

Carta

Primavera 2022

Pernil ibèric de gla Guijuelo amb pa de coca, tomàquet de penjar i Oli Oliva Verge Extra Picual	31€
Anxoves de l'Escala amb cruixent de pa d'algues (6 filets)	19€
La nostra versió de l'amanida verda , tartar de tonyina Bluefin i gelat de pastanaga	28€
Croquetes meloses de pernil ibèric de gla (mínim 3 un.)	3€/un
Bunyols de bacallà amb mel feta al momento i ratlladura de llima (mínim 3 un.)	3€/un
Sobrasada de Mallorca , 100 gr de sobrasada de Xesc Reina, mel y pa de llenya	20€
Múrgoles a la crema amb espàrrec silvestre i nabius de suau anís estrellat	31€
Pèsols a la catalana amb el seu suc amb cansalada de gla i llentia caviar	31€
Canelons de carne rostida , foie y formatge Comté	22€
Carxofes a la brasa amb salsa romesco i hortalisses	20€
Steak Tartar de vaca madurada de Girona amb rovell crema	30€
Arros Parellada amb calamarssets, sípia i gambes vermelles de Blanes (mín. 2 pers)	32€ p/p
Peix de llotja amb cremós de col-i-flor al caliu i mini hortalisses	28€
Suquet de rap amb escamarlans i "migas" manxegas sofregides amb ibèrics	30€
Bacallà confitat amb fesols de Santa Pau, emulsió de pinyons i gamba de Blanes	29€
Ànec desossat de gla amb peres confitades i toffe	25€
Espatlleta de xai lletó a Baixa temperatura, desossada i hortalisses	35€
Filet de vedella de Girona madurada amb rovell d'ou trufat i espàrrecs	32€
Món Xocolata amb "gianduja" d'avellana i textures de xocolata 70%	10€
Món Cítric - Crema de llimona amb calamasí i taronja sanguina al viu	8€
Babà al rom amb espècies Duca i namelaka de vainilla i anís	9€
Pastís de formatge cremós de formatge Coulommier amb orellanes de tomàquet	8€
Tatin de pomes Reineta i cremós de toffe	8€