

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota al corte 25.00 €
con sus tostadas de coca, tomate de colgar y aceite de oliva extra virgen

Anchoas de "l'Escala" confitadas con pimienta y aceite de oliva Arbequina de L'Empordà 12.00 €
con sus tostadas de pan de coca y tomate de colgar

Nuestras croquetas del asado 9.50 €
hechas en casa como las hacía la abuela

Gambas de Palamós al ajillo 16.50 €
en su jugo

Duo de foie frío y caliente, crema de manzana ácida y cebolla caramelizada 15.50 €
con gelée de moscatel de l' Empordà

Buñuelos de bacalao hechos en casa 12.00 €
con salsa romesco de avellanas de "La Selva"

ENTRANTES QUE RECOMIENDA NUESTRA COCINA

Ensalada de perdiz escabechada con granada 13.50 €
y vinagreta de jamón ibérico

"Trinxat" de col y patata con carne de perol, panceta, huevo 13.50 €
y salsa de trufa

Mosaico de pulpo de roca a la brasa con judías blancas 17.50 €
y salsa de pesto marino

Vieiras a la plancha con foie y puré de zanahoria 17.00 €
con un toque de vinagreta de frambuesa

Sopa de pescado y marisco con sus tropezones 9.50€
y toque de anís

NUESTROS ARROCES (mínimo dos personas)

Paella de pescado y marisco hecha con Arroz de Pals 17.50 €
con sofrito de cebolla de Figueres

Arroz seco de Pals con sepia y gambas de Palamós 21.50 €
con un toque de azafrán

Arroz caldoso de bogavante y sepia 25,00 €

PLATOS DE PESCADO

Gambas frescas de Palamós a la plancha 38.00 €
cocidas sobre cama de sal

Cigalas al estilo Port de la Selva 27.00 €
gratinados con muselina suave de ajos y almendras tostadas

Turnedó de rape de la costa a la Donostiarra, al horno o a la brasa 19.50 €
con emulsión de avellanas de Brunyola

Rodaballo de la costa a la brasa de carbón 26.00 €
con verduritas de temporada

Lomo de bacalao con guiso de cocochas 21,00 €
y setas de temporada

Suprema de corvina a la brasa con emulsión de avellanas 18.00 €
Y "all cremat"

PLATOS DE CARNE

Steak tartar de filete de ternera de Girona 24.50 €
con toque de Calvados y patatas paja fritas

Entrecot de ternera de Girona a la brasa 19.50 €
con pimientos de Padrón y patatas fritas caseras

Filete de ternera de Girona a la brasa 21.50 €
con guarnición de verduras a la brasa de temporada

Manitas de cerdo crujientes con caracoles "sin faena" 13.50 €
salsa de jamón ibérico y tomate dulce

Rabo de buey deshuesado y relleno de foie 15.50 €
con cremoso de patata

Costillitas de cabrito a la brasa o rebozadas 19.50 €
con patatas paja fritas de la casa

Magret de pato de l'Empordà con chutney de mango 18,00 €
y salsa de oporto