

## Entrants per compartir o no...

|                                                                 |       |
|-----------------------------------------------------------------|-------|
| Pernil Ibèric d'aglà amb coca de pa, tomàquet de penjar i AOVE  | 29€   |
| Anxoves de l'Escala (6 filets) amb focaccia casolana i tomàquet | 19€   |
| Croquetes meloses de rostit amb cremós de mostassa              | 3€/u. |
| Bunyols de bacallà amb mel i taronja                            | 3€/u. |
| Musclos a la marinera i un toc de pebre negre                   | 13€   |

## Entrants que us recomana el nostre xef...

|                                                                     |        |
|---------------------------------------------------------------------|--------|
| Amanida de brots tendres amb bonítol fumat i vinagreta de sèsam     | 13€    |
| Steak tàrtar de filet de vedella tradicional amb un toc de Calvados | 29,50€ |
| Carpaccio de peus de porc amb emulsió de pinyons i festucs          | 14€    |
| Ous estrellats amb patata cruixent i foie                           | 18€    |
| Escudella i carn d'olla a l'estil Mas Solà                          | 14€    |
| Saltejat de bolets de temporada, botifarra de perol i ou poché      | 23€    |
| Caneló de rostit amb beixamel de foie i bolets                      | 16€    |

## Arrossos...

|                                                                               |     |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Arròs caldós de llobregant*                                                   | 28€ |
| Arròs sec de muntanya amb pollastre de pagès, costelló i bolets de temporada* | 26€ |

\*(mínim dues persones)

## Peixos...

|                                                                       |     |
|-----------------------------------------------------------------------|-----|
| Peix del dia al forn o a la brasa                                     | 28€ |
| Bacallà confitat amb cremós de favetes i les seves "migas"            | 23€ |
| Suquet de llobarro amb gambes i musclos de roca                       | 28€ |
| Corball a la brasa amb el seu suc, emulsió de bitxo i polenta rostida | 22€ |

## Carns...

|                                                                                 |     |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Filet de vedella de Girona a la brasa amb patates i pebrot del piquillo lacat   | 28€ |
| Melós de vedella a baixa temperatura amb reducció d'Oporto i cremós de coliflor | 22€ |
| Magret d'ànec a la brasa amb pinya en textures i mini brots                     | 24€ |
| Presa de porc ibèric amb salsa satay i bouquet de verdures rostides             | 22€ |

## Postres...

|                                                         |      |
|---------------------------------------------------------|------|
| Pastís de 3 formatges                                   | 8€   |
| Tàrtar de fruita amb sorbet                             | 7,5€ |
| Apple crumble amb gelat de nous de macadamia            | 8€   |
| Textures de xocolata                                    | 8€   |
| Tiramisú amb cacau i cafè italià                        | 9€   |
| Coulant de xocolata blanca i festucs                    | 10€  |
| Taula de formatges artesans amb els seus acompanyaments | 9,5€ |