

## 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 La tabla de jamón ibérico ..... 12,50€
- o Las tostaditas de escalibada con anchova y huevo de codorniz (2 unidades) ..... 6,00€
- o El carpaccio de rabo de buey con aceite de boletus, piparras y mayonesa de mostaza ... 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 GUISADITOS

- o El llomo de bacalao confitado con garbanzos y butifarra de perol ..... 15,80€
- o Los chipirones rellenos de rebozuelos y gambas con arroz basmati ..... 18,20€
- o El fricandó de llata de ternera con senderuelas y patatas fritas ..... 13,50€
- o El costillar de cerdo Duroc en dos cocciones con salsa de soja y miel y berenjena ..... 14,50€
- o El canelón crujiente de pie de cerdo y butifarra negra con salsa perigourdine ..... 15,20€

## 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 confit de frutos rojos y galleta María ..... 5,50€
- o La tarta de queso al horno con helado de vainilla ..... 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