



MENÚ DE TARDOR 38,00 €

Plats de temporada i elaboracions tradicionals

MENÚ DEGUSTACIÓ 48,00 €

Tast dels nostres plats més singulars

*\*Ambdós menús inclouen el servei de pa, olis, aigua i petit fours i es serviran a taula completa*

PER FER EL VERMUT

Olives, anxova , vermut i taronja 6,75 €

Musclos en escabetx 5,25 €

Verat amb encurtits 5,25 €

Calamars a la romana de l'àvia Adela 8,50 €

ENTRANTS

TERRINA DE FOIE, blat de moro i bourbon 14,50 €

SARDINA MARINADA, tomàquet sec, Idiazábal i alfàbrega 11,50 €

VENTRESCA DE TONYINA, alga còdium i suc de pebrot escalivat 15,50 €

VERDURES ECOLÒGIQUES de tardor 10,50 €

CALAMARSETS, cigrons, orella de porc i nap 12,50 €

CANELÓ DE PULARDA rostida amb tòfona 12,50 €

PEUS DE PORC, samfaina, sobrassada i allioli de mel 10,50 €

ARROSSOS

ARRÒS del dia 16,00 €

ARRÒS D'ESPADENYES i safrà 33,50 €



## PEIXOS

TURBOT, coliflor i bledes	23,50 €
BACALLÀ, pil-pil de pinyons, espinacs i panses	16,50 €
SUQUET DE CORBALL, navalla, cloïssa i musclo	22,50 €

## CARNS

RODÓ DE POLLASTRE de pagès amb gamba de Palamós	17,50 €
PLOMA DE PORC DUROC amb cebes	16,50 €
LLATA DE VEDELLA, patata i bolets	16,50 €
XAI, albergínia cremada i formatge de cabra	19,50 €

## FORMATGES

Assortit de formatges catalans	12,75 €
--------------------------------	---------

## POSTRES

LLIMA, poma verda, bergamota i anís	5,75 €
FIGA, mel i recuit	5,75 €
QUALLADA, carbassa i mandarina	5,75 €
TORRIJA, nous i ratafia	6,50 €
XOCOLATA, pa i oli	6,50 €

\* Servei de pa i olis 2,75 €

\* Preguem ens comuniquin qualsevol al·lèrgia o intolerància

\* 10% IVA inclòs