

Carta

Primavera 2022

Jamón ibérico de bellota Guijuelo con pan de coca, tomate de colgar y AOVE Picual	31€
Anchoas de l'Escala con crujiente de pan de algas (6 filetes)	19€
Nuestra versión de la ensalada verde , tartar de atún Bluefin y helado de zanahoria	28€
Croquetas melosas de jamón ibérico de bellota (mínimo 3 un.)	3€/un
Buñuelos de bacalao con miel hecha al momento y ralladura de lima (mínimo 3 un.)	3€/un
Sobrasada de Mallorca , 100 gr de sobrasada de Xesc Reina, miel y pan de leña	20€
Colmenillas a la crema con espárrago silvestre y arándanos de suave anís estrellado	31€
Guisantes a la catalana en su jugo con panceta de bellota y lenteja caviar	31€
Canelones de carne rustida , foie y queso Comté	22€
Alcachofas a la brasa con salsa romesco y hortalizas	20€
Steak Tartar de vaca madurada de Girona con yema crema	30€
Arroz Parellada con calamarcitos, sepia y gambas rojas de Blanes (mín. 2 pers.)	32€ p/p
Pescado de lonja con cremoso de coliflor al caliu y mini hortalizas	28€
Suquet de rape con cigalas y migas manchegas sofritas con ibéricos	30€
Bacalao confitado con judías de Santa Pau, emulsión de piñones y gamba de Blanes	29€
Pato deshuesado de bellota con peras confitadas y toffe	25€
Espaldita de cordero lechal a baja temperatura, deshuesada y hortalizas	35€
Solomillo de ternera de Girona madurada con yema de huevo trufada y espárragos	32€
Mundo chocolate con gianduja de avellana y texturas de chocolate 70%	10€
Mundo cítrico - crema de limón con calamondín y naranja sanguina al vivo	8€
Babà al ron con especias Duca y namelaka de vainilla y anís	9€
Pastel de queso cremoso de queso Coulommier madurado con orejón de tomate	8€
Tatin de manzanas Reineta y cremoso de toffe	8€