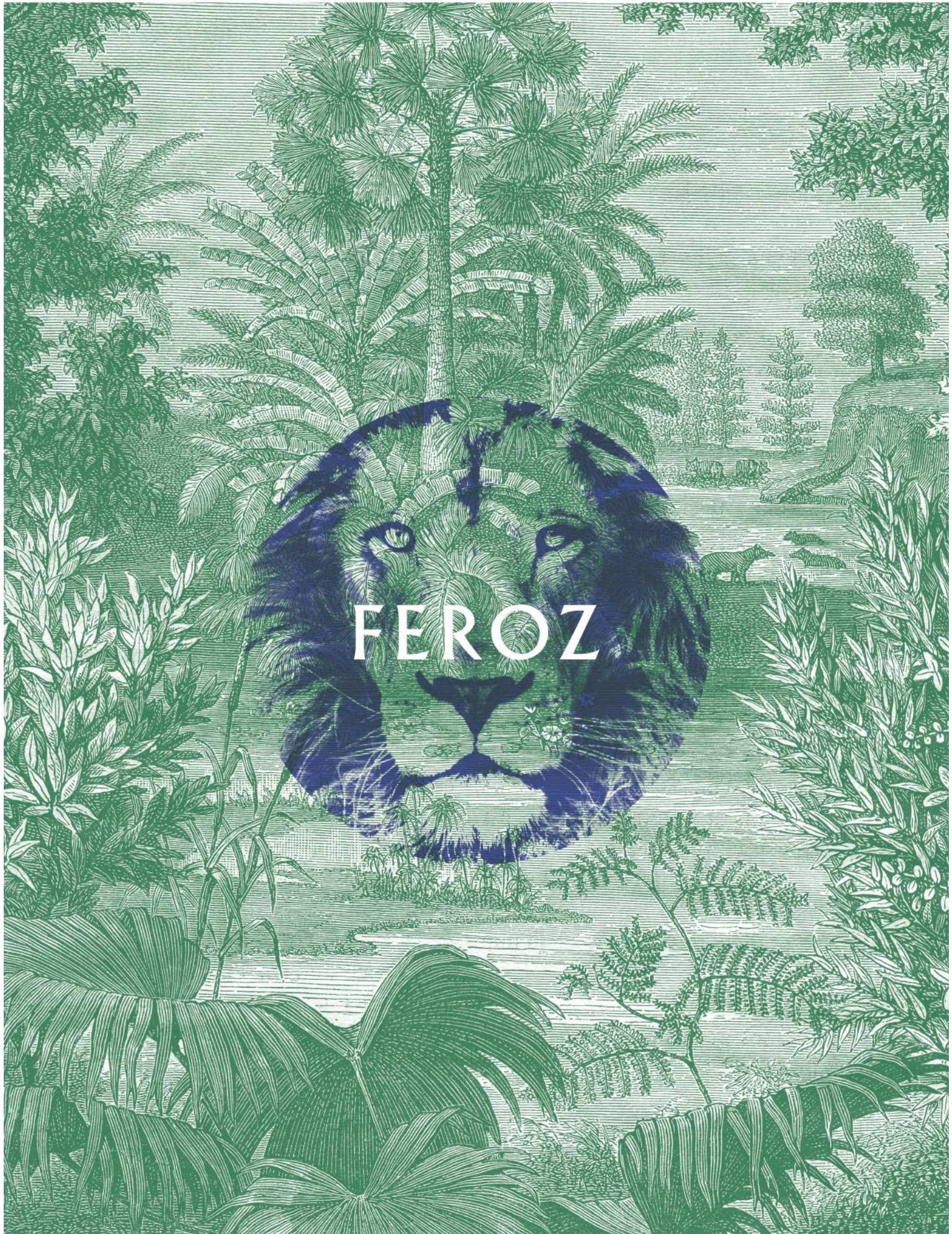


MENÚ DE TEMPORADA



PARA PICAR...

Coca con tomate de "penjar Roseta"
Jamón de Bellota cortado a cuchillo
Anchoas del Cantábrico en aceite virgen
Croqueta de jamón y pollo (unidad)
Croqueta de pescado y marisco (unidad)
Láminas de alcachofas del Prat fritas
Buñuelos melosos de bacalao de Islandia (unidad)
Flor de calabacín rellena de mozzarella y crema de anchoas (unidad)
Ensaladilla rusa con bonito del norte y verduritas "brunoisse"
Rollitos de langostinos y jengibre con salsa Royal
Chipirones salteados con judías de "Santa Pau"
"Espardenyes" de la Costa Brava a la plancha
Berberechos a la plancha
Calamarcitos de playa a la andaluza
Zamburiñas de las rías al horno o a la plancha
Navajas de Finisterre a la plancha (unidad)
Ostras medianas de las Rías de Arousa (unidad)
Caviar iraní imperial de Beluga 000 (50gr.)

ENTRANTES

Ensalada de tomate y cebolla de "Figueres" al "cop de puny"
Ventresca de atún con tomate de temporada
Burratina fresca con tomate divino y pesto
Huevo roto con patata crujiente y sobrasada mallorquina
Tortilla de patata crujiente con cebollita caramelizada
Carpaccio de ternera gallega, pistachos y copos de parmesano
Carpaccio de rape y salmón con aguacate
Tártar de atún rojo de Almadraba con aguacate y soja
Tártar de salmón noruego con arroz y teriyaki
Canelón de la casa "un clásico de nuestra cocina"
"Calçots" en tempura con nuestra salsa romesco
Sopa de "galets" con pelotitas
"Trinxat de la Cerdanya" con panceta crujiente

PASTAS Y ARROCES

Paella de pescado y marisco “del senyoret”
Arroz de carne con verduritas baby
Arroz negro con sepia
Arroz vegano con verduritas del tiempo
Risotto con judías verdes, parmesano y yema de huevo
Fettuccini con almejas

PESCADOS Y MARISCOS

Lenguado a la plancha con verduritas
Rodaballo al horno con patatas y cebolla
Pulpo a la parrilla con parmentier, algas y pimentón de la vera
Salmón a la plancha marinado con salsa kimchi, col kale y patatas rateé
Calamarcitos salteados con gamba fresca de playa
Gambas de Palamós a la sal “200g”
Kokotxas de merluza en salsa verde
Solomillo de rape negro con verduritas
Morro de bacalao “a la llauna” o “amb samfaina”
Tataki de atún de Almadraba con sésamo tostado

CARNES

Espaldita de cabrito al horno con cebollitas “400g”
Steak tártar de buey de corte clásico con patatas fritas
Roastbeef asado con aceite de romero
Pechuga de pollo de corral con mostaza pomery
Solomillo de buey a la brasa
Solomillo de buey con foie poêle, parmentier y salsa de Oporto
Chuletón del norte de vaca vieja a la parrilla (kilo)
Hamburguesa de solomillo de ternera gallega con pan de briox
Costillas de cabrito de leche a la milanese o a la brasa
Lechón al horno crujiente con pera dulce