

# CARTA D'ESTIU

## PER PICAR

*Anxoves de l'Escala	1u/1,20 €	
Pernil ibèric de gla amb pa de coca	15,50 €	8,50 €
*Seitons amb temperatura	8,00 €	4,50 €
Dumplings de ceps amb vinagreta de soja	13,00 €	7,00€
*Calamar a la romana amb maionesa de cítric	10,00 €	5,50€
Daus de salmó marinat amb crema de iogurt i menta	11,00€	6,00€
Llagostins amb tempura, coco, curri i mel	13,00€	7,50€
Assortiment de formatges amb les seves confitures	15,00€	8,00€
*Pa de coca amb tomata	1,50€	

## ENTRANTS

Amanida de rúcula amb maduixes, parmesà i		
Vinagreta de mel i pinyons	11,00 €	6,00€
Ous de granja estrellats amb pernil ibèric	12,00 €	
*Carpaccio de peu de porc amb vinagreta de fruits		
secs i tomata	10,00 €	5,50 €
Ravioli de formatge de cabra i tomata confitat		
amb pesto	13,00 €	7,50€

## PEIXOS

Gambes de Palamós a la planta o a la sal	17,00€	
Bacallà a la planxa amb crema de patata i pimento		
dolç	16,00 €	8,50€
Calamar a la planxa amb romesco i ceba		
caramel litzada amb soja i mel	14,00 €	
*Turbot de mida a la brasa amb la seva guarnició	18,50€	
*Arròs cremós de Pals amb sepia i gamba de Palamós		
(mín. 2 per.)	18€ p/p	

## **CARNS**

Carré de xai a les fines herbes amb hummus de cigrons i pisto	19,00€
*Steak tartar de vedella de Girona a les tres mostasses	18,00€
*Costelles de cabrit a la brasa	15,00€
"Txuletón" de vaca vella nacional	40€/Kg
*Espatlla de cabrit rostida al forn amb la seva guarnició	22,00€

## **CARTA DE POSTRES**

Crema freda de xocolata blanca i iogurt amb maduixes i cumble de xocolata	5.50€
Assortiment de gelats i sorbets (4unitats)	6.00€
Coulant de xocolata amb gelat de cirera (10min)	6.00€
Timbal de pinya marinada amb crema catalana	5.50€
La copa nostra	7.00€
Assortiment de formatges amb la seva confitura	7.50€
Tarta tatin amb gelat de vainilla	5.50€
Mousse de mató amb saltejat de fruits vermells	5.50€

Xef Santi Valls

\*Plats tradicionals de la cuina catalana

**Tots els preus són amb IVA inclòs**