, aceite y sal 5,50€
- o La espuma de yogur con “cositas” 5,50€
- o La tarta de queso al horno con helado de frutos del bosque 6,00€
- o La torrija de Santa Teresa con toffee y helado de mascarpone e higos 7,00€
- o El queso azul ceretano “Molí de Ger” con garnacha dulce DO Empordà 8,00€

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