

PARA COMPARTIR o NO...

ANCHOAS DE L'ESCALA

Con jugoso de pimientos acompañado de cebollitas y pan de "coca cristal"

NUESTRAS CROQUETAS CREMOSAS

De ceps, pollo de corral y jamón ibérico

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

Acompañado con pan de "coca cristal"

HUMMUS CREMOSO

De aguacate y garbanzos con tomate de colgar

MEJILLONES INFUSIONADOS

Con hinojo acompañado con Chardonay y finas hierbas

PULPO CONFITADO

En especias, patatas asadas y nuestra salsa romesco

OSTRAS AMELIE

Abiertas al natural

DEGUSTACIÓN DE ENTRANTES

ENSALADA DE ESPINACAS

Con tomates, piñones, queso mozzarella y vinagreta de vino dulce

TARTAR DE ATÚN

Con bouquet de algas combinado con soja y naranja

SELECCIÓN DE VERDURAS

De temporada con jugo de jengibre, flores y hierbas

GUISO DE GUISANTES

Con espárragos blancos, bacalao y butifarra negra dels Casals

ENSALADA DE VEGETALES

De la huerta con germinados y huevo duro

NUESTROS ARROCES

ARROZ DE VERDURITAS

De temporada, setas y hierbas

ARROZ DE POLLO

De corral, alcachofas y salchichas

ARROZ MARINERO

De sepia, rape y calamares

Todos los arroces se pueden hacer secos en paella o caldosos.

SABORES DEL MAR

MERLUZA DE PINCHO

De "Celeiro" con emulsión de cítricos, cebollino y caldo de gallina dulce

RODABALLO HORNEADO

Acompañado con tomates, patata confitada, decorado con brotes de salicornia y chalotas asadas

PESCADO DE LONJA

A la plancha, guarnición de celerí y surtido de verduras de temporada

SUQUET DE RAPE

Asado con emulsión de ajo, azafrán y perifollo

SABORES DE LA TIERRA

CANELÓN DE POLLO DE CORRAL

Ligado con bechamel de maíz y glaseado de zanahorias y cardamomo

PALETILLA DE CORDERO ECOLÓGICO

Acompañado de jugo de salvia, curry rojo con una lágrima de leche de oveja

SOLOMILLO DE TERNERA DE GIRONA

Sobre un nido de parmentier de patata con jugo de pollo asado

STEACK TARTAR DE BUEY

Lecho de patatas crujientes, emulsión de salsa Kimchi y mostaza antigua