

Entrantes para compartir o no...

Jamón ibérico de bellota con pan de coca untado con tomate de colgar y AOVE	29€
Anchoas de l'Escala sobre focaccia con mantequilla ahumada (mín. 3 unidades)	4€/u.
Croquetas caseras y melosas de carne rustida con mayonesa de lima (mín. 3 unidades)	3€/u.
Buñuelos de bacalao con miel y naranja (mín. 3 unidades)	3€/u.
Carpaccio de solomillo de ternera con Pecorino, piñones y brotes de limón	18€
Ensaladilla al estilo del chef con ventresca de bonito del norte	15€
Surtido de quesos catalanes y sus acompañamientos	16€

Entrantes que os recomienda nuestro chef...

Ensalada "xató" con bacalao confitado, almendras garrapiñadas y su salsa	18€
Calamares salteados con sobrasada "Xesc Reina" y habitas baby	21€
Foie micuit con sus mermeladas y reducción de Jerez	26€
Steak tartar de ternera con un toque de Calvados	29,50€
Ravioli abierto y crujiente con pollo de corral y bechamel de colmenillas	18€
Guisantes del Maresme con butifarra negra y huevo a baja temperatura	19€
Vieiras asadas con calabaza en texturas	23€
Pulpo flameado con pimentón rojo de la Vera y miel sobre parmentier de patata	26€

Arroces...

Arroz meloso de bogavante	30€
Arroz semi-seco de costilla ibérica, pollo de corral, muselina de manzana y tataki de ternera Angus	28€

Pescados...

Pescados del día:	
Suprema a la plancha con verduras o al horno con panadera	28€
Formato de piezas enteras	70€/kg
Bacalao confitado con garbanzos y panceta	24€
Cigalas de Blanes al estilo "Port de la Selva" o a la plancha	29€
Tataki de atún rojo de Almadra con crujiente de arroz y langostinos	25€

Carnes...

Carne asada con patatas y pimientos del piquillo lacados	
Solomillo de ternera de Girona	28€
Entrecot de ternera de Girona	25€
Chuletón de ternera Angus 1kg (mín. 2 personas)	75€/kg
Meloso de ternera a baja temperatura con reducción de Oporto y cremoso de coliflor	22€
Magret de pato con piña en texturas y mini brotes	24€
Pluma de cerdo Duroc de Batallé con parmentier de calabaza y nuez de macadamia	22€

Postres...

Pastel de tres quesos	9€
Tartar de fruta fresca con sorbete	7,5€
Tarta tatin con helado de nata	9€
Milhojas de crema pastelera con frutos rojos	10€
Tiramisú	9€
Coulant de chocolate (15 minutos de cocción)	10€
Helados y sorbetes (Chocolate, Vainilla, Nueces de macadamia, Fresas o Mango)	6€