

CARTA DE VERANO 2017

Entrantes	€
Ensalada de habitas con jamón de pato a la menta y vinagreta de mostaza	9,50 €
Ensalada de queso de cabra con salsa de aceitunas negras y vinagreta de piñones	7,50 €
Espárragos a la brasa con nuestra salsa de romesco	8,50 €
Ensalada Mediterránea	8,50 €
Atadillos de queso Cantal con paté de aceituna	11,00 €
Carpaccio de ternera con virutas de parmesano y piñones	8,50 €
Carpaccio de bacalao con aceite de romero	9,00 €
Timbal de aguacate con cremoso de mozzarella y reducción de Módena	9,50 €
Anchoas de "Can Xillu" de la Escala con pan de coca con tomate	12,00 €
Jamón Ibérico con pan de coca con tomate	17,00 €
Confitado de tomate de Vilabertran con queso de cabra y hilo de albahaca	8,50 €
Gazpacho de sandía con granos de uva y trozos de manzana	7,50 €
Tártaro de atún con cremoso de queso fresco	11,00 €
Pulpo con espuma de "cachelos"	13,00 €
Crema de espárragos con langostinos	8,50 €
Gambas a la plancha	18,00 €

Arroces y Pastas

Risotto de setas espárragos verdes (mín. 2 pax)	14,00 €
Arroz negro (mín. 2 pax)	16,00 €
Paella de marisco (mín. 2 pax)	17,00 €
Fideuà (mín. 2 pax)	13,00 €
Rollitos de salmón ahumado rellenos de pasta fresca con tomate concassé	9,50 €
Raviolis de foie con salsa de setas	10,00 €

Nuestra Mar	€
Brocheta de rape con langostinos y verduritas	17,00 €
Lubina al horno con salsa de mejillones	15,00 €
Sepia a la plancha con tomate concasé	11,00 €
Bacalao a la muselina de ajo con patata confitada	18,50 €
Rodaballo al azafrán	23,50 €
Dados de atún con langostinos bañados en salsa de soja	18,00 €
Lenguado meunière	19,00 €
Calamar de Rosas a la plancha con patata confitada	11,00 €
Dorada al horno con guarnición	15,50 €
Lasaña de salmón y calabacín a la esencia de albahaca	15,00 €
Parrillada de pescado y marisco	21,00 €

Nuestra Tierra	€
Brochetas de pollo con salsa curry y leche de coco	12,50 €
Entrecot de ternera con salsa de ceps	16,50 €
Filete de ternera con graten de patatas y Oporto	21,00 €
Filete de buey de Girona con salsa de foie y manzana asada	25,00 €
Entrecot de buey de Girona al chimichurri	22,00 €
Cerdo Ibérico con salsa de soja y miel	15,50 €
Solomillo de cerdo con compota de manzana y pera	12,50 €
Costillas de cordero a la provenzal	17,00 €
Magret de pato con cebolla caramelizada y salsa de frutos rojos	15,50 €

Menú degustación	€
3 entrantes, 1 plato de pescado, 1 plato de carne, 1 postre (mín. 2 personas)	48€ /pax

Pan y cubierto 1,75€
IVA incluido