



MENÚ DE OTOÑO 38,00 €

Platos de temporada y elaboraciones tradicionales

MENÚ DEGUSTACIÓN 65,00 €

Selección de nuestros platos más singulares

**Ambos menús incluyen el servicio de pan, aceites, agua y petit fours, y se servirán a mesa completa*

PARA EL VERMÚ

Aceitunas, anchoa, vermú y naranja	6,75 €
Mejillones en escabeche	5,25 €
Caballa con encurtidos	5,25 €
Calamares a la romana de la abuela Adela	8,50 €

ENTRANTES

TERRINA DE FOIE, maíz y bourbon	14,50 €
SARDINA MARINADA, tomate, Idiazábal y albahaca	11,50 €
VENTRESCA DE ATÚN, alga codium y jugo de pimiento asado	15,50 €
VERDURAS ECOLÓGICAS de otoño	10,50 €
CALAMARCITOS, garbanzos, oreja de cerdo y nabo	12,50 €
CANELÓN DE PULARDA rustida con trufa	12,50 €
MANITAS DE CERDO, sanfaina, sobrasada y alioli de miel	10,50 €

ARROCES

ARROZ del día	16,00 €
ARROZ DE COHOMBROS DE MAR y azafrán	33,50 €



PESCADOS

RODABALLO, coliflor y acelgas	23,50 €
BACALAO, pil-pil de piñones, espinacas y pasas	16,50 €
SUQUET DE CORVINA, navaja, almeja y mejillón	22,50 €

CARNES

POLLO de payés con gamba de Palamós	17,50 €
PLUMA DE CERDO IBÉRICO con cebollas	19,50 €
LLATA DE TERNERA, patata y setas	16,50 €
CORDERO, berenjena quemada y queso de cabra	19,50 €

QUESOS

Surtido de quesos catalanes	12,75 €
-----------------------------	---------

POSTRES

LIMA, manzana verde, bergamota y anís	5,75 €
HIGOS, miel y requesón	5,75 €
CUAJADA, calabaza y mandarina	5,75 €
TORRIJA, nueces y ratafía	6,50 €
CHOCOLATE, pan y aceite	6,50 €

* Servicio de pan y aceites 2,75 €

* Rogamos nos comuniquen cualquier alergia o intolerancia

* 10% IVA incluido