



CARTA

| | |
|---|----|
| Ostra Gillaardeau Nº3 al natural | 5 |
| Brioix artesà de llamàntol amb amanida coleslaw (2 ud) | 17 |
| Tartar de gamba amb cruixent de mar | 22 |
| Cassoleta de musclos bouchot | 13 |
| Amanida de burrata, tomàquet concassé i alvocat amb vinagreta d'alfàbrega | 14 |
| Ensaladilla rusa, encurtits i anguila fumada | 15 |
| Croquetes de ceps i pernil ibèric "Joselito" (5u.) | 12 |
| Pètals de foie amb torradetes i Pedro Ximénez | 17 |
| Croquetes de rap i gambes de Palamós (4ud) | 12 |
| Encenalls d'espatlla de pernil ibèric "Joselito" | 19 |
| Gambes de Palamós a la sal | 27 |
| Calamars a la romana amb la seva maionesa | 16 |
| Pota de pop a la brasa fet a la gallega | 19 |
| Mosegada cruixent de steak tartar | 4 |
| | |
| Peix de llotja €/kg | 0 |
| Paella marinera de peix i marisc amb gambes de Palamós i escamarlans | 26 |
| Fideuà, medallons de rap, mouselina d'all i gambes de Palamós | 26 |
| Arròs caldós de llamàntol del país (min 2 pers.) | 37 |
| Arròs de verdures de l'hort | 21 |
| Mar i muntanya de peus de porc sense feina i gamba de Palamós | 22 |
| Steak Tartar de rubia gallega | 24 |
| Tall de pluma ibèrica a la brasa | 22 |
| | |
| Tomàquet Monterosa amb ceba de Figueres | 6 |
| Cabdells amb vinagreta d'Albahaca | 5 |
| Pebrots de padron saltats | 5 |
| pure melós de Patates | 6 |
| Pebrots de piquillo confitats | 6 |
| | |
| Pecat de xocolata amb coca de vidre | 7 |
| "miran el Narru " Pastis de formatge amb coulis de gerds | 6 |
| Textures de poma de Girona amb bescuit i escuma de iogurt | 7 |
| Taps de Cadaqués amb ratafia i gelat de cafè | 7 |
| Raviolis de pinya i coco amb sopa de mango | 7 |
| Sorbet de mojito i meló osmotitzat amb llima i menta | 8 |
| .. Carrot cake amb iogurt i cítrics | 6 |

Diumenge 16/03/2025

